

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Suivez-nous !



@flutealors.lu



@flutealors.lu

## VÉGÉTAL

—

### **Le chou-fleur rôti** 18

Mousse légère de curcuma, citronnelle et coco (3,5,6,7,10)

### **L'œuf parfait** 22

Girolles, crème de parmesan, cresson (1,3,7,9)

### **L'endive braisée** 18

Hollandaise au charbon végétal, ricotta et oignon confit (1,3,6,7,9)

## TERRE

—

### **Le jarret de porc** 28

Carotte en 3 façons, gingembre, curcuma et jus corsé (1,3,6,10,12)

### **Le bœuf confit** 30

Pruneaux, amandes, sésame, légumes confits et jus réduit (1,3,9,12)

### **Le magret de canard** 32

Laqué au teriyaki, shiitake et coriandre (1,5,6,9,11)

## MER

—

### **Le tournedos de lotte** 38

Chou kale, lard de Colonnata et consommé de boeuf (1,3,4,7,9,12)

### **La Saint-Jacques** 36

Mousseline de céleri à la moutarde à l'ancienne et son jus (1,2,3,4,9,12,14)

### **Risotto Acquerello** 26

Huître, beurre fumé et gel de citron confit (4,7,9,12,14)

## ACCOMPAGNEMENT À PARTAGER

—

### **Purée de pommes de terre à la truffe** (7) 9

### **Sauté de légumes de saison** (9) 9

### **Salade de jeunes pousses** (11) 5

## DESSERTS

—

### **La poire pochée** 13

Vanille, limoncello et son crumble (1,3,5,7,11)

### **La tarte tatin** 13

Ananas, rhum et glace coco (1,3,5,7,11)

### **Le cookie au chocolat 70%** 13

Éclats de chocolat, noisettes du Piémont

et sa glace à la vanille - Fait minute (10 min. de patience) (1,3,5,7,11)

### **Le flan** 13

Crème de pistache, praliné pistache

et pistaches concassées (1,3,5,7,11)

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

## ASSIETTES À PARTAGER (OU PAS)

<b>Huîtres Spéciales de Claire N°3 de Marennes Oléron</b> (2,3) Maison Laugier, maître affineur depuis 1862	22 (par 6)
<b>Bao d'effilochée de bœuf, shiso, cébette et mayonnaise wasabi</b> (1,4,5,10)	20 (par 3)
<b>Tartare de bœuf, raifort, oignon, vin rouge, cornichons et chips de pomme de terre</b> (1,3,6,9,10)	22
<b>Saumon fumé norvégien, salade de jeunes pousses et vinaigrette</b> (4,5,11)	28
<b>Houmous du moment et son pain pita</b> (1,5,8,11)	14
<b>Pomme de terre effeuillée, crème Isigny, caviar</b> (4,7) Caviar Baeri de la Maison Kasnodar	29
<b>Pata Negra Jambon de Bellota 100% Ibérique,</b> (12) affiné 48 mois	29
<b>Cecina Babilla pressée</b> (Bœuf séché) (12)	25
<b>Jambon réserve,</b> (12) affiné 24 mois	22
<b>Assiette de 4 fromages affinés</b> (5,7,11) Sélection de chez Formaticus	20
<b>Assiette de charcuteries &amp; fromages</b> (5,7,11,12)	27

## LES CHAMPAGNES

			
—	10cl	12.5cl	15cl
<b>Champagne Huré Frères, Invitation, Brut</b>	13	16	
Base 2019 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 05/23 à 4g/L			
<b>Champagne Chartogne-Taillet, Sainte-Anne</b>	14	17	
Base 2022 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 11/24 à 2.5g/L			
<b>Champagne Cazé-Thibaut, Naturellement, Extra Brut</b>	14	17	
2022; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/24 à 0 g/L			
<b>Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs</b>	14	17	
2021, 100% Chardonnay Dégorgé en 06/24 à 3.5g/L			
<b>Champagne A. Bergère, Rosé Brut</b>	14	17	
Base 2019 ; CH & PN ; Dégorgé en 10/23 à 7g/L			
<b>Champagne Rémi Leroy, Rosé</b>	15	18	
Base 2021 ; PN & M ; Dégorgé en 02/24 à 3g/L			
<b>Champagne Doyard, Vendémaire, Blanc de Blancs, 1<sup>er</sup> Cru</b>	16	19	
Base 2019, 100% CH, Dégorgé en 03/24 à 4g/L			
<b>Champagne Marc Hébrart, Mes Favorites, 1<sup>er</sup> Cru Brut</b>	16	19	
Base 2021 & 2020 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/24 à 5,5g/L			
<b>Champagne Geoffroy, Empreinte, Brut 1<sup>er</sup> Cru, 2016</b>	17	20	
2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 3g/L			
<b>Champagne Marc Hébrart, Noces de Craie, Grand Cru Extra Brut, 2019</b>	23	28	
2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 01/23 4g/L			
<b>Ratafia de Champagne du moment</b>	16		
Boisson spiritueuse issue d'un assemblage entre le moût de raisin (jus de raisin) et un alcool d'origine viticole Champenois.			



12.5cl

## LES VINS TRANQUILLES BLANCS

---

- Château La Tour de By, Le Blanc de la Tour de By, 2024 10  
φ Bordeaux, France
- Joseph Drouhin, Réserve de Vaudon, Chablis, 2022 13  
φ Bourgogne, France
- Domaine Sébastien Brunet, Les Pentes de la Folie, Vouvray (sec), 2022 13  
φ Loire, France
- Domaine Henri Ruppert, Pinot Blanc Barrique, 2022 14  
φ Moselle, Coteaux de Schengen, Luxembourg

## LES VINS TRANQUILLES ROUGES

---

- Château La Tour de By, 2020 10  
φ Médoc, France
- Domaine Schmit Fohl, Pinot Noir, 2024 10  
φ Moselle, Ahn Goellebour, Luxembourg
- Domaine des Vignes oubliées, Terrasse du Larzac, 2022 11  
φ Languedoc, France

## LE VIN DE DESSERT BLANC

---

- Château La Caussade, Sainte Croix du Mont, 2020 10  
φ Bordeaux, France

## LES SOFT DRINKS

—

<b>Jus artisanaux</b> Thibaut Guillaume de Lorraine (25 cl)	5
Fraise / Framboise / Pomme / Pomme sureau / Mirabelle / Griotte / Rhubarbe / Tomate cœur de bœuf	
<b>Coca-Cola</b> (20 cl)	3,5
<b>Coca-Cola Zéro</b> (20 cl)	3,5
<b>Fanta orange</b> (20 cl)	3,5
<b>Sprite lemon</b> (20 cl)	3,5
<b>Fuze Tea peach hibiscus</b> (20 cl)	3,5

## LES EAUX

—

<b>Rosport Viva</b> (50 cl)	4
<b>Rosport Blue</b> (50 cl)	4

## BIÈRES BOUTEILLES

—

<b>Diekirch Pils</b> (33 cl)	4
------------------------------	---

## LES BOISSONS CHAUDES

—

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