

# 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

Radichio 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 mousse 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)

<b>Huîtres Spéciales de Claire N°3 de Marennes Oléron</b> (2,3) Maison Laugier, maître affineur depuis 1862	22 <i>(par 6)</i>
<b>Brochettes de bœuf &amp; porc glacées au miel et ail noir, mayonnaise chimichurri</b> (1,4,5,10)	22 <i>(par 2)</i>
<b>Tartare de bœuf, oignon, cornichon, pickles de shiitaké et chips de pomme de terre</b> (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 Bellor	30
<b>Pomme de terre effeuillée, crème Isigny</b> (7)	10
<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 Rémi Leroy, Blanc de Noirs, Réserve</b>		13	16
Base 2022 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 05/25 à 1g/L			
<b>Champagne Famille Moussé, L'Esquisse</b>		13	16
Base 2022 ; M & PN ; Dégorgé en 04/24 à 1g/L			
<b>Champagne Dehours &amp; Fils, Terriscope # 21</b>		13	16
Base 2021 & 20% de 2019 ; M & PN ; Dégorgé en 04/24 à 2.3g/L			
<b>Champagne Geoffroy, Expression, Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>		13	16
Base 2019 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 04/23 à 4g/L			
<b>Champagne Veuve Fourny &amp; Fils, Brut Nature, Blanc de Blancs, 1<sup>er</sup> Cru non dosé</b>		14	17
2022, 2021, 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 01/25 à 0g/L			
<b>Champagne Marc Hébrart, Rosé 1<sup>er</sup> Cru Brut</b>		14	17
21, 20, 19 ; CH, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 04/24 à 6,5g/L			
<b>Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Grand Cru, E-B</b>		17	20
Base 2021 ; 100% CH ; Dégorgé en 02/24 à 3g/L			
<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Brut Réserve</b>		17	20
Base 2021 ; PN, CH & M ; Dégorgé en 06/24 à 6g/L			
<b>Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1<sup>er</sup> Cru</b>		17	20
2018 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 09/23 à 4g/L			
<b>Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru</b>		21	25
Base 2017 ; 100% CH ; Dégorgé en 03/24 à 0g/L			
<b>Ratafia de Champagne du moment</b>	14		
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
- Château Pauqué - Abi Duhr, Jungle, 2022 **11**  
φ Moselle, Luxembourg
- Domaine Comte Abbatucci, Faustine Blanc, 2023 **14**  
φ Corse, Ajaccio, France
- Dehours & Fils, Les Vignes de Mizy,  
Coteaux-Champenois Blanc, Chardonnay, 2019 **15**  
φ Champagne, France


## LES VINS TRANQUILLES ROUGES

---

- Château La Tour de By, 2020 **10**  
φ Médoc, France
- Domaine L&R Kox, Pinot Noir, 2023 **11**  
φ Moselle, Coteaux de Stadtbredimus, Luxembourg
- Domaine Danjou-Banessy, Roboul,  
Grenache & Mourvèdre, 2022 **12**  
φ Roussillon, France
- Pierre Gerbais, Coteaux Champenois Rouge,  
Pinot Noir, 2020 **15**  
φ Champagne, 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>Effervecent sans alcool du moment</b> verre de 15cl 	12
<b>Coca-Cola</b> (20 cl), <b>Coca-Cola Zéro</b> (20 cl), <b>Fanta orange</b> (20 cl),	3,5
<b>Sprite lemon</b> (20 cl), <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 / Paradis des fruits (fraises, abricots, fleurs d'hibiscus)	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.