

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 (1,5,6,8,10)
- Le gaspacho de concombre** 20
Aneth, pastèque et feta (5,9)
- La bruschetta** 18
Caponata d'aubergines et concassé de tomates au basilic (1,5,7,8)

TERRE

-
- L'agneau confit façon tajine** 29
Raisins secs et légumes confits (7,9,11)
- La tagliata de bœuf** 32
Roquette, copeaux de parmesan et balsamique (7,9)
- Le filet de veau** 32
noisettes, champignons, sabayon au sumac et café (3,6,7,9,12)

MER

-
- Le ceviche de bar** 29
Lèche de tigre, vanille et fleur de sureau (2,4,6,9)
- Le poulpe snacké** 36
Betterave rouge, pesto d'épinards et kadaïf (1,2,4,7)
- 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 (1,3,7)

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 framboises et Rhubarbe accompagnée de son sorbet à la violette (1,3,7)

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, oeuf, tomate et laitue)	20
Tartare de bœuf, émietté de mûres, parmesan et poivron jaune ^(1,3,5,10)	22
Saumon fumé norvégien, salade de jeunes pousses et vinaigrette ^(4,5,11)	28
Houmous du moment et son pain pita ^(1,5,8,11)	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 2022 ; M, CH & PN ; Dégorgé en 09/24 à 1.1g/L		13	16
Champagne Brice, Blanc de Blancs, Extra Brut 1^{er} Cru Base 2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/25 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, Solesse, 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, 2024 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

—

Diekirch Pils (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 / Vanille	6
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 / Ananas-ortie-gingembre	6

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.