

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Suivez-nous !



@flutealors.lu



@flutealors.lu

VÉGÉTAL

La laitue en texture	19
Gel de soja, crème acidulée, panko torréfié et salicorne (8,6,5,10)	
Le gaspacho de concombre	20
Aneth, pastèque et feta (5,9,10)	
La bruschetta	18
Caponata d'aubergines et concassé de tomates au basilic (1,5,8,10)	

TERRE

L'agneau confit façon tajine	29
Raisins secs et légumes confits (9,10,11)	
La tagliata de bœuf	32
Roquette, copeaux de parmesan et balsamique (9, 10)	
Le filet de veau	32
noisettes, salsifis, sabayon au sumac et café (3,6,9,12)	

MER

Le ceviche de bar	29
Lèche de tigre, vanille et fleur de sureau (2,4,9)	
Le poulpe snacké	36
Betterave rouge, ail des ours et kadaïf (1,2,4,9)	
Linguine Gragnano IGP	36
Citron, Gambero Rosso et Poutargue (1,2,3,4,9,12,14)	

ACCOMPAGNEMENT À PARTAGER

Purée de pommes de terre à la truffe (7)	9
Sauté de légumes de saison (9)	6
Salade de jeunes pousses (11)	5

DESSERTS

Mon yaourt à la pêche 13

Déclinaisons de pêche, croustillant et yaourt nature ^(1,3,7)

Souvenir d'enfance 13

Cake infusé à l'hibiscus et à la menthe ^(1,3,7,8)

Le gourmand 13

Tartelette façon brownie, mousse légère de crème anglaise, noisettes du Piémont ^(1,3,7,8)

Une touche d'été 13

Déclinaisons de framboise et son sorbet à la violette ^(3,7)

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

ASSIETTES À PARTAGER (OU PAS)

Huîtres Spéciales de Claire N°3 de Marennes Oléron ⁽²⁾ Maison Laugier, maître affineur depuis 1862	22 <i>(par 6)</i>
Club sandwich Flûte alors ! ^(1,4,5,10) (poulet, avocat, tomate & laitue)	20
Tartare de bœuf, émietté de mûres, cébette, parmesan et poivron jaune ^(1,3,5,6,10)	22
Saumon fumé norvégien, salade de jeunes pousses et vinaigrette au sésame ^(4,5,11)	28
Houmous du moment et son pain pita ^(1A,5,8,11)	14
Pomme de terre effeuillée, crème Isigny, caviar ^(4,7) Caviar Baeri de la Maison Kasnodar	29
Pata Negra Jambon de Bellota 100% Ibérique, ⁽¹²⁾ affiné 48 mois	29
Cecina Babilla pressée (Bœuf séché) ⁽¹²⁾	25
Jambon réserve, ⁽¹²⁾ affiné 24 mois	22
Assiette de 4 fromages affinés ^(5,7,11) Sélection de chez Formaticus	20
Assiette de charcuteries & fromages ^(5,7,11,12)	27

LES CHAMPAGNES

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



12.5cl

LES VINS TRANQUILLES BLANCS

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	

LES VINS TRANQUILLES ROSÉS

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

LES VINS TRANQUILLES ROUGES

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	

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 /	6
Rooibos aux épices / Vanille	
Thé vert Sencha ¹ / Rooibos gingembre-citron ¹	6
Thé oolong Milky oolong / Famosa fancy supérieur (<i>Taiwan</i>)	6
Infusion Camomille / Gingembre-pamplemousse ¹ /	6
Ananas-ortie-gingembre	

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.