



Brasserie-Bar
B13



FOOD

Olives de Kalamata	/	7.00
Kachkeis à tartiner	/	9.00
Houmous de pois chiches	/	8.50
Ventrèche d'Albacore Laterio (4)	/	12.00
Rillettes de saumon	/	11.00
Sardine Real conservera Espagnola texture crémeuse et riche en oméga 3 (4)	/	16.00
Pâté au Riesling Bakery Nothum Patrick (1,7)	/	9.70
Jambon cru fumé « Marque Nationale » Luc Meyer	/	17.50 100 gr

À TOUTES LES HEURES

FOOD

Huitres n°3 de Jean Noel et Tifenn Yvon Bio Petit portrait de l'huitre naturelle, sentinelle slow food et d'un de ses dévoues protecteur	/	22 ^{.00} 6 pièces
Langoustines selon arrivage	/	29 ^{.00} 6 pièces
Pinces de tourteau	/	9 ^{.50} 2 pièces
Crevettes roses	/	18 ^{.00} 6 pièces
Crevettes grises	/	13 ^{.40} la portion
Bulots	/	10 ^{.00} la portion

Nous accompagnons nos huîtres et fruits de mer de citron, beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote, pain aux céréales et mayonnaise maison.

LES ENTRÉES

Artichauts vinaigrette (10)	/	12 ^{.00}
Raviole de boudin, jus de crustacés et piment d'Espelette (1,2,4)	/	16 ^{.00}
Truite rose du mer du nord marinée (4,8)	/	13 ^{.00}
Terrine de pied de cochon en aller-retour (1,9)	/	14 ^{.00}
Gromperenkichelcher au saumon fumé label rouge ou jambon Luc Meyer (1,5,7,10)	/	9 ^{.00} la pièce
Œuf « fermier » mimosa (3,10)	/	6 ^{.00}

Chacun de nos plats peut être décliné pour les enfants au prix de / 14^{.00}

FOOD

POISSONS

Fish n' Chips mieux qu'à Londres (1,3,4,7)	/	27. ⁰⁰
Pêche du jour, sauce vierge	/	selon arrivage
Quenelles de brochet sauce armoricaine (1,2,4,7)	/	25. ⁰⁰

VIANDES

Filet Américain « le véritable » selon la recette du chef Joseph Niels (2,4,5,10)	/	24. ⁰⁰
Coquelet grillé à l'américaine, sauce diable (1,3,10)	/	25. ⁰⁰
Bouchée à la reine maison (1,7,9)	/	24. ⁰⁰
Hambourg-er B13 « à l'origine » (1,7)	/	19. ⁵⁰
steak hâché, cheddar, bacon, demi-glace, pickles cornichons, tomates, salade, buns maison, oignons frits		
Poche de veau farcie « comme à la Côte d'Azur » (1,9)	/	27. ⁰⁰
Filet de Boeuf, sauce aux 3 poivres (1,7,9)	/	36. ⁰⁰
Côtelette d'agneau au pesto d'ail d'ours (8,9,11)	/	31. ⁰⁰

VEGGY

Tajine de légumes	/	25. ⁰⁰
-------------------	---	-------------------

GARNITURES AU CHOIX

Frites maison (7), Salade d'endives aux noix (8), Légumes de saison frais, Méli-mélo de salade, Purée de pommes de terre au beurre (7), Riz basmati, Polenta aux olives (7)	/	4. ⁰⁰
		supplément deuxième garniture

Chacun de nos plats peut être décliné pour les enfants au prix de	/	14. ⁰⁰
---	---	-------------------

FOOD

FROMAGE

Trio de fromage sélectionnés par « Le Coeur de Meule » (7) / 17.00

DESSERTS

- Crème brûlée tradition (3,7ab) / 11.00
- Baba au rhum (1,3,7ab) / 12.00
- Cheese-cake à la fraise (1,3,7) / 11.00
- Tarte au citron meringuée (1,3,5,7,8) / 7.00
- Rocher chocolat (1,3,7,8) / 12.00
- Assortiment de petits desserts (allergènes à demander selon votre choix) / 9.90
- Glace et sorbet (3,7) / 3.00

Chacun de nos plats peut être décliné pour les enfants au prix de / 14.00

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ;
 - b) maltodextrines à base de blé (1) ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
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 :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1) ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir :
amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
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.

13, Beim Schlass, L-8058 Bertrange / +352 27 32 41 41 / events@b13.lu

Share your views on :

