

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Suivez-nous !



@flutealors.lu



@flutealors.lu

VÉGÉTAL

Le céleri rave confit	20
Shimeji sauté, praliné noisette et jus végétal au café (8,9)	
Les choux de Bruxelles	22
Rôtis et crus, crème de salsifis, œuf de caille poché et caviar de balsamique (3)	
Pacchero di Gragnano IGP cacio e pepe	26
Crème délicate au poivre et pecorino (1,7)	

TERRE

Le filet de bœuf	38
Radicchio rouge, espuma de moelle et grenade (1,7)	
Le pigeon en suprême	32
Betterave en deux textures, cacao amer et jus corsé (1,7)	
La selle d'agneau	32
Légumes confits, topinambour en condiments et jus réduit au thym citronné (1,7)	

MER

Le carré de sole	40
Scarole sautée, sauce vierge aux câpres, olives et yuzu confit (1,4)	
L'esturgeon en tataki	32
Pomme verte et céleri, huile d'algue (1,4)	
Pastilla aux fruits de mer	30
Citron confit, persil et salade de jeunes pousses (1,2,4,14)	

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 Nashi en 3 textures	13
Shiso rouge et bergamote (1,3,5,7)	
Le pop-corn	13
Crumble cacao, sel de Camargue, coulis passion et moussé légère au pop-corn (1,7)	
Le pamplemousse	13
Fleur de sureau, sorbet aux agrumes et espuma de chocolat blanc (1,7)	
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)	

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 (par 6)
Brochettes de bœuf & porc glacées au miel et ail noir, mayonnaise chimichurri (1,4,5,10)	22 (par 2)
Tartare de bœuf, oignon, cornichon, pickles de shiitaké et chips de pomme de terre (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	30
Pomme de terre effeuillée, crème Isigny (7)	10
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 Rémi Leroy, Blanc de Noirs, Réserve Base 2022 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 05/25 à 1g/L	13	16
Champagne Moussé Fils, L'Esquisse Base 2022 ; M & PN ; Dégorgé en 04/24 à 1g/L	13	16
Champagne Dehours & Fils, Terriscope # 21 Base 2021 & 20% de 2019 ; M & PN ; Dégorgé en 04/24 à 2.3g/L	13	16
Champagne Geoffroy, Expression, Brut 1^{er} Cru Base 2019 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 04/23 à 4g/L	13	16
Champagne Veuve Fourny & Fils, Brut Nature, Blanc de Blancs, 1^{er} Cru non dosé 2022, 2021, 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à 0g/L	14	17
Champagne Marc Hébrart, Rosé 1^{er} Cru Brut 21, 20, 19 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 04/24 à 6,5g/L	14	17
Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Grand Cru, E-B Base 2021 ; 100% CH ; Dégorgé en 02/24 à 3g/L	17	20
Champagne Bérêche & Fils, Brut Réserve Base 2021 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 06/24 à 6g/L	17	20
Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1^{er} Cru 2018 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 09/23 à 4g/L	17	20
Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru Base 2017 ; 100% CH ; Dégorgé en 03/24 à 0g/L	21	25
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.	14	



12.5cl

LES VINS TRANQUILLES BLANCS

- Château La Tour de By, Le Blanc de la Tour de By, 2024 10
♀ Bordeaux, France
- Château Pauqué - Abi Duhr, Jungle, 2022 11
♀ Moselle, Luxembourg
- Domaine Comte Abbatucci, Faustine Blanc, 2023 14
♀ Corse, Ajaccio, France
- Dehours & Fils, Les Vignes de Mizy,
Coteaux-Champenois Blanc, Chardonnay, 2018 15
♀ Champagne, France

LES VINS TRANQUILLES ROUGES

- Château La Tour de By, 2020 10
♀ Médoc, France
- Domaine L&R Kox, Pinot Noir, 2023 11
♀ Moselle, Coteaux de Stadbredimus, Luxembourg
- Domaine Danjou-Banessy, Roboul,
Grenache / Mourvèdre, 2022 12
♀ Roussillon, France
- Pierre Gerbais, Coteaux Champenois Rouge,
Pinot Noir, 2020 15
♀ Champagne, 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 /	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.