

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Follow us!



@flutealors.lu



@flutealors.lu

SHELLFISH

-
- Langoustine in 2 ways**, parsley root cream and leeks ⁽²⁾ 44
- Carpaccio of scallops**, Granny Smith gel, shrimp and lemongrass broth ^(2,14) 36
- Razor clams**, Zaatar and pomegranate ⁽¹⁴⁾ 23

VEGETARIAN



-
- Sweetcorn purée and grilled mini sweetcorn**, stracciatella (heart of burrata), chervil oil, roasted pistachio ^(7A,7B,8C) 26
- Poached egg**, creamed potato, black garlic and herb salad ^(1A,3,7B) 19
- Roasted and raw celery as a remoulade**, vegetable juice and hazelnut praline ⁽⁹⁾ 17

MEAT

-
- Pigeon**, breaded with buckwheat seeds, caramelised cauliflower purée, roasted cauliflower and meat juices^(7B) 33
- Pulled beef**, pan-fried mushrooms, mushroom emulsion ^(1A,7B) 29

FISH

-
- John Dory**, Yuzu virgin sauce, tarragon and seaweed, beurre blanc sauce and purée with vanilla ^(4,7B) 33
- Mackerel confit with salt and sugar**, yogurt and ginger sauce, spinach and almonds ⁽⁰⁾ 25

CHAMPAGNES		
—	12.5cl	15cl
Champagne A. Bergère, Origine, Brut Base 2021 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 07/23 à 4g/L	13	16
Champagne Veuve Fourny & Fils, Brut Nature, Blanc de Blancs, 1^{er} Cru non dosé 2019, 2018, 2017 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/23 à 0g/L	14	17
Champagne Vilmart & Cie, Grande Réserve, Brut 1^{er} Cru Base 2018 ; PN & CH ; Dégorgé en 09/21 à 9g/L	13	16
Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve Base 2020 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 03/23 à 6g/L	15	18
Champagne A. Bergère, Rosé, Brut Base 2017 ; CH & PN ; Dégorgé en 03/22 à 7g/L	15	18
Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1^{er} Cru 2018 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 01/23 à 4g/L	17	20
Champagne Geoffroy, Empreinte, Brut 1^{er} Cru 2016 2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 3g/L	16	19
Champagne Dehours & Fils, Terre de Meunier, Extra Brut Base 2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 04/23 à 4g/L	15	18
Champagne Moussé Fils, Le Ratafia sur le Toit - Rooftafia 100% Meunier ; Moûts de raisins de Meunier (vendanges 2021) & alcool surfin de Meunier (vendanges 2021)	16	

PLATES TO SHARE (OR NOT)

Special Claire Oysters N°3 from Marennes Oléron ⁽²⁾ Maison Laugier, master farmer since 1862	20 <i>(for 6)</i>
Soft crab papillote, shiso, turmeric, ginger and lemon caviar mayonnaise ^(1A,2,3)	14 <i>(for 1)</i> 25 <i>(for 2)</i>
Beetroot hummus, lemon, cumin and its pita bread ^(1A)	12
Sliced potatoes, Isigny cream, caviar ^(4,7)	25
Pata Negra ham from Bellota 100% Ibérique	27
Plate of 4 mature cheeses ⁽⁷⁾ Selection from Formaticus	17

STILL WHITE WINES



7.5cl



12.5cl

Kohl Keyser, Sélection du Domaine, Pinot Blanc, 2021

φ Moselle, Ehnerberg, Luxembourg

9

Domaine Bernard Baudry, Le Domaine, 2021

φ Chinon, France

8

Maison Delas Frères, Les Launes, 2021

φ Crozes-Hermitage, France

8

STILL RED WINES

Cave Paul Legill, Pinot Noir, 2022

φ Moselle, Coteaux de Schengen, Luxembourg

9

Joseph Drouhin, Rully Rouge, 2021

φ Rully, France

13

Château La Tour de By, 2019

φ Médoc, France

8

RARITIES

Saké 'IWA 5', Richard Geoffroy

φ Ville de Tateyama (Toyama), Japon

25

SIGNATURE DESSERTS

The champagne sabayon, green apple purée with verbena, green apple sorbet (3,7A,7B) 12

The blood orange tartlet with orange curd (1A,3,7B,8A) 12

The chocolate dessert, hot chocolate and whisky emulsion, crispy cocoa gavotte, caramel sauce and creamy smoked chocolate (1A,3,7B,8A) 12

The tonka bean mille-feuille, crispy Sarasin filo pastry and salted butter caramel sauce (1A,7B) 12

The dessert of the day 12

Do not hesitate to ask our sommeliers
for a made-to-measure dessert & champagne pairing.

SOFT DRINKS

—	
Artisanal juices from Thibaut Guillaume in Lorraine (25 cl)	5
Strawberry/ Raspberry/ Apple/ Elderberry & apple/ Mirabelle/ Morello cherry/ Rhubarb/ Beef heart tomato	3,5
Coca-Cola (20 cl)	3,5
Coca-Cola Zéro (20 cl)	3,5
Fanta orange (20 cl)	3,5
Sprite lemon (20 cl)	3,5
Fuze Tea peach hibiscus (20 cl)	

WATERS

—	4
Rosport Viva (50 cl)	4
Rosport Blue (50 cl)	

BOTTLED BEERS

—	4
Simon régal (33 cl)	

HOT DRINKS

—	3,5
Espresso coffee	6
Double Espresso	6
Italian cappuccino	6
Black tea Earl Grey /Darjeeling / Rooibos with spices	6
Green tea Sencha ¹ / Rooibos lemon-ginger ¹	6
Oolong tea Milky oolong / Famosa fancy (<i>Taiwan</i>)	6
Infusion Ginger-grapefruit ¹	

1 - Organic

List of allergens:

1 - cereals 2 - shellfish 3 - eggs 4 - fish 5 - peanuts
6 - soybean 7 - milk 8 - nuts 9 - celery 10 - mustard
11 - sesame seeds 12 - sulphites 13 - lupin 14- molluscs

* The prices indicated in euros include taxes and service.

Alcohol abuse is dangerous for your health.

Please consume with moderation.