

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Suivez-nous !



@flutealors.lu



• @flutealors.lu

VÉGÉTAL

Œuf parfait, artichaut & Comté 22

Œuf parfait 63°, artichaut en crème, mousse de Comté, noix torréfiées, jus d'artichaut au persil et sarrasin (3,7,8)

Butternut, feta & agrumes 24

Butternut rôtie au four, feta et clémentine fraîches, graines de courge torréfiées, condiment citron et gingembre, huile de sauge (7)

Chou-fleur, lentilles vertes du Puy & noix 24

Chou-fleur rôti au beurre noisette, crémeux de lentilles vertes du Puy, noix torréfiées, jus végétal au cumin (8,9)

TERRE

Bœuf, topinambour & café 36

Filet de bœuf rôti, topinambours glacés, purée de carotte jaune, jus de bœuf au café, oignon rouge confit et persil frit (9,12)

Agneau, poireau & grenade 34

Épaule d'agneau confite, poireau, semoule fine aux herbes, condiment grenade, jus d'agneau au cumin et menthe (1,9,12)

Porc, panais & pomme 32

Mignon de porc rôti, panais glacé au miel, pomme granny Smith en pickles, crème légère à la moutarde à l'ancienne, jus de porc au thym et oignons grelots caramélisés (7,10,12)

MER

Lieu jaune, endive & orange 32

Lieu jaune rôti sur peau, endive braisée à l'orange, crème de céleri, sauce beurre noisette aux câpres, huile à l'estragon (4,7,12)

Truite, betterave & raifort 34

Filet de truite rôti, duo de betterave Chioggia et jaune, crème acidulée au raifort, pomme de terre vitelotte croustillante et pickles de moutarde (4,7,10,12)

Dorade, brocoli & safran 36

Filet de dorade rôti, brocolis grillés, mousseline de brocoli, amande, sauce légère au safran, câpres frits, huile de citronnelle (4,7,8,12)

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

Coing, caramel & sésame

13

Coing poché aux épices puis rôti,
crèmeux caramel, glace sésame noir,
tuile de sésame et caramel au miso blanc (1,7,11)

Chocolat, marron & fève tonka

13

Gavotte cacao, crèmeux marron,
mousse légère fève tonka, marron confit (1,3,7)

Mandarine, yaourt & pistache

13

Mandarine rôtie et fraîche, crèmeux yaourt grec,
sorbet mandarine, gel verveine,
financier pistache et huile de menthe (1,3,7,8)

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, raifort, piquillos de poivron rouge (10,12)	24
Gua bao de cabillaud, concombre mariné, miso (1,4,6,10,11)	22 (par 3)
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
Olive verte Hojiblanca, huile d'olive et épices douces (12)	5
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)	22
Assiette de charcuteries & fromages (5,7,11,12)	28

LES CHAMPAGNES

			
	10cl	12.5cl	15cl
Champagne Marc Hébrart, Blanc de Blancs 1^{er} Cru Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 11/24 à 6g/L	14	17	
Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles 2022 ; PN, PB & CH ; Dégorgé en 11/25 à 3g/L	14	17	
Champagne Brice, Héritage EP (Élevage Prolongé), Brut Nature Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 07/25 à 0g/L	14	17	
Champagne Cazé-Thibaut, Naturellement, Extra Brut 2023 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 11/25 à 0 g/L	15	18	
Champagne Chartogne-Taillet, Sainte Anne Base 2023 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 02/26 à 3.8g/L	15	18	
Champagne Huré Frères, Insouciance, Rosé Base 2022 ; CH, M & PN & Cot Champ (PN & M) ; Dégorgé en 07/25 à 3g/L	16	19	
Champagne Doyard, Vendémaire, Blanc de Blancs, 1^{er} Cru Brut Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/25 à 4g/L	16	19	
Champagne Maxence Janisson, Pie Danse, Rosé de Macération de Pinot Noir Base 2021 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 11/25 à 4g/L	17	20	
Champagne Égly-Ouriet, Les Premices, Brut Base 2020 ; PN & M, CH ; Dégorgé en 11/25 à 2g/L	18	22	
Champagne Savart, L'Ouverture 2022, 2021, 2020 ; 100% PN ; Dégorgé en 10/25 à 3.5g/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		

LES VINS TRANQUILLES BLANCS



12.5cl

Château La Tour de By, Le Blanc de la Tour de By, 2024	10
☞ Bordeaux, France	
Domaine Sébastien Brunet, “Les Pentes de la Folie”, Vouvray, 2022	13
☞ Vallée de la Loire, France	
Domaine Henri Ruppert, Chardonnay Barrique, 2024	14
☞ Moselle, Coteaux de Schengen, Luxembourg	
Rémi Leroy, Coteaux-Champenois Blanc de Pinot Gris et de Petit Meslier, 2023	16
☞ 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 Stadtbredimus, Luxembourg	
Domaine La Réméjeanne, “Vallouvière”, Côtes-du-Rhône, 2021	13
☞ Rhône, France	
Rémi Leroy, Coteaux-Champenois Rouge de Pinot Noir, 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.