



# AIRFIELD

RESTAURANT & LIVING

LUCIO RICHIARDI ET SA BRIGADE

## MENU

Lundi au Vendredi

12h00 à 14h00

19h00 à 21h30

WIFI : AIRFIELD : airfield

### LES ENTREES

<b>CŒUF PARFAIT</b> <i>Déclinaison de Champignons, Café</i> <i>Aussi en version végétane</i>	16,50 €
<b>SAUMON FUME BIO (Entrée ou Plat)</b> <i>Betterave en Textures, Saveurs d'Asie</i>	21,50 € 26,50 €
<b>MAGRET DE CANARD MARINE</b> <i>Anchois de Cantabrie, Navet &amp; Radis</i>	19,50 €
<b>FOIE GRAS DE CANARD MAISON</b> <b>GEWURZTRAMINER LUXEMBOURGEOIS</b> <i>Pommes, Cannelle, Dattes</i>	23,50 €
<b>TATAKI DE THON (Entrée ou Plat)</b> <i>Dans l'Esprit d'un Ceviche</i>	24,50 € 29,50 €

**Foie Gras pour les Fêtes 75€ les 500gr**  
**( Commandes jusqu'au 15 Décembre )**



Le restaurant Airfield, ancien pavillon de chasse du Gruenewald, régale sa clientèle avec une cuisine traditionnelle de qualité depuis 1947.

La famille Schiltz-Neuman a pris la suite en 2018 des familles Thibo et Mettenhoben à la tête de cet établissement historique.

AIRFIELD RESTAURANT & LIVING  
6, RUE DE TRÈVES - L-2632 FINDEL  
TEL. +352 288 395-1

www.airfield.lu  
 welcome@airfield.lu  
 airfield

### LES PLATS

<b>NOIX DE SAINT JACQUES (Entrée ou Plat)</b> <i>Salsifis en Textures, Persil, Sésame</i>	27,00 € 32,00 €
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE</b> <i>Déclinaison Potimarron, Noix de Coco, Noisettes, ...</i>	24,50 €
<b>HOMARD</b> <i>Fregula (Pâte à Blé dur de Sardaigne) Truffe, Châtaigne</i>	32,50 €
<b>PECHE DU JOUR</b> <i>Déclinaison de Panais, Vanille, Pomme Granny</i>	26,50 €
<b>PLAT VEGETAL DU CHEF (plat végétan)</b> <i>Céleri &amp; Légumes oubliés, Sarrasin bio, Fruits secs, ...</i>	23,50 €
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU</b> <i>Pommes de terre Grenaille</i>	25,00 €

### LE GRILL AU CHOIX

<b>VIANDES</b>	
<i>Filet de Bœuf Limousin +/- 200gr</i>	33,50 €
<i>Entrecôte Black Angus US Prime +/- 350gr</i>	38,50 €
<i>Côte de Bœuf pour Deux +/- 900gr</i>	75,00 €
<i>Short Ribs Black Angus +/- 500gr</i>	29,50 €
<b>ACCOMPAGNEMENTS (1 à 2 au Choix)</b>	
<i>Purée de Pommes de Terres</i>	
<i>Pommes de terre Grenaille</i>	
<i>Déclinaison de Légumes de Saison</i>	
<b>SAUCES (au Choix)</b>	
<i>Jus de Bœuf</i>	
<i>Sauce Béarnaise</i>	
<i>Sauce Poivre</i>	

### LES DESSERTS

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU DU BRESIL</b> <i>Déclinaison Banane, Citron Combava</i>	12,00 €
<b>CREME BRULEE A LA VANILLE DE TAHITI (Gluten Free)</b> <i>Poire Conférence en 3 Façons, Crumble</i>	12,00 €
<b>DOUCEUR CAMEL AU BEURRE SALE</b> <i>Terre de Sucre Muscovado, Citron vert</i>	12,00 €
<b>TARTE AUX AGUMES DESTRUCTUREE</b> <i>Mandarine, Pamplemousse, Citron jaune, Citron vert</i>	12,00 €
<b>ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES &amp; CONDIMENTS</b>	12,00 €

Une carte des allergènes est disponible à la demande

*M. y suis venu en 1947 - M. y suis heureux - M. y suis resté*  
*Représentant de la SNCB et du C&T de Belgique à Luxembourg*