

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Suivez-nous !



@flutealors.lu



@flutealors.lu

COQUILLAGE & CRUSTACÉS

-
- La langoustine en 2 façons,** 44
crème de racine de persil et poireaux (2)
- Les St Jacques en carpaccio,** 36
gel de Granny Smith,
bouillon de crevettes grises à la citronnelle (2,14)
- Les couteaux,** 23
Zaatar et grenade (14)

VÉGÉTAL

-
- Le maïs en purée et mini maïs grillé,** 26
cœur de burrata,
huile de cerfeuil, pistache grillée (7A,7B,8C)
- L'œuf parfait,** 19
crème de pomme de terre,
ail noir et salade d'herbes (1A,3,7B)
- Le céleri rôti et cru comme une rémoulade,** 17
jus végétal et praliné aux noisettes (9)

VIANDE

-
- Le pigeon,** 33
pané aux graines de sarrasin, purée de
chou-fleur caramélisé, chou-fleur rôti et jus de viande (7B)
- L'effiloché de bœuf,** 29
poêlée de champignons,
émulsion de champignons (1A,7B)

POISSONS

-
- Le St Pierre,** 33
sauce vierge au Yuzu, estragon et algue,
sauce au beurre blanc et purée à la vanille (4,7B)
- Le maquereau confit au sel et sucre,** 25
sauce yaourt
au gingembre, épinards et amandes (4,7B,8A)

LES 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	

ASSIETTES À PARTAGER (OU PAS)

Huîtres Spéciales de Claire N°3 de Marennes Oléron ⁽²⁾ Maison Laugier, maître affineur depuis 1862	20 <i>(par 6)</i>
Papillote de crabe mou et feuille de shiso, mayonnaise au curcuma, gingembre et citron caviar ^(1A,2,3)	14 <i>(par 1)</i> 25 <i>(par 2)</i>
Houmous betterave, citron, cumin et son pain pita ^(1A)	12
Pomme de terre effeuillée, crème Isigny, caviar ^(4,7)	25
Pata Negra Jambon de Bellota 100% Ibérique	27
Assiette de 4 fromages affinés ⁽⁷⁾ Sélection de chez Formaticus	17

LES VINS TRANQUILLES BLANCS



7.5cl



12.5cl

Kohll 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

LES VINS TRANQUILLES ROUGES

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

LES RARETÉS

Saké 'IWA 5', Richard Geoffroy

φ Ville de Tateyama (Toyama), Japon

25

DESSERTS SIGNATURES

- Le sabayon au champagne**, purée de pomme verte
à la verveine, sorbet pomme (3,7A,7B) 12
- La tartelette** d'oranges sanguines et orange curd (1A,3,7B,8A) 12
- Le chocolat**, émulsion de chocolat chaud au whisky,
gavotte croustillante au cacao,
sauce caramel et crémeux chocolat fumé (1A,3,7B,8A) 12
- Le mille-feuille à la fève tonka**,
feuille filo croustillantes au Sarrasin
et sauce caramel beurre salé (1A,7B) 12
- Le dessert du jour** 12

N'hésitez pas à solliciter nos sommeliers
pour un accord dessert & champagne sur-mesure.

LES SOFT DRINKS

Jus artisanaux Thibaut Guillaume de Lorraine (25 cl)	5
Fraise / Framboise / Pomme / Pomme sureau / Mirabelle / Griotte / Rhubarbe / Tomate cœur de bœuf	
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)	3,5

LES EAUX

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

BIÈRES BOUTEILLES

Simon régal (33 cl)	4
----------------------------	---

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	3,5
Double Espresso	6
Cappuccino Italien	6
Thé noir Earl Grey / Jardin Darjeeling / Rooibos aux épices	6
Thé vert Sencha ¹ / Rooibos gingembre-citron ¹	6
Thé oolong Milky oolong / Famosa fancy supérieur (<i>Taiwan</i>)	6
Infusion Gingembre-pamplemousse ¹	6

1 - Agriculture biologique

Liste des allergènes :

1 - céréales 2 - crustacés 3 - œufs 4 - poissons 5 - arachides
6 - soja 7 - lait 8 - fruits à coques 9 - céleri 10 - moutarde
11 - graines de sésames 12 - sulfites 13 - lupin 14- mollusques

* Nos prix sont en euros nets, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.