



Brasserie-Bar
B13



FOOD

À TOUTES LES HEURES

Pickles maison (8,9)	/	7 ⁰⁰
Olives de Kalamata	/	7 ⁰⁰
Caponata d'aubergines	/	8 ⁰⁰
Houmous de pois chiches (8)	/	8 ⁵⁰
Kachkéis à tartiner	/	9 ⁰⁰
Parmiggiano reggiano 24 mois et vinaigre balsamique vintage (7)	/	9 ⁰⁰
Ventrèche d'albacore Laterio (4)	/	12 ⁰⁰
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

FOOD

LES INCONTOURNABLES

	ENTRÉE	PLAT
Filet Américain (2,4,5,10)	/ 15.00	/ 25.00
Fish n' Chips (1,3,4,7)	/	/ 27.00
Hambourg-er (1,7) steak hâché, cheddar, bacon, demi-glace, pickles cornichons, tomates, salade, buns maison, oignons frits	/	/ 21.00
Gromperenkichelcher au saumon fumé label rouge ou jambon Luc Meyer (1,5,7,10)	/	/ 9.50 à la pièce
Bouchée à la reine (1,7,9,12)	/	/ 25.00
Filet de boeuf, sauce aux 3 poivres (1,7,9)	/	/ 38.00

LES ENVIES DE SAISON

Gaspacho de tomates du marché (9,10)	/ 9.00	/ 18.50
Burrata de Battipaglia sur caponata d'aubergines (7,8)	/ 13.00	/ 23.00
Truite de notre région à l'escabèche (3,9)	/ 15.00	/ 25.00
Joue de porc « Marque Nationale » laquée à la sauce bbq (1,5)	/	/ 24.50
Tian de légumes du soleil et feta AOP production artisanale et affiné par Janier Fromager (7)	/ 13.00	/ 23.00
Pêche du jour en tartare sur pommes de terre en dés ou juste grillée et sauce vierge (3)	/ selon arrivage	
Couteaux en persillade (3)	/ 14.00 9 pièces	/ 25.00 18 pièces
L'authentique salade niçoise à la ventrèche de thon d'albacore (3,4,9,10)	/ 13.00	/ 23.00

GARNITURES AU CHOIX

Frites maison, légumes du soleil grillés, méli-mélo de salade, purée de pommes de terre au beurre	/ 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.

FOOD

FROMAGE

Trio de fromage, sélectionné par « Le Coeur de Meule » (7) / 15^{.00}

DESSERTS

Mousse au chocolat noir, crumble cacao et caramel beurre salé (1,3,6,7,8) / 10^{.00}

Panna cotta au yaourt grec et coulis de framboise (7) / 10^{.00}

Crème brûlée tradition (3,7) / 10^{.00}

Île flottante (3,7,8) / 10^{.00}

Bavarois aux fraises (1abcd,3,7) / 7^{.00}

Assortiment de petits desserts
(selon votre choix, merci de demander à notre personnel) / 9^{.50}

Glace et sorbet Marcello
chocolat, stracciatella, vanille, pistache, fraise et mangue
(selon votre choix, merci de demander à notre personnel) / 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 :

