

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
Tartare de saumon, pommes acidulées, aneth	20/30
Tataki de bœuf du terroir, soja, cacahuètes	23
Croquettes de crevettes grises (1pc/ 2 pc)	14/ 24
Artichaut breton, vinaigrettes, crumble croustillant	18
Notre vitello tonnato/ Version plat (frites, salade)	22/ 32
Burrata, tomate cœur de bœuf confite, pesto, jus de tomate fumé (V)	20

PLATS

Poissons 	€
Saumon bio mi-cuit Façon Teriyaki, pak choi, brocolini	34
Lobster Roll à notre façon avec coleslaw et frites	38
Poulpe grillé, 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

Viandes

Tartare de bœuf, frites, salade	28
Souris d'agneau aux olives, houmous patate douce	36
Bacon cheese burger, bœuf Simmental, frites	28
Pluma de cochon Ibérique grillé, poivrons, grenailles	34
Entrecôte de bœuf 300g, béarnaise, frites, salade	39
Côte de veau rôtie aux morilles, purée nature	42

Végétarien - Salade

Salade de chèvre, crottin de Chavignol doré (V)	26
Salade niçoise Maison B, Thon à l'huile Pétrossian	28
Paccheri, stracciatella, sauce tomate, tomates de couleur, pistaches vertes, basilic (V)	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, le temps d'une entrée)	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
Ou	
Façon Tagliata, roquette, parmesan, tomates cerises et jus corsé	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

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, crème mascarpone	24



LE MENU DES PLUS PETITS

Pennette, 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