

BON APPETIT

AIRFIELD

RESTAURANT & LIVING

Lundi au Vendredi
12h00 à 13h30
19h00 à 21h00
WIFI : AIRFIELD : airfield

LES ENTREES

CROQUETTE DE CREVETTES GRISES MAISON <i>Tomates Noire confites, Gaspacho vert, Burrata fumée</i>	22,50 € 35,00 € en plat
CARPACCIO DE BOEUF <i>Houmous de Petits Pois, Billes de Tomate, Crumble de Parmesan et Huile de Roquette</i>	24,50 € 31,50 € en plat
FRAICHEUR D'ETE « GASPACHO » <i>Soupe Froide, Minestrone de Légumes, Huile au Basilic et Tuile Socca</i>	19,00 €
TATAKI DE THON <i>Pastèque rôtie, Zaalouk de Courgettes, Emulsion Tomato Yuzu</i>	28,50 € 38,00 € en plat



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

PLAT VEGETAL DU CHEF <i>Déclinaison autour des Légumes du Moment Selon l'Inspiration du Chef</i>	26,50 € 20,50 € en entrée
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>Pommes de Terre Grenaille, Salade & Ketchup du Moment</i>	31,50 € 24,50 € en entrée
CÔTE DE PORC IBERIQUE <i>Purée Haricot Vert à la Sarriette, Poêlée de Duo de Haricot, Condiment Pêche et Pommes Dauphine aux Pignons de Pin</i>	35,00 €
FILET DE TURBOT RÔTI <i>Texture autour du Fenouil, Boulgour d'Ortie, Condiment Poire Estragon, Beurre Blanc au Sureau</i>	41,00 €
STEAK DE THON SNACKE <i>Ecrasé de Pommes de Terre aux Herbes, Sauce vierge (froide) aux Légumes</i>	35,00 €

LE GRILL AU CHOIX

FILET DE BŒUF	42,50 €
CÔTE DE BŒUF pour 2	92,00 €
ACCOMPAGNEMENTS (1 choix inclus) <i>Purée de Pommes de Terre Pont-Neuf (Grosses Frites) Légumes de Saison</i>	5,00 € en suppl.
SAUCES (1 choix inclus) <i>Jus de Bœuf / Sauce Béarnaise / Sauce Poivre</i>	3,00 € en suppl.

LES DESSERTS

DANS L'ESPRIT D'UN FRAMBOISIER <i>Financier Pistache, Crème Citron Verveine, Framboises et leurs Jus, Sorbet Framboise Verveine</i>	14,00 €
CREME BRULEE AU CHOCOLAT <i>Texture autour de la Cerise</i>	13,00 €
CAFE GOURMAND (Boisson chaude sans Alcool au choix) <i>Quelques Préparations autour de la Gourmandise</i>	14,50 €
ABRICOT, CHOCOLAT BLANC ET SUREAU <i>Crème Mascarpone, Abricot mariné, Crumble Chocolat blanc Citron, Sorbet Abricot & Sureau</i>	13,00 €
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES & CONDIMENTS	16,50 €

*Si partir est mourir un peu
Après un tel repas c'est mourir beaucoup
28/08/2017
Airfield*