

JUSTE POUR GRIGNOTER

	Allergènes			
Sardines Real conservera Espagnõla Texture crémeuse et riche en oméga	4	/	16.00€	
Ventrèche de Albacore Laterio La partie la plus précieuse du Thon	4	/	12.00€	
Le Foie Gras préparé par nos soins Chutney de Figues et Brioche toastée	1, 8	50gr / 80gr /	23.00€ 33.00€	
Jambon Cru « selon arrivage »		100gr /	18.00€	
Sélection de 3 Fromages par notre chef Eric	7	/	13.00€	
Pâté au Riesling Strasser Nothum	1a, 3, 9, 12	/	8.00€	
Kachkéis fermier	7, 12	100gr /	6.00€	

POUR LA TABLE

Volaille label rouge 1.3 kg pour 4 / 0.65kg pour 2	/	25.00€ P.P
Choucroute de « Krantergeshein »	/	25.00€ P.P
Côtes de Bœuf Limousin, Luxembourgeoise 1.5kg pour 4 / 0.75kg pour 2	/	41.00€ P.P

LE RETOUR DU MARCHÉ

	Allergènes		
La Soupe de Maïs «POP»	1, 7, 8	/	9.00€ 19.00€
Dos de Lieu Noir en croûte de Sésame écrasé de Pomme Bio Désirée de la Famille «Steffen-Majerus » sommités de Romanesco vert et Beurre blanc	1, 7	/	27.00€
Salade Fermière une composition d'Artichaut poivrade et Céleri-rave en rémoulade Maison, Poire rafraichissante et crumble de Noix, véritable allié santé	8, 9	/	14.00€ 24.00€
Le cassoulet de Lapin du Pays aux Mogettes de Vendée	1, 8, 9	/	26.00€
Gravlax de Saumon d'Ecosse label rouge légèrement fumé grecque de Panais et Potimarron jus iodé et Caviar Mujol on the top	8, 12	/	16.00€ 26.00€
La jolie Tarte Tatin au Boudin noir « Niessen » Bio et Pomme Gala de la ferme « Pretemer Haff »	1, 8, 9	/	16.00€
La Raviole ouverte « retour des Forêts » Champignons des bois de « Nathalie » et crème au Riesling Luxembourgeois	1, 3, 8, 12	/	12.00€ 22.00€
Chuck Flap de Bœuf laqué Black Beer BBQ sauce et quelques Carottes glacées	1, 7, 12	/	35.00€

LES INCONTURNABLES

servis avec Frites maison et Salade rafraichissante

	Allergènes		
Gromperenkichelcher Saumon fumé label rouge ou Jambon fumé de Luc Meyer, sauce Raifort	1a, 4, 7, 12	/	8.00€ LA PIÈCE
Lux Cheese B13 Burger Home-made Buns, Bœuf du terroir, Jambon fumé de Luc Meyer, B13's Black Beer BBQ sauce, Cheddar sauce, Oignons Rouges, Feuilles de Chêne brunes	1ab, 7, 12	/	19.50€
Bouchée à la Reine « fait maison »	1a, 7, 12	/	24.00€
Fish 'n Chips « mieux qu'à Londres » sauce Rémoulade	3, 4, 10, 12	/	27.00€
Filet Américain B13	3, 4, 10, 12	/	14.00€ 24.00€
La pièce du Boucher du Pays Béarnaise maison	3, 7, 12	250gr /	selon arrivage
L'ensemble de nos plats « incontournables » sont déclinables pour les enfants.		/	14.00€



BRASSERIE - BAR

Allergènes

LES DESSERTS

Crème Brûlée à la Vanille	3, 7b	/	10.00€
Rocher B13	1, 3	/	10.00€
Panna cotta Exotique	1, 3, 7	/	10.00€
Streusel aux Pommes et Glace Cannelle	1, 3, 8	/	10.00€
Forêt noire emprisonnée	1, 3, 8	/	10.00€
Tarte du jour	1, 3, 8a	/	5.50€
Assortiment de petits Desserts	1, 3, 6, 7b	/	10.00€
Boule de Glace ou Sorbet	7b	/	3.00€

LES BOISSONS
CHAUDES

Expresso	/	3.00€
Café	/	3.00€
Décaféiné	/	3.00€
Double expresso	/	3.50€
Cappuccino	/	3.50€
Lait russe	/	4.00€
Chocolat chaud	/	4.00€
Irish coffee	/	10.00€

LES THÉS & TISANES / 3.80€

THÉS NOIR

Earl grey supreme | 4-5 min

Thé Noir et aiguilles d'argent (Yinzhen) : à l'huile naturelle de Bergamote.

Victoria london fog | 4-5 min

Mélange de Thé Noir parfumé à la Bergamote et à la Lavande, ponctué d'une touche de Vanille.

Hot cinnamon sunset | 4-5 min

Thé Noir, Cannelle, zeste d'Orange et clous de Girofle.

THÉS VERT

Bangkok | 2-3 min

Thé vert d'inspiration Thaï : Vanille, Citronnelle, Gingembre et noix de Coco.

Japanese sencha | 2-3 min

Thé vert traditionnel du Japon : Nature.

Dragon pearl jasmine | 2-3 min

Perles de Thé vert façonnées à la main et parfumées au Jasmin.

THÉS BLANC

White vanilla grapefruit | 2-3 min

Thé blanc parfumé à la Vanille et au Pamplemousse.

TISANES

Indigo punch tisane | 5 min

Morceaux de Pommes, Cynorrhodons, fleurs de Pois Bleu, zeste de Citron, Citronnelle, arômes naturels de Framboise et de Miel.

Verveine | 5 min

La meilleure Verveine (lemon verbena) : de belles grandes feuilles vertes pâles, qui donnent une jolie infusion jaune au merveilleux parfum citronné.

Peppermint herbal | 5 min

Menthe poivrée d'Oregon.

African autumn | 5 min

Rooibos parfumé à l'Orange et à la Cranberry.

Raspberry herbal | 5 min

Tisane de baies d'Églantier, Hibiscus et Framboise, arôme de Framboise.

Chamomile herbal | 5 min

Tisane de fleurs de Camomille d'Égypte.

Lull away | 5 min

Mélange de Plantes aux vertus relaxantes. Une tisane parfaite avant d'aller dormir.

Inside out | 5 min

Mélange de Plantes choisies pour leurs propriétés fortifiantes et purifiantes.

L'ÉPICERIE

	Quantité	Prix
Black Beer BBQ Sauce	300gr /	9.00€
Étonnante sauce BBQ à base de craft Black Beer signée B13.		
Sardines REAL CONSERVERA ESPAGNOLA	112gr /	10.00€
Texture crémeuse et riche en oméga 3.		
Ventrèche de Albacore LATERO	115gr /	7.00€
La partie la plus précieuse du Thon.		
Huile d'Olive OLIO CRU BIO	100ml /	12.00€
Agréablement délicate avec des notes fraîches d'amande verte et de chardon. L'une des meilleures huiles d'olive d'Italie.		
1689 CAPITOLO I CESAREO MONASTERO	250ml /	17.50€
Vinaigrette balsamique à base de moût de raisin cuit et de vinaigre de vin blanc. Légèrement ambrée et dense grâce à son long vieillissement en différents fûts de bois. Accords recommandés : légumes, plats de poisson et glaces.		
Pain « fait maison »	800gr /	8.00€
Compote CESAREO MONASTERO		
/Ananas & Gingembre	100gr /	5.00€
/Agrumes	100gr /	5.00€
/Fraises, Menthe & Gingembre	100gr /	5.00€
/Myrtilles	100gr /	5.00€
/Poirs, Amandes & Chocolat	250gr /	11.00€
Bouffées de Sel RE	100gr /	8.00€
La combinaison parfaite de la Mer, du Soleil et du Vent, plus la méthode de récolte manuelle, transmise depuis des milliers d'années, sont les secrets du sel RE. Il est particulièrement doux, blanc et naturellement fin.		
Le Foie Gras préparé par nos soins	50gr /	18.00€
Chutney de Figues et Brioche toastée		



BRASSERIE - BAR

TAKEOUT&DELIVERY FOOD MENU



@B13BRASSERIEBAR

CE SONT LES ÉPREUVES QUI SOUVENT FONT QU'UNE PERSONNE ORDINAIRE RENCONTRE UNE DESTINÉE EXTRAORDINAIRE.

FOOD MENU TAKE AWAY

	Allergènes*		Prix
Gromperekichelcher Saumon fumé label rouge ou Jambon fumé de Luc Meyer sauce Raifort	1a, 4, 7, 12	/	7€ la pièce
La jolie Tarte Tatin au Boudin noir « Niessen » Bio et Pomme Gala de la ferme « Pretemer Haff »	1, 8, 9	/	11€
La Soupe de Maïs « POP »	1, 7, 8	/	14€
La Raviole ouverte « retour des Forêts » Champignons des bois de « Nathalie » et crème au Riesling Luxembourgeois	1, 3, 8, 12	/	17€
Salade Fermière une composition d'Artichaut poivrade et Céleri-rave en rémoulade Maison, Poire rafraichissante et crumble de Noix, véritable allié santé	8,9	/	19€
Bouchée à la Reine	1a/7/12	/	19€
Filet Américain	3/4/12	/	19€
Le cassoulet de Lapin du pays aux Mogettes de Vendée	1, 8, 9	/	21€
Gravlax de Saumon d'Ecosse label rouge légèrement fumé grecque de Panais et Potimarron jus iodé et Caviar Mujol on the top	8, 12	/	21€
Choucroute de « Krantergeshein »	7	/	25€ P.P
Chuck Flap de Bœuf laqué Black Beer BBQ sauce et quelques Carottes glacées	1, 7, 12	/	30€

*Liste complète des allergènes sur les pages suivantes.

LES DESSERTS TAKE AWAY

Crème Brûlée à la Vanille	3, 7b	/ 10.00€
Rocher B13	1, 3	/ 10.00€
Panna cotta Exotique	1, 3, 7	/ 10.00€
Streusel aux Pommes et Glace Cannelle	1, 3, 8	/ 10.00€
Forêt noire emprisonnée	1, 3, 8	/ 10.00€

*Liste complète des allergènes sur les pages suivantes.

L'ÉPICERIE

	Quantité	Prix
Black Beer BBQ Sauce Étonnante sauce BBQ à base de craft Black Beer signée B13.	300gr /	9. ⁰⁰ €
Sardines REAL CONSERVERA ESPAGNOLA Texture crémeuse et riche en oméga 3.	112gr /	10. ⁰⁰ €
Ventrèche de Albacore LATERÍO La partie la plus précieuse du Thon.	115gr /	7. ⁰⁰ €
Huile d'Olive OLIO CRU BIO Agréablement délicate avec des notes fraîches d'amande verte et de chardon. L'une des meilleures huiles d'olive d'Italie.	100ml /	12. ⁰⁰ €
1689 CAPITOLO I CESAREO MONASTERO Vinaigrette balsamique à base de moût de raisin cuit et de vinaigre de vin blanc. Légèrement ambrée et dense grâce à son long vieillissement en différents fûts de bois. Accords recommandés : légumes, plats de poisson et glaces.	250ml /	17. ⁵⁰ €
Pain « fait maison »	800gr /	8. ⁰⁰ €
Compote CESAREO MONASTERO		
/Ananas & Gingembre	100gr /	5. ⁰⁰ €
/Agrumes	100gr /	5. ⁰⁰ €
/Fraises, Menthe & Gingembre	100gr /	5. ⁰⁰ €
/Myrtilles	100gr /	5. ⁰⁰ €
/Paires, Amandes & Chocolat	250gr /	11. ⁰⁰ €
Bouffées de Sel RE La combinaison parfaite de la Mer, du Soleil et du Vent, plus la méthode de récolte manuelle, transmise depuis des milliers d'années, sont les secrets du sel RE. Il est particulièrement doux, blanc et naturellement fin.	100gr /	8. ⁰⁰ €
Le Foie Gras préparé par nos soins Chutney de Figs et Brioche toastée	50gr /	18. ⁰⁰ €



LISTE OFFICIELLES DES SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANTS DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.

1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales :
 - a) blé à base de cette céréale
 - b) seigle à base de cette céréale
 - c) orge à base de cette céréale
 - d) avoine à base de cette céréale
 - e) épeautre à base de cette céréale
 - f) kamut à base de cette céréale
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque, à savoir :
 - a) amandes (*Amygdalus communis* L.) et produits à base de ce fruit à coque
 - b) noisettes (*Corylus avellana*) et produits à base de ce fruit à coque
 - c) noix (*Juglans regia*) et produits à base de ce fruit à coque
 - d) noix de cajou (*Anacardium occidentale*) et produits à base de ce fruit à coque
 - e) noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch] et produits à base de ce fruit à coque
 - f) noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*) et produits à base de ce fruit à coque
 - g) pistaches (*Pistacia vera*) et produits à base de ce fruit à coque
 - h) noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ce fruit à coque
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.