

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Suivez-nous !



@flutealors.lu



• @flutealors.lu

VÉGÉTAL

L'aubergine grillée	24
Praliné noisette, sauce soja et gel d'orange sanguine (6,8)	
La betterave en déclinaisons	22
Crème de yaourt fumée, estragon, amande et éclats de noisette (7,8)	

TERRE

Le filet de canette de Barbarie	34
Sauce champagne et miso, cèleri rave et girolles d'été (6,9,12)	
Le quasi de veau à la façon vitello tonnato	34
Condiment Tonnato, mayonnaise aux anchois, câpres en textures et jeunes pousses (3,5,10)	

MER

Les Saint-Jacques snackées	36
Petits pois à la menthe, sabayon léger aux agrumes (3,7,14)	
Le filet de cabillaud rôti	38
Chapelure aux herbes fraîches, légumes racines confits et beurre blanc citronné (1,4,7)	
Linguine Gragnano PGI	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)	9
Salade de jeunes pousses (11)	5

DESSERTS

La pavlova croustillante 13

Cerise, Griottines et pesto d'herbes fraîches (1,3,7)

Le Baba 13

Baba imbibé au ratafia de Champagne
et sa crème montée à la vanille (1,3,7,12)

La tartelette aux fraises 13

et son crémeux au citron et basilic (1,3,7)

Le cookie au chocolat 2.0 13

Base cookie au chocolat 70% et fondant chocolat noisette

- Fait minute (10 min. de patience) (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 (2,3) 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 au sésame, tahin onctueux, gingembre, soja et ciboulette (6,11)	24
Lobster roll, mayonnaise au wasabi, citron caviar, ciboulette et pain brioché (1,2,3,6)	30 (par 2)
Club sandwich poulet, guacamole d'avocat, laitue, tomate et œuf dur (1,3,7,11)	24
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 (7)	10
Supplément Caviar Baeri (10g) — Maison Bellorr (4,7)	20
Pata Negra 100% Ibérique — affiné 48 mois (12) Jambon de Bellota	29
Cecina Babilla pressée (Bœuf séché) (12)	25
Jambon réserve — affiné 24 mois (12)	22
Assiette de 4 fromages affinés (5,7,11) Sélection de chez Formaticus	22
Assiette de charcuteries & fromages (5,7,11,12)	28

LES CHAMPAGNES

			
	10cl	12.5cl	15cl
Champagne Marc Hébrart, Sélection, 1^{er} Cru Brut Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 04/24 à 3.5g/L	13	16	
Champagne Wirth Michel, Origines, Extra Brut Base 2021 ; M & CH ; Dégorgé en 11/23 à 3g/L	14	17	
Champagne Brice, Héritage Rosé, Brut Base 2022 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/25 à 3g/L	14	17	
Champagne Girard-Bonnet, Au Bout du Chemin, Blanc de Blancs, 1^{er} Cru Base 2023; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/26 à 2g/L	15	18	
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut Base 2022 ; M, PN, CH ; Dégorgé en 06/25 à 1.1g/L	15	18	
Champagne A. Bergère, Blanc de Blancs, Solera, Brut Solera 2013-2022 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/25 à 3g/L	16	19	
Champagne Geoffroy, Pureté, Non Dosé 1^{er} Cru Base 2018 & Perpétuelle ; PN, M & CH ; Dégorgé en 01/24 à 0g/L	16	19	
Champagne JM Sélèque, Solessence Rosé, Extra Brut 2021 & Perpétuelle; CH, M, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 11/23 à 2g/L	17	20	
Champagne Coessens, Largillier, Blanc de Noirs, Brut 2018 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 7g/L	17	20	
Champagne Pierre Gerbais, Lieu-dit Bochot Réserve Perpétuelle de 2016 à 2019 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/23 à 2g/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
- Domaine Danjou-Banessy, “Coste”, Maccabeu 2023 12
☞ Roussillon, IGP Côtes Catalanes, France
- Domaine Henri Ruppert - Riesling Felsberg , 2023 13
☞ Moselle, Coteaux de Schengen, Luxembourg
- Brice, Coteaux-Champenois Bouzy Blanc de Pinot Noir, 16
Les Hautes Multivintage : 2018-2019-2020
☞ Champagne, France

LES VINS TRANQUILLES ROSÉS

- Domaine Baravéou, Rosé de Mourvèdre, 2023 13
☞ Provence, Bandol, France

LES VINS TRANQUILLES ROUGES

- Château La Tour de By, 2020 10
☞ Médoc, France
- Domaine Les Vignes Oubliées, Cinsault & Mourvèdre, 2021 10
☞ Languedoc, Terrasses du Larzac, France
- Domaine L&R Kox, Pinot Noir, 2023 11
☞ Moselle, Coteaux de Stadtbredimus, Luxembourg
- Brice, Coteaux-Champenois, Bouzy Rouge 2022 16
☞ 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	
Effervescent sans alcool du moment (15 cl)	10
Coca-Cola (20 cl), Coca-Cola Zéro (20 cl), Fanta orange (20 cl),	3,5
Sprite lemon (20 cl), 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 Gingembre-pamplemousse ¹ /	6
Camomille / Ananas-ortie-gingembre /	
Paradis des fruits (fraises, abricots, fleurs d'hibiscus)	

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.