

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Follow us!



@flutealors.lu

•



@flutealors.lu

VEGETARIAN

Lettuce in texture	19
Soy gel, sour cream, roasted panko and salicornia (8,6,5,10)	
Cucumber gaspacho	20
Dill, watermelon and feta (5,9,10)	
Bruschetta	18
Aubergine caponata and tomatoes with basil (1,5,8,10)	

LAND

Tajine style slow-cooked lamb	29
Sultanas and slow-cooked vegetables (9,10,11)	
Beef tagliata	32
Rocket salad, parmesan cheese shavings and balsamic (9, 10)	
Veal fillet	32
Hazelnuts, salsify, sumac and coffee sabayon (3,6,9,12)	

SEA

Sea bass ceviche	29
Tiger's milk, vanilla and elderflower (2,4,9)	
Snacked octopus	36
Red beetroot, wild garlic and kadaïf (1,2,4,9)	
Linguine Gragnano IGP	36
Lemon, Gambero Rosso and Poutargue (1,2,3,4,9,12,14)	

SIDES TO SHARE

Truffle mashed potatoes (7)	9
Seasonal vegetable stir-fry (9)	6
Spring salad (11)	5

DESSERTS

My peach yogurt 13

Variations of peach, crunch and plain yoghurt (1,3,7)

Childhood memory 13

Hibiscus and mint infused cake (1,3,7,8)

The gourmet 13

Brownie tartelette, light custard mousse, Piedmont hazelnuts (1,3,7,8)

A summer touch 13

Raspberry variations and violet sorbet (3,7)

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

PLATES TO SHARE (OR NOT)

Special Claire Oysters N°3 from Marennes Oléron ⁽²⁾ Maison Laugier, master farmer since 1862	22 <i>(per 6)</i>
Flûte alors's club sandwich ^(1,4,5,10) (chicken, avocado, tomato & lettuce)	20
Beef tartar, crushed blackberries, spring onion, parmesan and yellow pepper ^(1,3,5,6,10)	22
Norwegian smoked salmon and its accompaniment ^(4,5,11)	28
Hummus of the moment and its pita bread ^(1A,5,8,11)	14
Sliced potatoes, Isigny cream, caviar ^(4,7) Baeri caviar from the house of Kasnodar	29
Pata Negra ham from Bellota 100% Ibérique, ⁽¹²⁾ matured 48 months	29
Pressed Cecina Babilla (Beef jerky) ⁽¹²⁾	25
Cured ham, matured 24 months ⁽¹²⁾	22
Plate of 4 mature cheeses ^(5,7,11) Selection from Formaticus	20
Plate of charcuterie & cheeses ^(5,7,11,12)	27

CHAMPAGNES

			
	10cl	12.5cl	15cl
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut		13	16
Base 2021 ; M, CH & PN ; Dégorgé en 02/24 à 1.1g/L			
Champagne Brice, Blanc de Blancs, Extra Brut 1^{er} Cru		14	17
Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 10/24 à 1g/L			
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles		14	17
2021 ; PN, PB & CH ; Dégorgé en 09/24 à 3g/L			
Champagne Marc Hébrart, Rosé 1^{er} Cru Brut		14	17
Base 2021 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 04/24 à 6,5g/L			
Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Solera, Brut		15	18
De 2013 à 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 04/24 à 4g/L			
Champagne JM Sélèque, Solessence, Extra Brut		15	18
2021 ; CH, M & PN ; Dégorgé en 10/23 à 2g/L			
Champagne Huré Frères, Insouciance, Rosé		15	18
Base 2021 ; CH, M & PN & Cot Champ (PN & M) ; Dégorgé en 03/24 à 4g/L			
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Ascendant		18	21
Solera de l'Atavique ; 50% 2017 et 50% 2016 à 2014 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/22 à 1g/L			
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Champ Viole		21	25
Réserve Perpétuelle de 2011 à 2018 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 07/22 à 2g/L			
Champagne Benoît Déhu, La Rue des Noyers, Blanc 2016		25	30
2016 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 02/21 à 0g/L			
Ratafia de Champagne of the moment	16		
Spirit drink from a blend of grape must (grape juice) and a Champagne alcohol.			



12.5cl

STILL WHITE WINES

- Domaine L&R Kox, Riesling, 2022 8
φ Moselle, Schwebsange Kolteschbiereg, Luxembourg
- Château La Tour de By, Le Blanc de la Tour de By, 2023 9
φ Bordeaux, France
- Domaine de la Rectorie, Banyuls Blanc, 9
Cuvée “Elisabeth”, 2021 (Desert wine)
φ Roussillon, France
- Domaine de la Rectorie, “l'Argile”, Collioure, 2021 11
φ Roussillon, France
- Domaine Les Poète, "Argos" Sauvignon, 2019 13
φ Loire, France

STILL ROSÉ WINES

- Domaine Valérie Courrèges, Le Vent dans les voiles 8
Rosé, Grenache Cinsault, 2024
φ Provence, Var, France

STILL RED WINES

- Domaine L&R Kox, "Privilège", Saint Laurent, 2020 9
φ Moselle, Coteaux de Stadtbredimus, Luxembourg
- Domaine des Deux Clés, 9
Grenache - Syrah - Carignan, 2021
φ Corbières, France
- Château La Tour de By, 2020 9
φ Médoc, France

SOFT DRINKS

—

Artisanal juices from T. Guillaume in Lorraine (25 cl)	5
Strawberry/ Raspberry/ Apple/ Elderberry & apple/ Mirabelle/ Morello cherry/ Rhubarb/ Beef heart tomato	
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

WATERS

—

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

BOTTLED BEERS

—

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

HOT DRINKS

—

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

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.