



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

AUTOMNE 2026



SOMMAIRE

A. L'EXPÉRIENCE B13	/ 4
----------------------------	------------

B. LES ESPACES RÉCEPTIFS	/ 6
---------------------------------	------------

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

D. REPAS	/ 9
1 - Sharing Menu	
2 - Fall Menu	
3 - Play & Game Menu	
4 - Kitchen Party	

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

F. SUPPLÉMENTS	/ 11
-----------------------	-------------

G. CONDITIONS	/ 13
----------------------	-------------

H. CONTACT	/ 15
-------------------	-------------

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

Un restaurant & bar inspiré par le marché, où les produits frais et de saison prennent des airs de couture: une cuisine généreuse, créative et toujours accessible.



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

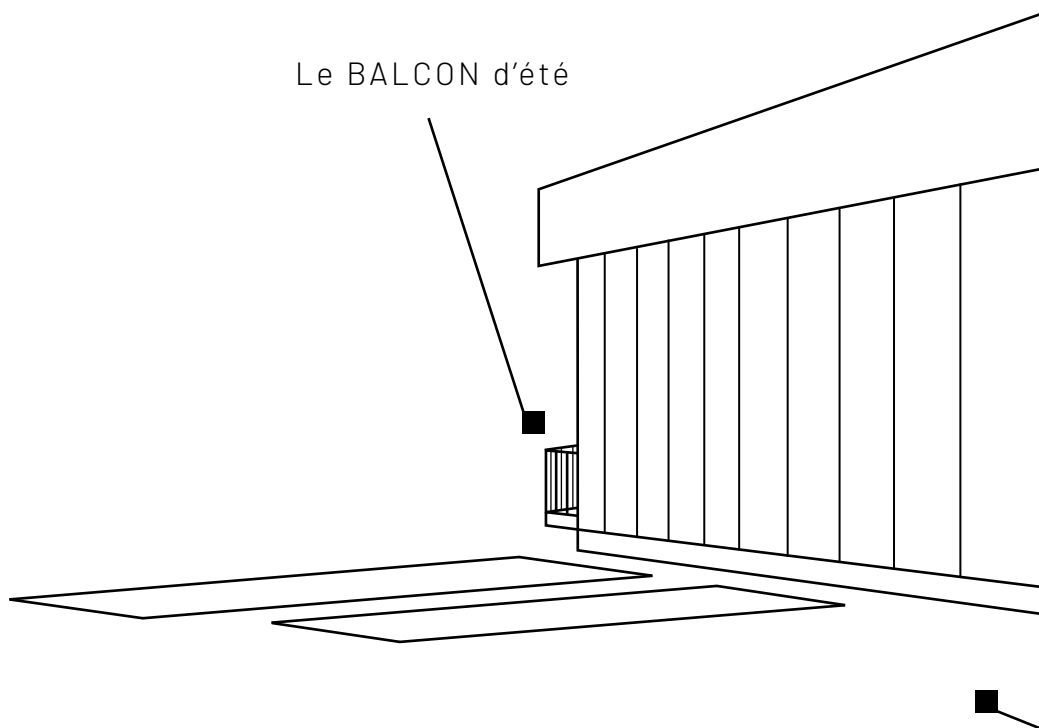
Le BALCON d'été

La grande TERRASSE d'été

Capacité maximale

ASSIS / 70 personnes

DEBOUT / 120 personnes



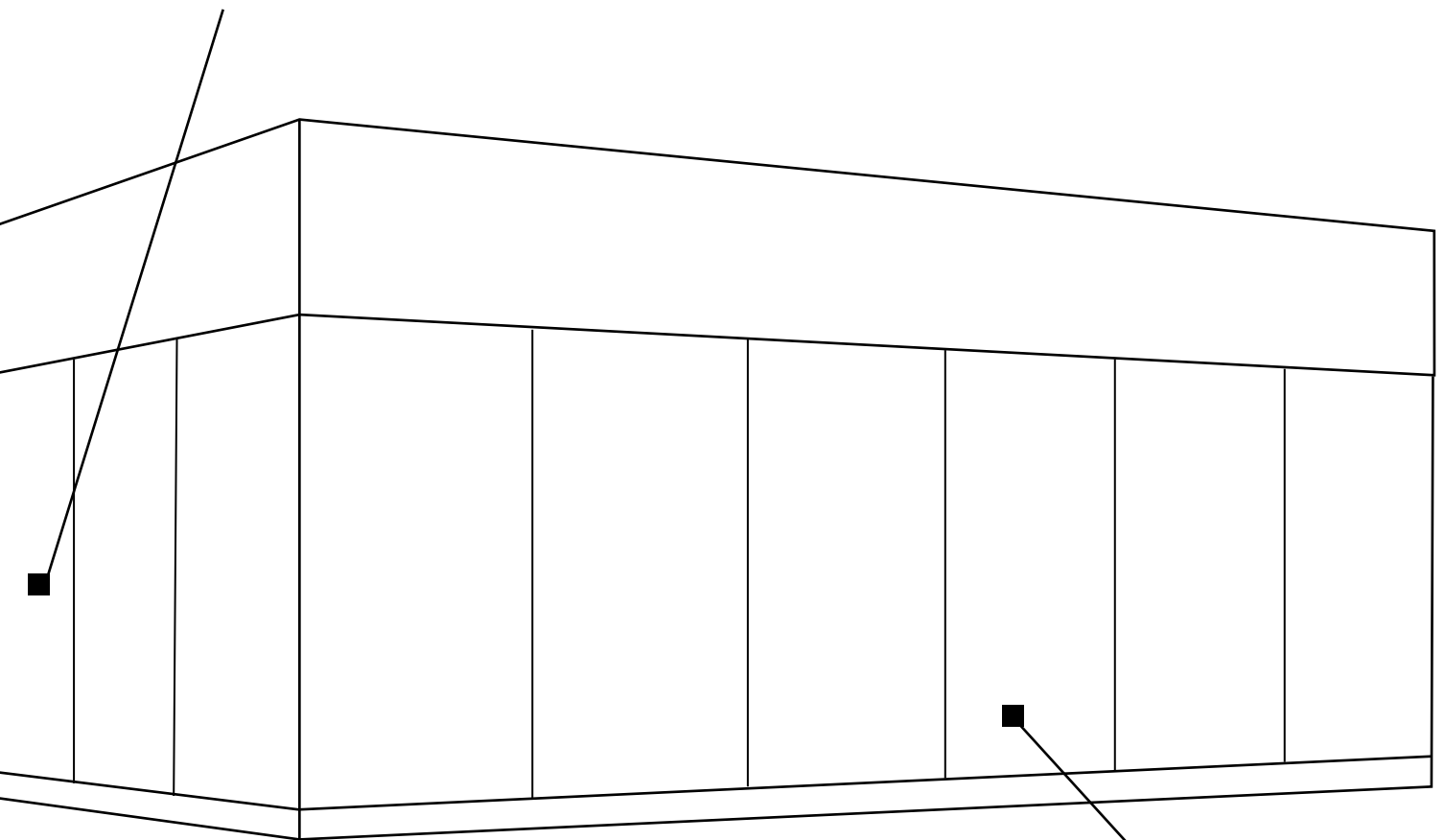
TOUT le B13

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 sardines, oignons aigre-doux, poudre d'olive.

SAUMON : tartare de saumon, avocat et gingembre.

MUSH : champignons des bois, jaune d'œuf mariné et persil,

MED : burrata, chou mariné et pistaches.

TONNATO : façon vitello tonnato.

BEEF : bœuf, oignons rouges et beurre café de Paris.

REPAS

SHARING Menu

/ 44€ par personne*

Burrata, chou rouge mariné et pistaches.

I ♥ MOULES

Persillade & chili, curry ou gorgonzola.

Pavé de bœuf

Jus de veau, beurre café de Paris et frites à la graisse de bœuf.

Flan au fruit de la passion.





Play & Game Menu

/ 25€ per person*

Debout ou assis pour minimum 10 personnes

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

Fall Menu

/ 59€ par personne*

Choix à préciser 3 jours en avance.

ENTRÉE AU CHOIX

Tartare de saumon avocat, gingembre et chips de riz.

ou

Vitello tonnato.

ou

Burrata, chou rouge mariné et pistaches.

PLAT AU CHOIX

Pêche de petit bateau

Aux poireaux et pousses de blettes.

ou

Pavé de bœuf

Jus de veau, beurre café de Paris et frites à la graisse de bœuf.

ou

Risotto à la courge Zuccherissima

Gorgonzola et vinaigre balsamique vintage.

LE DESSERT

Flan au fruit de la passion.

ou

Tiramisu maison.

ou

Assortiment gourmand de douceurs du moment.

REPAS

Kitchen Party

69€ par personne*

Debout pour minimum 40 personnes

JOE'S BBQ SMOKER

Pave de bœuf, jus de veau, beurre café de Paris et pommes grenaille.
Magret de canard, sabayon aux agrumes et carottes.

HOT STATION

Risotto aux champignons des bois collectés à la main par Véronique dans les bois voisins d'Arlon.
Pêche de petit bateau aux poireaux.

COLD STATION

Chou rouge mariné et pistaches.
Fenouil, orange et olives.
Pousses de blettes rouges, pommes et parmesan.

DESSERT

Minestrone de fruits de saison et sorbet au citron

ou

Brancard gourmand de délices éphémères (+6€ par personne).



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.

Tartine au beurre fouetté, mini sardines et citron confit.

Cappuccino de poireaux.

Forfait boissons

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

/ 25€ par personne

Apéritif : Crémant Rhaifrensch, 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

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

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

