

JUSTE POUR GRIGNOTER

Allergènes			
Sardines Real conserva Espagnola Texture crémeuse et riche en oméga 3	4	/	16.00€
Ventrèche de Albacore Laterio La partie la plus précieuse du Thon	4	/	11.00€
Jambon San Daniele Coradazzi	100gr	/	18.00€
Sélection de 3 Fromages par notre chef Eric	7	/	13.00€
Pâté au riesling Strasser Nothum	1a, 3, 9, 12	/	8.00€
Kachéis fermier	7, 12	100gr /	6.00€

LE RETOUR DU MARCHÉ

Allergènes			
Pêche « Petit Bateau » Légumes locaux croquants	4	/	25.00€
La grande Côte de Veau de la Grande Région à la forestière et Risotto au vieux Parmesan	7, 12	400gr /	31.00€
Salade Shirazi Tomates, Concombres, Oignons rouges, Poivrons verts, Menthe et Herbes fraîches 100% Luxembourgeoises et servie comme un tartare, quelques Épices et une touche méditerranéenne		/	9.00€ / 18.00€
Tartare mi-fumé de Saumon à la Mangue et Salade rafraîchissante	4	/	15.00€ / 25.00€
Légumes du Soleil grillées et Brousse du Rove AOP	7	/	9.00€ / 18.00€

LES INCONTOURNABLES

servis avec Frites maison et Salade rafraîchissante

Allergènes			
Gromperenkichelcher Saumon fumé label rouge ou Jambon fumé de Luc Meyer, sauce Raifort	1a, 4, 7, 12	/	8.00€ LA PIÈCE
Lux Cheese B13 Burger Home-made Buns, Bœuf du terroir, Jambon fumé de Luc Meyer, B13's Black Beer BBQ sauce, Cheddar sauce, Oignons Rouges, Feuilles de Chêne brunes	1a, 7, 12	/	19.50€
Bouchée à la Reine « fait maison »	1a, 7, 12	/	24.00€
Fish 'n Chips « mieux qu'à Londres » sauce Rémoulade	3, 4, 10, 12	/	26.00€
Filet Américain B13	3, 4, 12	/	14.00€ / 24.00€
La Belle Entrecôte du Pays de 250gr Béarnaise maison	3, 7, 12	/	29.00€
Vitello Tonnato à notre façon	3, 4, 5, 10, 12	/	14.00€ / 24.00€
L'ensemble de nos plats « incontournables » sont déclinables pour les enfants.		/	14.00€

LES PIÈCES À PARTAGER

Volaille label rouge	1.3 kg pour 4 / 0.65kg pour 2	/	25.00€ P.P
Thon	0.8kg pour 4 / 0.4kg pour 2	/	35.00€ P.P
Côtes de Bœuf	1.5kg pour 4 / 0.75kg pour 2	/	39.00€ P.P



LES DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
- MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS
- ILE FLOTTANTE
- TIRAMISU AUX FRAISES WIPION
- SALADE DE FRUITS
- TARTE DU JOUR
- ASSORTIMENT DE PETITS DESSERTS
- BOULE DE GLACE OU SORBET

Allergènes

3, 7b	/10 ⁰⁰⁰ €
6, 7b	/10 ⁰⁰⁰ €
3, 7b	/10 ⁰⁰⁰ €
1abcdef, 3, 7b	/10 ⁰⁰⁰ €
	/7 ⁰⁰⁰ €
1abcdef, 3, 8a	/5 ⁰⁰⁰ €
1abcdef, 3, 6, 7b	/10 ⁰⁰⁰ €
7b	/3 ⁰⁰⁰ €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	/ 3 ⁰⁰⁰ €
Café	/ 3 ⁰⁰⁰ €
Décaféiné	/ 3 ⁰⁰⁰ €
Double expresso	/ 3 ⁵⁰⁰ €
Cappuccino	/ 3 ⁵⁰⁰ €
Lait russe	/ 4 ⁰⁰⁰ €
Chocolat chaud	/ 4 ⁰⁰⁰ €
Irish coffee	/ 10 ⁰⁰⁰ €

LES THÉS & TISANES / 3⁸⁰⁰€

THÉS NOIR

Earl grey supreme | 4-5 min
Thé Noir et aiguilles d'argent (Yinzhen) : à l'huile naturelle de Bergamote.

Victoria london fog | 4-5 min
Mélange de Thé Noir parfumé à la Bergamote et Lavande, ponctué d'une touche de Vanille.

Hot cinnamon sunset | 4-5 min
Thé Noir, Cannelle, zeste d'Orange et clous de Girofle.

THÉS VERT

Bangkok | 2-3 min
Thé vert d'inspiration Thaï : Vanille, citronnelle, gingembre et noix de coco.

Japanese sencha | 2-3 min
Thé vert traditionnel du Japon : Nature.

Dragon pearl jasmine | 2-3 min
Perles de Thé vert façonnées à la main et parfumées au jasmin.

THÉS BLANC

White vanilla grapefruit | 2-3 min
Thé blanc parfumé à la vanille et au pamplemousse.

TISANES

Indigo punch tisane | 5 min
Morceaux de pommes, cynorrhodons, fleurs de pois bleu, zeste de citron, citronnelle, arômes naturels de framboise et de miel.

Verveine | 5 min
La meilleure verveine (lemon verbena) : de belles grandes feuilles vertes pâles, qui donnent une jolie infusion jaune au merveilleux parfum citronné.

Peppermint herbal | 5 min
Menthe poivrée d'Oregon.

African autumn | 5 min
Rooibos parfumé à l'orange et à la cranberry.

Raspberry herbal | 5 min
Tisane de baies d'églantier, hibiscus et framboise, arôme de framboise.

Chamomile herbal | 5 min
Tisane de fleurs de camomille d'Égypte.

Lull away | 5 min
Mélange de plantes aux vertus relaxantes. Une tisane parfaite avant d'aller dormir.

Inside out | 5 min
Mélange de plantes choisies pour leurs propriétés fortifiantes et purifiantes.

L'ÉPICERIE

BBBBB Sauce 300gr / 9[€]
Étonnante sauce BBQ à base de craft Black Beer signée B13.

Sardines REAL CONSERVERA ESPGNÏLA 112gr / 10[€]
Texture crémeuse et riche en oméga 3.

Ventrèche de Albacore LATER'IO 115gr / 7[€]
La partie la plus précieuse du Thon.

Huile d'Olive OLIO CRU BIO 100ml / 12[€]
Agréablement délicate avec des notes fraîches d'amande verte et de chardon. L'une des meilleures huiles d'olive d'Italie.

1689 CAPITOLO I CESAREO MONASTERO 250ml / 17⁵⁰⁰€
Vinaigrette balsamique à base de moût de raisin cuit et de vinaigre de vin blanc. Légèrement ambrée et dense grâce à son long vieillissement en différents fûts de bois. Accords recommandés : légumes, plats de poisson et glaces.

Pain Windsor « fait maison » 800gr / 8[€]

Compote CESAREO MONASTERO

/Ananas & Gingembre 100gr / 5[€]

/Agrumes 100gr / 5[€]

/Fraises, Menthe & Gingembre 100gr / 5[€]

/Myrtilles 100gr / 5[€]

/Poires, Amandes & Chocolat 250gr / 11[€]

Bouffées de Sel RE 100gr / 8[€]
La combinaison parfaite de la Mer, du Soleil et du Vent, plus la méthode de récolte manuelle, transmise depuis des milliers d'années, sont les secrets du sel RE. Il est particulièrement doux, blanc et naturellement fin.



BRASSERIE - BAR

TAKEOUT&DELIVERY FOOD MENU



@B13BRASSERIEBAR

CE SONT LES ÉPREUVES QUI SOUVENT FONT QU'UNE PERSONNE ORDINAIRE RENCONTRE UNE DESTINÉE EXTRAORDINAIRE.

FOOD MENU **TAKE AWAY**

	Allergènes*	Prix
Gromperekichelcher Saumon fumé label rouge ou Jambon fumé de Lux Meyer sauce Raifort	1a/4/7/12	7 [€] la pièce
Légumes du Soleil grillées et Brousse du Rove AOP	7	9.50 [€]
Lux Cheese B13 Burger Home-made Buns, Bœuf du terroir, Jambon fumé de Luc Meyer, B13's Black Beer BBQ sauce, Cheddar sauce, Oignons Rouges, Feuilles de Chêne brunes	1a/7/12	11 [€]
Salade Shirazi Tomates, Concombres, Oignons rouges, Poivrons verts, Menthe et Herbes fraîches 100% Luxembourgeoises et servie comme un tartare, quelques épices et une touche méditerranéenne	aucun allergène	12 [€]
Bouchée à la Reine	1a/7/12	13 [€]
Filet Américain	3/4/12	13 [€]
Tartare mi-fumé de Saumon à la Mangue	4	14 [€]
Vitello Tonnato	3/4/5/10/12	14 [€]

*Liste complète des allergènes sur les pages suivantes.

LES DESSERTS TAKE AWAY

	Allergènes*	Prix
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	3, 7b	6.50 €
MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS	6, 7b	6.50 €
ILE FLOTTANTE	3, 7b	6.50 €
TIRAMISU AUX FRAISES WIPION	1abcdef, 3, 7b	6.50 €
SALADE DE FRUITS	aucun allergène	6.50 €
TARTE DU JOUR	1abcdef, 3, 8a	6.50 €
ASSORTIMENT DE PETITS DESSERTS	1abcdef, 3, 6, 7b	6.50 €
BOULE DE GLACE OU SORBET	7b	6.50 €

*Liste complète des allergènes sur les pages suivantes.



LISTE OFFICIELLES DES SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANTS DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.

1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales :
 - a) blé à base de cette céréale
 - b) seigle à base de cette céréale
 - c) orge à base de cette céréale
- d) avoine à base de cette céréale
- e) épeautre à base de cette céréale
- f) kamut à base de cette céréale
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 :
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque, à savoir :
 - a) amandes (*Amygdalus communis* L.) et produits à base de ce fruit à coque
 - b) noisettes (*Corylus avellana*) et produits à base de ce fruit à coque
 - c) noix (*Juglans regia*) et produits à base de ce fruit à coque
 - d) noix de cajou (*Anacardium occidentale*) et produits à base de ce fruit à coque
- e) noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch] et produits à base de ce fruit à coque
- f) noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*) et produits à base de ce fruit à coque
- g) pistaches (*Pistacia vera*) et produits à base de ce fruit à coque
- h) noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ce fruit à coque
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.