



AIRFIELD

RESTAURANT & LIVING

MENU

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

LES ENTREES

CROQUETTE DE CREVETTES GRISES MAISON <i>Ceviche de Chou-rave, Grenade, Pesto Coriandre et Roquette</i>	21,50 € 31,50 € en plat
OEUF A 63° BIO <i>Lentilles vertes du Puy, Lard des Monts confit, Emulsion de Topinambours torréfiés</i>	19,50 € 25,50 € en plat
VELOUTE DE CELERI & PANAIIS <i>Emulsion de Pomme Granny Smith, Granola salé, Rappé de Saumon fumé</i>	18,50 € 24,50 € en plat
SAUMON LABEL ROUGE FUME MAISON <i>Ricotta au Raifort, Guacamole au Wasabi, Dashi au Vinaigre maison</i>	26,00 € 34,00 € en plat
ST-JACQUES DE DIEPPE RÔTIES <i>Purée de Céleri au Miso, Poire en texture, Jus brun truffé</i>	28,50 € 36,50 € 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 & Ketchup du Moment</i>	29,50 € 23,50 € en entrée
CARRE DE VEAU <i>Tatin d'Oignon Roscoff, Purée de Chou-Fleur caramélisé, Condiment de Noix verte et Poêlée de Champignons</i>	36,00 €
MAGRET DE CANARD « QUERCY » <i>Purée de Brocoli Sésame, Duxelles de Champignons Condiment Prune et Gnocchi Patate Douce</i>	30,00 €
PÊCHE DU MOMENT <i>Duo de Cucurbitacées et Mais, Emulsion de Bisque à la Citronnelle</i>	39,50€
NOISETTE DE BICHE <i>Choux Rouge Confit, Spaetzle maison, Condiment Airelles, Huile de Sapin et Jus brun</i>	36,50€

LE GRILL AU CHOIX

VIANDES <i>Paleron de Bœuf Black Angus</i>	29,50 €
<i>Filet de Bœuf Irish Prime</i>	39,50 €
<i>Ris de Veau</i>	42,50 €
<i>Côte de Bœuf pour 2 personnes</i>	88,00 €
ACCOMPAGNEMENTS (1 choix inclus) <i>Purée de Pommes de Terre</i>	5,00 €
<i>Pont-Neuf (Grosses Frites)</i>	en suppl.
<i>Légumes de Saison</i>	
SAUCES (1 choix inclus) <i>Jus de Bœuf / Sauce Béarnaise / Sauce Poivre</i>	3,00 €
	en suppl.

LES DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Déclinaison autour de la Pomme</i>	14,00 €
CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>Textures de Coings</i>	12,50 €
PAVLOVA AU FRUITS D'AUTOMNE <i>Crème Vanillée, Sorbet aux Agrumes</i>	13,00 €
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 mourir un peu
Après un tel repas c'est mourir beaucoup
28/11/18
duchamp*