flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Suivez-nous !

@flutealors.lu · @flutealors.lu

VÉGÉTAL

—

Œuf parfait, artichaut & Comté 24

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

Butternut, feta & agrumes 26

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 26

Chou-fleur rôti au beurre noisette, crémeux de lentilles vertes du Puy, noix torréfiées, jus végétal au cumin (7,8e)

TERRE

—

Bœuf, topinambour & café 39

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 38

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

Porc, panais & pomme 35

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 36

Lieu jaune rôti sur peau, endive braisée à l'orange, crème de céleri, sauce beurre noisette aux câpres, huile à l'estragon (4,7,9,12)

Truite, betterave & raifort 38

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 39

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

ACCOMPAGNEMENT À PARTAGER

—

Purée de pommes de terre à la truffe (7) 12

Sauté de légumes de saison (9) 10

Salade de jeunes pousses (11) 7

DESSERTS

—

Coing, caramel & sésame 14

Coing poché aux épices puis rôti,
crémeux caramel, glace sésame noir,
tuile de sésame et caramel au miso blanc (6,7,11)

Chocolat, marron & fève tonka 14

Gavotte cacao, crémeux marron,
mousse légère fève tonka, marron confit (1a,3,7,8g)

Mandarine, yaourt & pistache 14

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

Le cookie au chocolat 2.0 14

Base cookie au chocolat 70% et fondant chocolat noisette
- Fait minute (10 min. de patience) (1a,3,7,8b)

N'hésitez pas à solliciter nos sommeliers
pour un accord dessert & champagne sur-mesure.

ASSIETTES À PARTAGER (OU PAS)

—

Huîtres Spéciales N°3 (14)	25 *(par 6)*
Brochettes de bœuf & porc glacées au miel et ail noir, mayonnaise chimichurri (3,10)	25 *(par 2)*
Tartare de bœuf, raifort, piquillos de poivron rouge (10,12)	27
Gua bao de cabillaud, concombre mariné, miso (1a,4,6,10,11)	25 *(par 3)*
Saumon fumé norvégien, salade de jeunes pousses et vinaigrette (4,11,12)	31
Houmous du moment et son pain pita (1a,11)	17
Olive verte Hojiblanca, huile d'olive et épices douces (12)	6
Pomme de terre effeuillée, crème Isigny (7)	12
Supplément Caviar Baeri (10g) (4,7)	28
Pata Negra 100% Ibérique Jambon de Bellota affiné 48 mois (100g) (12)	35
Cecina Babilla pressée Bœuf séché (100g) (12)	28
Jambon réserve — affiné 24 mois (130g) (12)	25
Assiette de 4 fromages affinés (7)	26
Assiette de charcuteries & fromages (7,12)	31

LES CHAMPAGNES

—

	10cl	12.5cl	15cl
Champagne Marc Hébrart, Blanc de Blancs 1er 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, Vendémiaire, Blanc de Blancs, 1er Cru Brut Base 2020 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 12/25 à 4g/L		16	19
Champagne Savart, L'Ouverture 2022, 2021, 2020 ; 100% PN ; Dégorgé en 10/25 à 3.5g/L		21	25
Rémi Leroy, Coteaux-Champenois Blanc Pinot Gris et de Petit Meslier, 2023 ♀ Champagne, France		16	
Rémi Leroy, Coteaux-Champenois Rouge Pinot Noir, 2022 ♀ Champagne, France		16	
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 — 11
♀ Bordeaux, France

Domaine Sébastien Brunet, “Les Pentes de la Folie”, Vouvray, 2022 — 13
♀ Vallée de la Loire, France

Clos Jangli, Chardonnay Scheierberg, 2024 — 13
♀ Moselle, Luxembourg

LES VINS TRANQUILLES ROUGES

Château La Tour de By, 2020 — 11
♀ Médoc, France

Domaine des Deux Clés, Grenache - Syrah - Carignan, 2022 — 11
♀ Corbières, France

Clos Jangli, Pinot Noir, Scheierberg, 2023 — 14
♀ Moselle, Luxembourg

LES SOFT DRINKS

—

Jus artisanaux Thibaut Guillaume de Lorraine (25 cl) 6
Fraise / Framboise / Pomme / Pomme sureau / Mirabelle / Griotte / Rhubarbe / Tomate cœur de bœuf

Effervecent sans alcool du moment (15 cl) 11

Coca-Cola (20 cl), **Coca-Cola Zéro** (20 cl), **Fanta orange** (20 cl), 4

Sprite lemon (20 cl), **Fuze Tea peach hibiscus** (20 cl) 4

LES EAUX

—

Rosport Viva (50 cl) 5

Rosport Viva (100 cl) 8

Rosport Blue (50 cl) 5

Rosport Blue (100 cl) 8

BIÈRES BOUTEILLES

—

Diekirch Pils (33 cl) 5

LES BOISSONS CHAUDES

—

Café Expresso 4

Double Expresso 7

Cappuccino Italien 7

Thé noir, Thé vert, Thé oolong, Infusions 7
Une sélection qui évolue au fil du temps : laissez-vous guider par notre équipe.

Liste des allergènes :

1 - gluten (a. blé, épeautre, kamut ; b. seigle ; c. orge ; d. avoine ou leurs souches hybrides) 2 - crustacés 3 - œufs 4 - poissons 5 - arachides 6 - soja 7 - lait 8 - fruits à coque (a. amandes ; b. noisettes ; c. noix ; d. noix de cajou ; e. noix de pécan ; f. noix du Brésil ; g. pistaches ; h. noix de Macadamia) 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.