



Brasserie-Bar
B13



À TOUTES LES HEURES

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

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

SEAFOOD N' OYSTER BAR

Une expérience iodée, à composer selon l'arrivage du jour et vos envies !

/ selon arrivage

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 au saumon fumé label rouge ou jambon Luc Meyer (1,5,7,10)	/ 9.50 à la pièce	/
Filet de Boeuf, sauce 3 poivres (1,7,9)	/	/ 38.00
Fish n' chips «uniquement du cabillaud frais» (1,3,4,7)	/	/ 27.00
Hambourg-er (1,7) steak hâché, cheddar, bacon, demi-glace, pickles cornichons, tomates, salade, buns maison, oignons frits	/	/ 22.00

LES ENVIES DE SAISON

ENTRÉE

PLAT

Escargots de Bourgogne, beurre persillé maison (7)	/ 18.00 6 pièces	/ 28.00 12 pièces
Ravioles du Dauphiné label rouge, fondue de poireaux (1,3,7)	/ 11.00	/ 21.00
Brandade de morue, sauce aïoli (1,4,7)	/	/ 25.00
Foie de veau à l'anglaise (1,7)	/	/ 26.00
Crème parmentier aux cèpes de nos forêts (1,7)	/ 12.00	/ 22.00
Pêche du jour sauce matelote au riesling du domaine Kox	/ selon arrivage	
Civet de biche « façon grand-mère » (1,7,9)	/	/ 26.00
Bisque de homard, toast grillé à l'ail (2,3,4,7)	/ 13.00	/ 24.00

GARNITURES AU CHOIX

Frites maison, légumes d'automne, méli-mélo de salade, purée de pommes de terre au beurre, riz pilaf, spätzle (1,3,7) / 4.00 supplément deuxième garniture

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

Au fil des jours, découvrez la sélection quotidienne des plus beaux produits frais et en provenance de circuits-courts lors de nos suggestions.

FROMAGE

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

DESSERTS

Baba au rhum (1,3,7)	/	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
Glace et sorbet « Marcello » fabriquées à partir de produits laitiers luxembourgeois et ne contiennent ni conservateurs ni colorants. chocolat, stracciatella, vanille, pistache, fraise et mango	/	3.00 la boule

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 :

