

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 minutes de patience) (1,3,5,7,11)

Le flan

13

Crème de pistache, praline 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)

Huîtres Spéciales de Claire N°3 de Marennes Oléron (2,3) Maison Laugier, maître affineur depuis 1862	22 <i>(par 6)</i>
Bao d'effilochée de boeuf, shiso, cébette et mayonnaise wasabi (3 pièces) (1,4,5,10)	20
Tartare de bœuf, raifort, oignon, vin rouge, cornichons et chips de pomme de terre (1,3,6,9,10)	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 Jamón de Bellota 100% Ibérique, (12) affiné 48 mois	29
Cecina Babilla pressée (Boeuf 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 Huré Frères, Invitation, Brut Base 2019 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 05/23 à 4g/L	13	16	
Champagne Moussé Fils, L'Esquisse Base 2021, M & PN, Dégorgé en 08/23 à 2g/L	13	16	
Champagne Chartogne-Taillet, Sainte Anne Base 2022 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 11/24 à 2.5g/L	14	17	
Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs 2021, 100% Chardonnay Dégorgé en 06/24 à 3.5g/L	14	17	
Champagne A Bergère, Rosé Brut Base 2019 ; CH & PN ; Dégorgé en 10/23 à 7g/L	14	17	
Champagne Rémi Leroy, Rosé Base 2021 ; PN & M ; Dégorgé en 02/24 à 3g/L	15	18	
Champagne Doyard, Vendémaire, Blanc de Blancs, 1er Cru Base 2019, 100% CH, Dégorgé en 03/24 à 4g/L	16	19	
Champagne Marc Hébrart, Mes Favorites, 1er Cru Brut Base 2021 & 2020 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/24 à 5,5g/L	16	19	
Champagne Geoffroy, Empreinte, Brut 1er Cru 2016 2016 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 04/23 à 3g/L	17	20	
Champagne Marc Hébrart, Noces de Craie, Grand Cru Extra Brut 2019 2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en à 01/23 4g/L	23	28	
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		

LES VINS TRANQUILLES BLANCS

12.5cl

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

LES VINS TRANQUILLES ROUGES

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

LE VIN DE DESSERT BLANC

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

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.