

A PARTAGER

€

Chèvre aux fleurs «to dip», langue de belle-mère (V)	14
Petits tacos de bœuf Thai servi cru (3pc)	14
Samossas de poulet façon tandoori, sauce raita (5pc)	14
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
Gravlax de saumon, betterave rouge, raifort	20
Bœuf séché au ponzu, brioche toastée, teriyaki	22
Croquettes de crevettes grises (1pc/ 2 pc)	14/24
Ris de veau croustillant, maïs au bourbon, girolles	26
Toast aux champignons, crème Isigny, jus corsé (V)	20
Notre vitello tonnato/ Version plat (frites, salade)	22/32
Burrata crémeuse, figues, muesli fruits secs (V)	18
Œuf parfait, crème de cèleri, champignons (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, butternut au miso, chorizo	36
Ravioles de gambas au curry rouge 	36
Fish & Chips, pesto aneth wasabi	34
Sole meunière, pomme de terre vapeur	54

Viandes

Tartare de bœuf, frites, salade	28
Wainzoossiss boucherie Kaiffer , purée nature	30
Vol au vent traditionnel, frites, salade	28
Supplément ris de veau	+12
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)	28
Kefta végétariennes, purée patate douce au Zaatar, sauce pita	28
Papardelles aux truffes, stracciatella	38

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

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	15
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille (15 min)	15
Tiramisù façon Maison B	14
Tarte aux quetsches, crème glacée vanille	14
Ile flottante, crème anglaise vanille Madagascar, sauce caramel	14

A PARTAGER

Cookie mi cuit aux deux chocolats	24
Pavlova aux fruits rouges	24



LE MENU DES PLUS PETITS

Pennette au beurre ou sauce tomate	16
Crispy chicken burger	16
Fish & Chips	16
Vol au vent, frites	

LES DESSERTS DES PLUS PETITS

Crêpe au sucre	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