



# AIRFIELD

RESTAURANT & LIVING

## MENU

Lundi au Vendredi  
12h00 à 13h30  
19h00 à 21h15  
WIFI : AIRFIELD : airfield

### LES ENTREES

CROQUETTE DE CREVETTES GRISES MAISON <i>Texture autour du Radis</i>	22,50 € 35,00 € en plat
OEUF A 63° BIO <i>Asperge verte, Emulsion de P.d.T. fumée, Crumble au Parmesan &amp; Jus brun</i>	20,50 € 26,50 € en plat
SAUMON MARINE LABEL ROUGE <i>Concombre mariné, Tzatziki, Condiment Citron &amp; Framboise</i>	26,00 € 34,00 € en plat
TATAKI DE THON <i>Asperge blanche en déclinaison, Caviar de Hareng</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 &amp; Ketchup du Moment</i>	31,50 € 23,50 € en entrée
MIGNON DE VEAU <i>Asperges blanches rôties, Sarrasin, Chutney Rhubarbe Sauce aux Morilles</i>	39,00 €
CÔTE DE PORC IBERIQUE <i>Purée de Céleri &amp; Roquette, Jeu autour de la Carotte Gnocchis aux Herbes</i>	35,00 €
PÊCHE DU MOMENT <i>Asperges vertes, Purée de P.d.T. au Citron Sauce grenobloise</i>	41,00€
STEAK DE THON SNACKE <i>Ecrasé de P.d.T. aux Herbes, Sauce vierge aux Légumes</i>	35,00€

### LE GRILL AU CHOIX

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

### LES DESSERTS

DANS L'ESPRIT D'UN FRAISIER <i>Financier Pistache, Crème Basilic, Fraise marinée Glace Vanille au Jasmin</i>	14,00 €
CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>Ganache montée Chocolat - Framboise</i>	12,50 €
CAFE GOURMAND (Boisson chaude sans Alcool au choix) <i>Quelques Préparations autour de la Gourmandise</i>	14,50 €
DAME BLANCHE A « MA MANIÈRE » <i>Ganache montée aux Amandes, Crumble au Chocolat, Glace Vanille et Sauce Chocolat</i>	13,50 €
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES „MONS“ & CONDIMENTS	16,50 €

*Si partir c'est mieux sur place  
Après un tel repas c'est mieux beaucoup  
22/01/2018  
duchef*