



AIRFIELD

RESTAURANT & LIVING

MENU

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

LES ENTREES

SAUMON MARINE LABEL ROUGE <i>Asperge verte / Leche de Tigre / Gel d'Agrumes Sauce au Skyr Coco</i>	26,50 € 31,50 € en plat
CROQUETTE DE CREVETTES GRISSES MAISON <i>Carpaccio de Daïkon / Vinaigrette Yuzu Kosho Salade de Trévisé & Chicon / Gel de Ponzu</i>	24,50 € 29,50 € en plat
ŒUF A 63 °C BIO <i>Crémeux de Petits Pois & Artichaut Salade de Framboises & Petits Pois Emulsion aux Morilles</i>	21,50 € 26,50 € en plat
TATAKI DE THON <i>Hummus & Asperges blanches Condiment Oranges & Camomille Caviar de Hareng / Jus vert végétal</i>	28,00 € 33,00 € en plat

LES PLATS

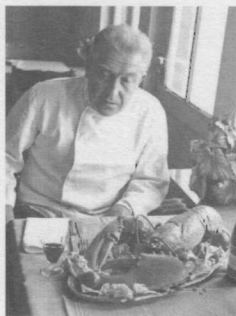
PLAT VEGETAL DU CHEF <i>Déclinaison Autour des Légumes du Moment Selon l'Inspiration du Chef</i>	25,50 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>Pommes de Terre Grenaille, Salade & Ketchup du Moment</i>	28,50 €
CÔTE DE PORC IBERIQUE <i>Purée Céleri & Roquette / Texture autour de la Carotte Gnocchis / Cresson & Epinards</i>	29,50 €
AGNEAU DANS L'ESPRIT D'UN COUSCOUS <i>Selle d'Agneau Farcie à l'Ail des Ours / Semoule moelleuse Légumes confits / Harissa maison / Jus Ras el Hanout</i>	32,00 €
CARRE DE VEAU "Peter Farm" <i>Asperge Blanche / Sarrasin rôti / Chutney de Rhubarbe Emulsion de Sésame noir / Jus de Morilles</i>	36,00 €
PECHE DU MOMENT <i>Asperge verte rôtie / Ecrasé Pomme de Terre / Emulsion Yuzu Salsa Citron, Câpres & Pain noir au Beurre noisette</i>	36,00 €

LE GRILL AU CHOIX

<u>VIANDES</u>	
<i>Paleron de Bœuf Black Angus 200gr</i>	29,50 €
<i>Filet de Bœuf Irish Prime 220gr</i>	39,50 €
<i>Entrecôte Black Angus US Prime 350gr</i>	50,00 €
<i>Côte de Boeuf pour 2 personnes +/- 900gr</i>	88,00 €
<u>ACCOMPAGNEMENTS</u>	
<i>Purée de Pommes de Terre / Pont-Neuf / Légumes de Saison</i>	
<u>SAUCES (au Choix)</u>	
<i>Jus de Bœuf / Sauce Béarnaise / Sauce Poivre</i>	

LES DESSERTS

COMPOTEE DE FRUITS DU MOMENT <i>Meringue aux Agrumes</i>	10,50 €
BANANE / CHOCOLAT NYANGBO / CONFITURE DE LAIT <i>Crémeux Nyangbo / Texture autour de la Banane Biscuit Chocolat Marquise / Glace Confiture de Lait</i>	12,50 €
CREME BRULEE A LA VANILLE DE TAHITI <i>Compotée de Rhubarbe & Crumble</i>	12,50 €
FRAISE / SARRASIN / PISTACHE <i>Tuile au Sarrasin / Namelaka Pistache / Fraises Marinées Sorbet Fraise Hibiscus / Crème montée à la Mascapone</i>	13,50 €
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES „MONS“ & CONDIMENTS	15,50 €



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

*Si partir c'est mieux sur feu
Après un tel repas c'est mieux beaucoup
28/11/2015
Airfield*