



## **UNE BRASSERIE BAR OÙ L'ON MANGE ET BOIT... ICI ÇA BOUGE !**

HIVER 2026



# SOMMAIRE

<b>A. L'EXPÉRIENCE B13</b>	<b>/ 4</b>
----------------------------	------------

<b>B. LES ESPACES RÉCEPTIFS</b>	<b>/ 6</b>
---------------------------------	------------

<b>C. APÉRITIF</b>	<b>/ 8</b>
1 - Menu Pic-Nic in the city	
2 - Bar Brioche Rolls	

<b>D. REPAS</b>	<b>/ 9</b>
1 - Play & Game Menu	
2 - Sharing Menu	
2 - Winter Menu	
3 - Kitchen Party	

<b>E. LES OPTIONS</b>	<b>/ 11</b>
1 - Menu Enfant	
2 - Finger food	
3 - Forfait boissons	

<b>F. SUPPLÉMENTS</b>	<b>/ 11</b>
-----------------------	-------------

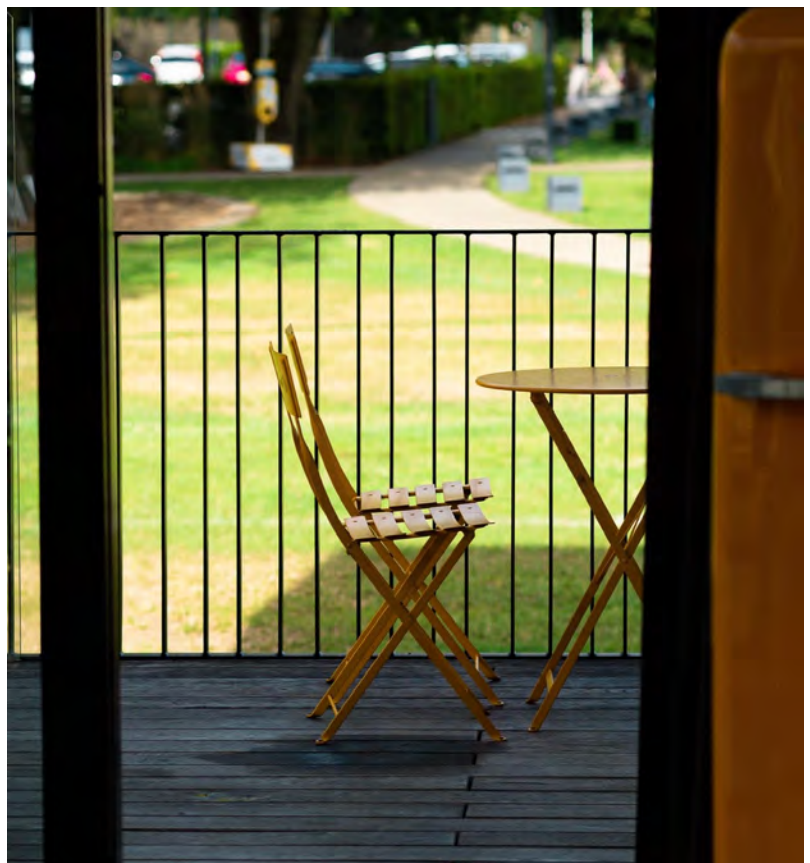
<b>G. CONDITIONS</b>	<b>/ 13</b>
----------------------	-------------

<b>H. CONTACT</b>	<b>/ 15</b>
-------------------	-------------

# SI TU COMMENCES À TE DÉTENDRE C'EST QUE TU ES AU BON ENDROIT.

Les 13 facettes ? Convivial, chic, lumineux, vivant, de saison, unique, chaleureux, amusant, authentique, frais, surprenant, festif, spontané.

Plonge-toi dans ses différentes facettes et suis le beat des arrivages du jour, entre une véritable cuisine du marché et une sélection de boissons qui tue.





## LE B13... **UNE BRASSERIE MODERNE.**

Un véritable lieu de vie au cœur du shared-space de Bertrange où vous pourrez passer un agréable moment dans un cadre exceptionnel !



# LES ESPACES RÉCEPTIFS

## Le côté LONG

*Capacité maximale*

**ASSIS**     / 45 personnes

**DEBOUT**     / 60 personnes

## Le côté COURT

*Capacité maximale*

**ASSIS**     / 25 personnes

**DEBOUT**     / 40 personnes

## Le BALCON d'été

*Capacité maximale*

**ASSIS**     / 25 personnes

**DEBOUT**     / 40 personnes

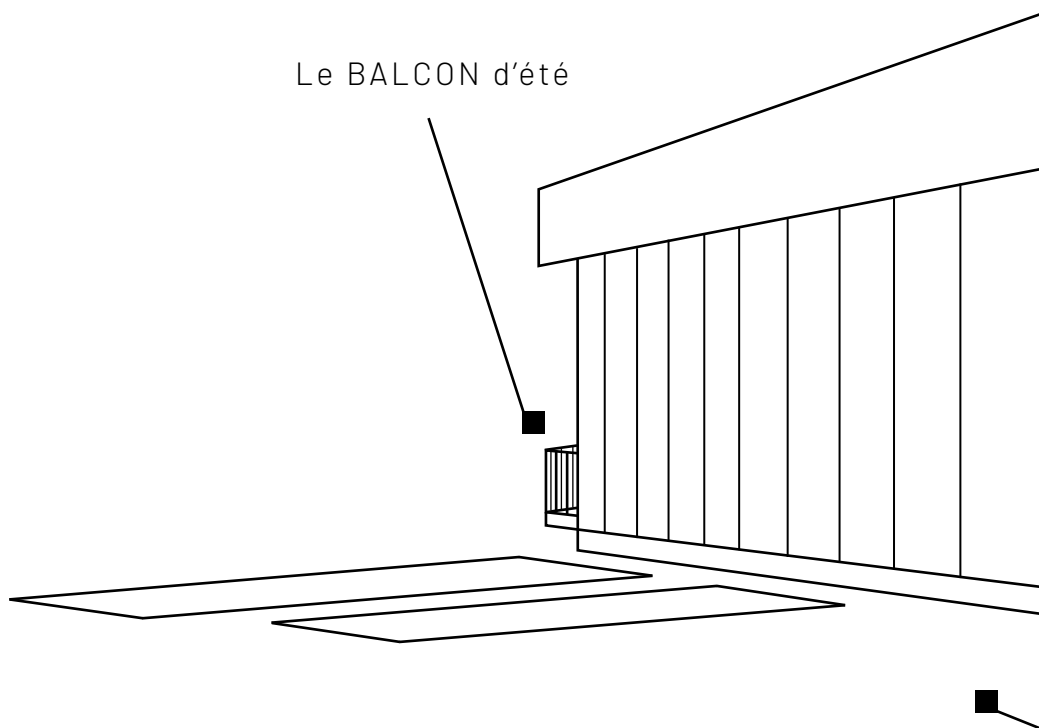
Le BALCON d'été

## La grande TERRASSE d'été

*Capacité maximale*

**ASSIS**     / 70 personnes

**DEBOUT**     / 120 personnes



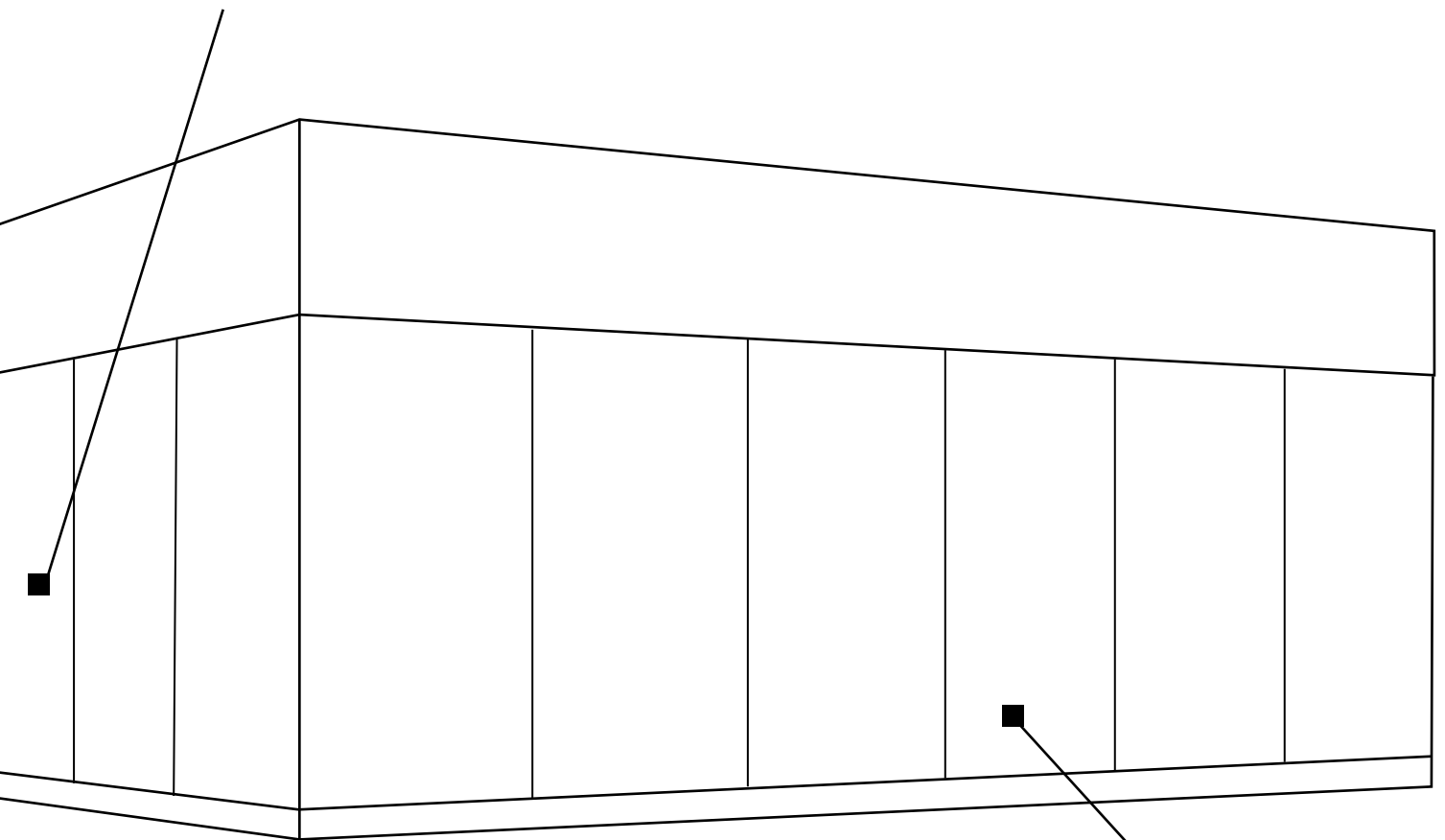
## TOUT le B13

*Capacité maximale*

**ASSIS** / 70 personnes

**DEBOUT** / 120 personnes

Le côté LONG



Le côté COURT

La grande TERRASSE d'été

# APÉRITIF

## Menu Pic-nic in the city

/ 25€ par personne\*

*Debout ou assis pour minimum 10 personnes*

Les grandes planches de charcuteries, fromages et pissaladière « bien chaude ».

## Bar Brioche Rolls

/ 30€ par personne\*

*Debout ou assis pour minimum 10 personnes*

SARDINE : mini sardine, oignons aigre-doux, poudre d'olive.

SAUMON : saumon fumé, fromage blanc, citron, aneth.

VEGGIE : champignons des bois, jaunes d'œufs marinés.

MED : burrata, tomates séchées, roquette, crème balsamique.

MOUNTAIN : fromage à raclette, speck et pickles d'oignons.

BEEF : bœuf, cheddar, mayonnaise, cornichons.

# REPAS

## Play & Game Menu

/ 25€ par personne\*

*Debout pour minimum 10 personnes*

Un BURGER, un HOT DOG ou des CHICKEN LOLLIPOPS préparés selon l'envie du jour, accompagnés de nos incontournables FRITES et servis avec une BIÈRE PRESSION.







## SHARING Menu

/ 49€ par personne\*

Tartare de saumon **BIO**

Purée d'avocat, ponzu au gingembre et chips de riz.

I ♥ MOUNTAIN

Mille-feuille de pommes de terre, raclette d'alpage, pickles d'oignons.

Picanha de bœuf Argentin

Jus de veau, demi-oignon brûlé, beurre maître d'hôtel et frites à la graisse de bœuf.

Cheesecake New-Yorkais à la crème velours.

## Winter Menu

/ 55€ par personne\*

*Choix à préciser 3 jours en avance.*

### ENTRÉE AU CHOIX

Burrata sur escabèche de carottes.

*ou*

Duo de Huîtres Ostra régail n°3 d'Irlande, sauce mignonette.

Un trésor de la nature cultivé pendant 4 ans dans une conche, une baie enclavée avec une étroite embouchure vers la mer.

*ou*

Roastbeef home made

Chipotle mayo, pommes paille et ciboulette.

### PLAT AU CHOIX

White spaghetti à la truffe

Le précieux « diamant noir » dite Tuber melanosporum révèle son apogée gustative, offrant des saveurs d'une intensité rare..

*ou*

Risotto noir aux St Jacques

Sauce au vin blanc et graines de grenade fraîches.

*ou*

Suprême de poulet jaune

Farci aux champignons et à la truffe, son jus et gnocchi au beurre et à la sauge.

### LE DESSERT

Carrot cake *Signature*

*ou*

Mousse au chocolat noir ébène & crème sésame impériale

*ou*

Assortiment gourmand de délices éphémères

# REPAS

## Kitchen Party

60€ par personne\*

*Debout pour minimum 40 personnes*

### JOE'S BBQ SMOKER

Bœuf du terroir

Jus de veau, oignon brûlé et beurre maître d'hôtel.

Mille-feuille de pommes de terre, raclette d'alpage et pickles d'oignons.

### HOT STATION

Risotto noir aux St Jacques

Sauce au vin blanc et graines de grenade fraîches.

Sûpreme de poulet jaune

Farci aux champignons et à la truffe, son jus et gnocchi au beurre et à la sauge.

### COLD STATION

Fraicheur de quinoa, concombre, framboises et noisettes.

Pousses d'épinards, pommes & parmesan.

Carottes au thym et yaourt grec.

### DESSERT

Minestrone de fruits de saison et sorbet au citron.



# LES OPTIONS

## Menu Enfant

/ 18€ par personne

Mini burger, frites et boule de glace.

## Finger food

/ 14€ par personne

Truffes salées au fromage.

Jambon cru sur gnocco fritto.

Verrine de truite saumonée de Belgique, chantilly au raifort et zestes de citron.

Frites de polenta, chipotle mayo.

## Forfait boissons

Lors du repas : vin rouge, blanc et rosé, bière, soft & café

/ 25€ par personne

Apéritif : Crémant Rhäifrensch, Domaine Kox

/ 10€ par personne

Apéritif : Champagne Brut, Veuve Clicquot

/ 19€ par personne

## Gâteau sur-mesure

/ prix sur demande

Nous réalisons toutes vos envies, il suffit de nous envoyer un mail en précisant le nombre de convives, les saveurs souhaitées et même la forme du gâteau !

# SUPPLÉMENTS

Droit de bouchon

/ 25€ par bouteille

Droit de service « Gâteau »

/ 5€ par personne

Nuit blanche

/ 120€ pour rester jusqu'à 03h00

Dj

/ 400€ jusqu'à 00h00





# NOS CONDITIONS

- / Confirmation du nombre de convives et du choix unique de plats 15 jours avant votre évènement.
- / Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- / Salon privatif mis à votre disposition selon disponibilités et minimum facturation.
- / Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon la saison.
- / Nos prix de vente sont TTC et le service compris.





## TON CONTACT

*Luigi Bucca*

*Gérant*

**B13 Brasserie-Bar**

Tel : +352 27 32 41 41

Mob : +352 621 96 80 96

events@b13.lu

## INFORMATIONS PRATIQUES

**BRASSERIE** / 10H – 01H du mardi au samedi

**CUISINE** / 12H – 14H du mardi au dimanche

19H – 21H du mardi au samedi

13, beim Schloss L-8058 Bertrange

Plusieurs parkings (gratuits ou avec disque) à proximité.

[www.b13.lu](http://www.b13.lu)

Si la fête se termine tard, les retours peuvent être assurés grâce au service Night Rider.  
Scanne le QR Code pour plus de renseignement.



**BON APPÉTIT**

La Brasserie-Bar B13 est un des restaurants du groupe Bon Appétit.

Nous t'invitons à découvrir les autres lieux : [www.bonappetit.lu](http://www.bonappetit.lu)

ARTISANS-RESTAURATEURS DU BIEN MANGER À LUXEMBOURG  
**WWW.BONAPPETIT.LU**

