

A PARTAGER

€

Chèvre betterave «to dip», langue de belle mère (V)	14
Petits tacos de bœuf Thaï servi cru (3pc)	14
Petites pitas d'agneau confit, fromage blanc, harissa (3pc)	18
Mini croquettes de crevettes (6pc)	18

ENTRÉES

Huîtres Spéciales Marenne d'Oleron N°3, vinaigre échalote, condiment jalapenos (6pc)	18
Œuf parfait en meurette	20
Toast aux champignons, guanciale, poivre noir	18
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, huile de noix, sechuan	22
Avocat, crevettes roses bio, sauce cocktail	18
Croquettes de crevettes grises (1pc/ 2 pc)	14/ 24
Notre Foie gras, poire hibiscus, brioche	22
Notre vitello tonnato/ Version plat (frites, salade)	22/ 32
Burrata fumée, betterave, croustillant herbes (V)	18
Saumon gravlax aux agrumes, guacamole au charbon, daikon	21

PLATS

Poissons



€

Saumon bio mi cuit à l'oseille, purée	32
Lobster Roll à notre façon avec coleslaw et frites	38
Cabillaud rôti, choux en déclinaison, crème de chorizo	34
Ravioles de gambas au curry rouge 	36
Sole meunière, pomme de terre vapeur	54
Noix de st Jacques, mille-feuille de pommes de terre, jus végétal réduit, truffe noire	38

Viandes

Tartare de bœuf, frites, salade	28
Wainzoossiss, <i>Boucherie Kaiffer</i> , purée, salade	28
Vol au vent traditionnel, frites, salade	28
Supplément ris de veau	+12
Cordon bleu, sauce champignons, sucrose grillée, purée	32
Entrecôte de bœuf 300g, béarnaise, frites, salade	39

Végétarien

Salade de chèvre, crottin de Chavignol doré (V)	24
Chou-fleur rôti au miel, croute de pistache, houmous de patate douce, yaourt acidulé	28

POUR DEUX PERSONNES

Paccheri au homard grillé, beurre citronné, sauce homardine	44/ pers
Poulet fermier du terroir rôti, frites, salade, jus aux herbes (30 min)	30/ pers
Epaule de cochon fondante caramélisée au miel, pommes de terre grenailles	34/ pers
Châteaubriand du terroir 500g, frites, salade, sauce au poivre	44/ pers

GARNITURES 6€

Frites fraîches
Purée à l'ancienne, jus de viande
Salade de saison, vinaigrette moutarde
Légumes de saison, huile d'olive, flocon de sel

MENU DE LA SEMAINE

Entrée - Plat OU Plat - Dessert 37€

Entrée - Plat - Dessert 47€

Plat du jour 25€

Proposé du mercredi au vendredi midi

DESSERTS

« Carte confectionnée par la Cheffe pâtissière Pauline Michelin, réalisée par la Maison B »

Affogato, espresso, glace vanille	9
Crème Brûlée	12
Profiteroles à la vanille, crème tonka sauce chocolat	12
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille (15 min)	15
Tiramisù façon Maison B	12
Citron, Kalamansi meringué en verrine	12
Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly	12
Ile flottante, crème anglaise vanille Madagascar, sauce caramel	12
Crottin de Chavignol mariné, huile olive, baies de genévrier	14

A PARTAGER

Cookie mi cuit aux deux chocolats	24
Notre belle omelette norvégienne flambée, vanille, framboise	24



LE MENU DES PLUS PETITS

Coquillettes, jambon, comté	16
Poulet croustillant, purée nature	16
Poisson du jour, purée nature	16

LES DESSERTS DES PLUS PETITS

Crêpes au sucre, pâte à tartiner ou confiture	6
Crèmes glacées - Sorbets (vanille, chocolat, pistache, moka, fraise, framboise, citron vert, ananas)	3,5/bl

Demandez notre carte des allergènes à notre service de salle

AFTER DINNER COCKTAILS

	€
Rish Kambucha (thé fermenté sans alc)	8
Espresso Martini	14
Irish Coffee	14
Negroni	14
Spicy Margarita	14

BON À SAVOIR

OUVERTURE

Mercredi - Samedi : 12h00 - 01h00

Dimanche : 12h00 - 23h00

Du mercredi au samedi nous proposons une plus petite carte de 14h-19h

Les dimanches nous proposons un service continu de 12.00 à 21.00

Demande d'événements : hello@maisonb.lu