



OYSTER BAR

Huitres (2,4,14) / demandez l'arrivage du jour

Nous accompagnons nos huîtres de citron, beurre demi salé, vinaigre à l'échalote

À TOUTES LES HEURES

la carte en continu, tous les jours de 10h00 à 22h30

Olives de Kalamata / 7.00

Radis beurre aux herbes et fleur de sel (7) / 6.00

Houmous (8) / 8.50

Kachkéis / 9.00

Ventrèche d'albacore Laterio (4) / 12.00

Rillettes de saumon maison (4,7) / 12.00

Mini sardines Real conserva Espagnola (4) / 16.00

Pâté en croûte (1,3,7) / 12.00 100gr

Jambon cru fumé (12) / 18.00 100gr
Marque Nationale, Luc Meyer

Rosette de Lyon (12) / 8.00 100gr

LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
Filet Américain (2,4,5,10)	/ 15.00	/ 25.00
Belle sole meunière		/ selon arrivage 350gr/400gr
Bouchée à la reine (1,7,9,12)		/ 25.00
Gromperenkichelcher (1,5,7,10) au saumon fumé label rouge	/ 14.00 1pièce	/ 24.00 2pièces
Filet de Bœuf, aux 3 poivres (1,7,9)		/ 38.00
Fish n' chips « juste du cabillaud frais » (1,3,4,7)		/ 27.00
Hambourg-er (1,7) steak hâché, cheddar, bacon, demi-glace, tomates, pickles cornichons, salade, buns maison, oignons frits		/ 25.00

LES EVENTS

Réservez le B13 rien que pour vous, contactez-nous : events@b13.lu

LES SUGGESTIONS

Cuisine du marché
Produits frais
& de saison

7 JRS / 7

OUVERT
10H À 01H

LES ENVIES DE SAISON

	entrée	plat
Truite marinée, au pamplemousse, citron et baies roses (2,4)	/ 14.00	/ 24.00
Cookpot, au petit épeautre et artichauts poivrades (1,9)	/ 13.00	/ 23.00
Curry d'agneau à l'indienne (1,7,9)	/ 16.00	/ 26.00
Côte de veau, à la foyot (1,3,7) garnie d'un mélange au fromage et gratinée au four		/ 34.00
Pêche du jour, sauce matelote		/ selon arrivage
Aile de raie de ligne, à la grenobloise (1,4,7) câpres, zeste de citron et croutons de pain		/ 32.00
Salade César, à la volaille rôtie et anchois marinés (1,3,4,7,10)	/ 15.00	/ 26.00

LES GARNITURES

Au choix : Frites maison, Légumes de saison, Méli-mélo de salade, Purée de pommes de terre au beurre, Riz pilaf

/ 4.00 supplément deuxième garniture

LES FROMAGES

Trio de fromage, sélectionné par « Le Cœur de Meule » / 15.00

LES DESSERTS

Baba au rhum ambré, chantilly maison (1,3,7)	/ 10.00
Tiramisu (1,3,7)	/ 10.00
Rocher au chocolat (1,3,7,8)	/ 10.00
Fontainebleau aux fraises (7)	/ 10.00
Tarte citron, meringuée (1,3,7,8)	/ 10.00
Crème brûlée, vanille bourbon (3,7)	/ 10.00
Assortiment de petits desserts (1,3,7,8)	/ 9.50
Glaces et sorbets « Marcello* » Les goûts : chocolat, straciatella, vanille, pistache, fraise et citron	/ 3.00

*Glaces fabriquées à partir de produits laitiers luxembourgeois et ne contiennent ni conservateurs ni colorants.

LES PIPELETTES

Laissez-nous votre avis et likez



LES ENFANTS

Chacun de nos plats, peut être décliné pour les enfants / 15.00

LISTE OFFICIELLE DES SUBSTANCES OU PRODUITS
PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.

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-alphatocophéryl 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.

