

## A PARTAGER

€

Chèvre aux fleurs «to dip», langue de belle-mère (V)	14
Petits tacos de bœuf Thai 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)	20
Avocat, crevettes roses bio, sauce cocktail	18
Œuf frit, petits pois, asperges vertes, crumble (V)	20
Carpaccio de gravlax de bœuf, sauce chimichurri	20
Crudo de bar aux agrumes, tartare de couteaux	24
Croquettes de crevettes grises (1pc/ 2 pc)	14/ 24
Notre pâté en croute, pickels de saison	22
Notre vitello tonnato/ Version plat (frites, salade)	22/ 32
Burrata, asperges vertes, pesto de roquette (V)	18

## PLATS

<b>Poissons</b> 	€
Saumon bio Façon Teriyaki, pak choi, brocolini	34
Lobster Roll à notre façon avec coleslaw et frites	38
Poulpe grille, piquillos, fenouil, chorizo, grenailles	34
Ravioles de gambas au curry rouge 	36
Bar rôti, petits pois, huile menthe harissa et labneh	36
Sole meunière, pomme de terre vapeur	54
<b>Viandes</b>	
Tartare de bœuf, frites, salade	28
Souris d'agneau aux olives, houmous patate douce	36
Vol au vent traditionnel, frites, salade	28
Supplément ris de veau	+12
Cordon bleu, sauce champignons, sucrose grillée, purée	34
Entrecôte de bœuf 300g, béarnaise, frites, salade	39
<b>Végétarien</b>	
Salade de chèvre, crottin de Chavignol doré (V)	26
Chou-fleur rôti au miel, croûte de pistache, houmous de patate douce, yaourt acidulé	28
Orzotto aux artichauts, feta, épinards	28
Tomates confites maison	

## 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

*En cas d'allergies veuillez demander notre carte des allergènes à notre service de salle*

## 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*

# MAISON B

## DESSERTS

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

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

## A PARTAGER

Cookie mi cuit aux deux chocolats	24
Notre tarte tatin, pommes et vanille, crème mascarpone	24



## LE MENU DES PLUS PETITS

Penette, sauce bolognaise, gruyère râpé	16
Poulet croustillant, purée nature	16
Petit saumon cuit, gromperekichelcher	16

## LES DESSERTS DES PLUS PETITS

Notre gaufre de liège	8
Crèmes glacées - Sorbets (vanille, chocolat, pistache, moka, fraise, framboise, citron vert, ananas)	3,5/bl

*En cas d'allergies veuillez demander 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](mailto:hello@maisonb.lu)