



# AIRFIELD

RESTAURANT & LIVING

## MENU

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

### LES ENTREES

CROQUETTE DE CREVETTES GRISES MAISON <i>Tomate Noire de Crimée confite Gaspacho vert / Burrata fumée</i>	22,00 € 32,00 € en plat
OEUF A 63° <i>Texture autour du Maïs / Huile de Livèche Gratton &amp; Jus de Canard / Caramel de Carvi</i>	19,50 € 25,50 € en plat
TATAKI DE SAUMON LABEL ROUGE <i>Confit de Fenouil à l'Orange / Huile de Berce Condiment de Mélisse et Wasabi</i>	27,00 € 35,00 € en plat
VELOUTE DE POTIMARRON <i>Rillettes de Truite fumée Emulsion Coco - Curry</i>	18,50 € 24,50 € 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>	25,50 € 19,50 € en entrée
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>Pommes de Terre Grenaille, Salade &amp; Ketchup du Moment</i>	28,50 € 22,50 € en entrée
PLUMA IBERIQUE <i>Tatin de Tomates Cerise / Mini Courgette au Miso Caviar d'Aubergine / Crumble au Parmesan</i>	32,00 €
MAGRET DE CANARD « QUERCY » <i>Ketchup de Betteraves crapaudine / Fruits d'Été Gnocchi de Betterave / Emulsion Hibiscus et Romarin</i>	29,00 €
PÊCHE DU MOMENT <i>Crèmeux d'orge perlé à la carotte, sauce vierge aux agrumes, Jus réduit de crevettes grises au galanga</i>	39,50 €

### LE GRILL AU CHOIX

<b>VIANDES</b> <i>Paleron de Bœuf Black Angus 200gr</i>	29,50 €
<i>Filet de Bœuf Irish Prime 220gr</i>	39,50 €
<i>Ris de Veau</i>	47,00 €
<i>Côte de Boeuf pour 2 personnes +/- 900gr</i>	88,00 €
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b> (Servi avec 1 au choix) <i>Purée de Pommes de Terre</i>	5,00 € en suppl.
<i>Pont-Neuf (Grosses Frites)</i>	
<i>Légumes de Saison</i>	
<b>SAUCES</b> (Servi avec 1 au choix) <i>Jus de Bœuf / Sauce Béarnaise / Sauce Poivre</i>	3,00 € en suppl.

### LES DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE <i>Déclinaison autour de la Mirabelle de Lorraine</i>	14,00 €
CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>Textures de Pêche</i>	12,50 €
DÔME D'ABRICOT / FROMAGE BLANC / VERVEINE <i>Biscuit à l'Huile d'Olives / Mousse de Fromage Blanc Gel d'Abricot et Sureau / Gelée Amaretto</i>	13,50 €
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES „MONS“ & CONDIMENTS	16,00 €

*Si partir c'est mourir sur feu  
Après un tel repas c'est mourir beaucoup  
28/11/18  
Aubrey*