



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

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 PIPELETTES

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 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.



RESTODAYS

Brasserie-Bar B13 à Bertrange



LES ENTRÉES /

ENDIVE BRAISÉE AU MIEL

OU

TRUITE MARINÉE AUX POMELOS, CITRON ET BAIES ROSES

OU

VITELLO TONNATO « COMME ERIC L'AIME »

LES PLATS /

SPAGHETTI À LA CRÈME DE ROQUETTE, PIGNONS DE PIN GRILLÉS ET VIEUX PARMESAN RÂPÉ

OU

LA PÊCHE DU JOUR EN FILET RÔTI, JUS AU THYM FAÇON « BEURRE BLANC »

SUR SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS

OU

ANGUS FLANK-CUT BEEF « JUSTE SNACKÉ », GLACE AU MIEL & MOUTARDE

ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

LES DESSERTS /

ANANAS « PAIN DE SUCRE » RÔTI AUX ÉPICES ET GLACE À LA VANILLE

OU

TARTE AU CAFÉ B13

ACCORDS METS & VINS

2 VINS / 14⁰⁰ OU 3 VINS / 21⁰⁰

DU 10 AU 26 MARS 2023

#BRASSERIEMODERNE #BERTRANGE #NOUVEAUARESTODAYS #BONAPPETIT

MENU LUNCH / 37⁰⁰ MENU DINER / 44⁰⁰