



## LES SUGGESTIONS

Au fil des jours, découvrez la sélection quotidienne des plus beaux produits frais et en provenance de circuits-courts arrivés directement du marché.

## LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
Filet Américain (2,4,5,10)	/ 15.00	/ 25.00
Quenelles de brochet (1,2,3,4,7)	/ 18.00	/ 28.00
Bouchée à la reine (1,7,9,12)		/ 25.00
Gromperenkichelcher (1,5,7,10) au saumon fumé label rouge ou jambon Luc Meyer		/ 9.50 à la pièce
Filet de Bœuf, sauce 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		/ 22.00

## À TOUTES LES HEURES

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

Olives de Kalamata	/ 7.00
Houmous de pois chiches (8)	/ 8.50
Kachkéis à tartiner	/ 9.00
Parmigiano reggiano (7) 24 mois et vinaigre balsamique vintage	/ 9.00
Ventrèche d'albacore Laterio (4)	/ 12.00
Rillettes de saumon maison (4,7)	/ 12.00
Mini sardines Real conservera Espagnola avec texture crémeuse et riche en oméga (4)	/ 16.00
Pâté au Riesling (1,3,7) Bakery Nothum Patrick	/ 9.50
Jambon cru fumé (12) Marque Nationale, Luc Meyer	/ 18.00
Rosette de Lyon (12)	/ 8.00



## LES EVENTS

Réservez le B13 rien que pour vous, contactez-nous : [events@b13.lu](mailto:events@b13.lu)

## SEAFOOD N' OYSTER BAR (2,4,14)

Huitres	/ demandez l'arrivage du jour
Pinces de tourteau	/ 9.50 2 pièces
Bulots	/ 10.00 la portion
Homard	/ 57.00 entier / 28.50 demi
Crevettes roses	/ 18.00 6 pièces

7 JRS / 7

OUVERT  
10H À 01H

## LES ENVIES DE SAISON

	entrée	plat
Ravioles du Dauphiné label rouge, fondue de poireaux (1,3,7)	/ 11.00	/ 21.00
Bisque de homard, toast grillé à l'ail (2,3,4,7)	/ 14.00	/ 24.00
Suprême de poularde, au riesling et morilles, à peine crème (1,7)		/ 29.00
Wellington de saumon (1,3,4,7)		/ 28.00
Pot-au-feu de veau, sauce au raifort (1,7,9)	/ 16.00	/ 26.00
Pêche du jour, sauce matelote		/ selon arrivage
Escargots de Bourgogne, beurre persillé maison (7)	/ 17.00 6 pièces	/ 27.00 12 pièces
Soupe à l'oignon, gratinée (1,7)	/ 9.00	/ 18.00

## LES GARNITURES

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

/ 4.00 supplément deuxième garniture

## LES ENFANTS

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

## LES FROMAGES

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

## LES DESSERTS

Baba au rhum (2,3,4,7)	/ 12.00
Tuiles aux amandes (7,8)	/ 5.00 3 pièces
Mousse au chocolat (7)	/ 10.00
Forêt-noire (1,3,7)	/ 10.00
Tarte aux pommes (1,3,7,8)	/ 5.50
Crème brûlée (3,7)	/ 10.00
Assortiment de petits desserts (1,3,7,8)	/ 9.50
Glaces et sorbets « Marcello* » Les goûts : chocolat, stracciatella, vanille, pistache, fraise et mangue	/ 3.00

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

## LES PIPELLETES

Laissez-nous votre avis et likez



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 SO<sub>2</sub> 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.

