MAISON

A PARTAGER

	€
Chèvre aux fleurs «to dip», langue de belle-mère (V)	14
Petits tacos de bœuf Thaï servi cru (3pc)	14
Samossas de poulet façon tandoori, sauce raita (3pc)	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, croustillant de pommes de terre, crème aux fines herbes, caviar avruga	20
Terrine de foie gras, chutney exotique, brioche	22
Croquettes de crevettes grises (1pc/ 2 pc)	14/24
Escargots à la provençale, beurre maitre d'hôtel	19
Carpaccio de st jacques, vin jaune, poire, sarrazin	22
Notre vitello tonnato/ Version plat (frites, salade)	22/32
Œuf parfait, veloute de butternut, crème fumée (V)	18

PLATS

Poissons	€
Saumon bio mi-cuit Façon Teriyaki, pak choi, brocolini	34
1/2 Homard avec coleslaw façon Lobster Roll et frites	42
Poulpe grillé, coques, riz vénère, écume bouillabaisse	36
Ravioles de gambas au curry rouge	36
St Jacques, topinambour, truffe, jus de volaille	39
Sole meunière, pomme de terre vapeur	58

Viandes

Tartare de bœuf, frites, salade	28
Wainzoossiss ***boucherie Kaiffer***, purée nature	30
Vol au vent traditionnel, frites, salade Supplément ris de veau	29 +12
Civet de marcassin a la bourguignonne, spätzles	32
Entrecôte Black Angus 300g, béarnaise, frites, salade	42
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

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

MAISON B

DESSERTS

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

Affogato, expresso, 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 au flan feuilletée vanille de Madagascar	14
Ile flottante, crème anglaise vanille Madagascar, sauce caramel	14

A PARTAGER

Cookie mi cuit aux deux chocolats	24
Les petits beignets, sauce chocolat (8pièces)	24



LA CARTE DES PLUS PETITS

Pennette au beurre ou sauce tomate	16
Vol au vent, frites	16
Saumon bio, purée	16

LES DESSERTS

Crêpe au sucre	8
Crèmes glacées - Sorbets	3,5/bl
(vanille, chocolat, pistache, moka, fraise, framboise, citron vert, ananas)	

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