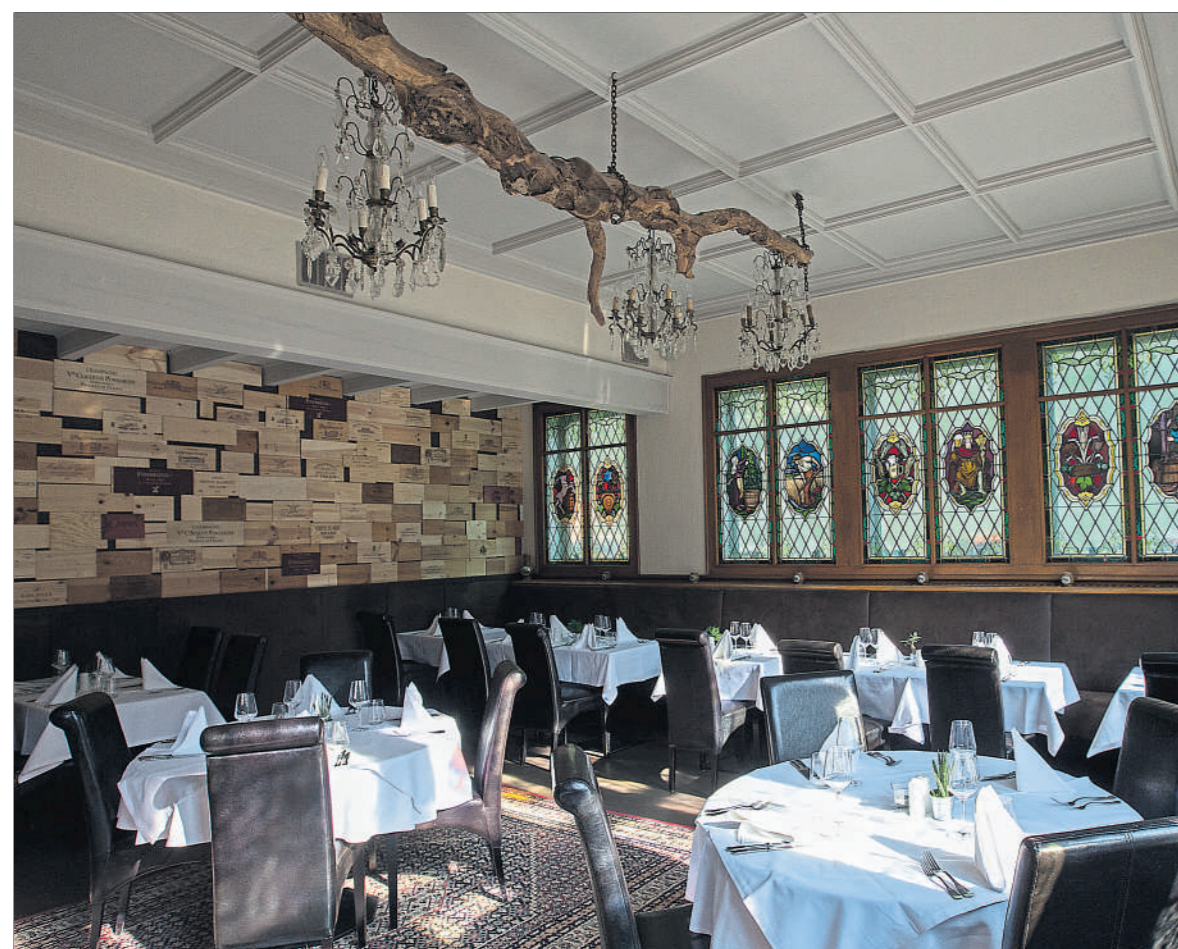




A quelques encablures de la ville du Luxembourg et du quartier de Kirchberg, le «Braustübl» ravit ses convives avec une cuisine goûteuse aux bons produits du terroir.



L'écrin du «Braustübl» se prête idéalement pour l'organisation de soirées à thème, de fêtes d'entreprise, de fêtes de famille ou d'«afterwork» gourmands.

PAR ANNE GRULMS (TEXTE)
ET CHRIS KARABA (PHOTOS)

A quelques encablures de la ville du Luxembourg et du quartier de Kirchberg, le «Braustübl», anciennement «Roud Haus am Braustübl» a rouvert ses portes depuis le 25 novembre dernier pour y ravir ses convives avec une cuisine goûteuse aux bons produits du terroir.

Dans un cadre chargé d'histoire, l'écrin gourmand a été rafraîchi et éclairci avec des couleurs crème aux murs et de petits clin d'oeil aux brasseurs d'antan qui ont marqué le quartier de Neudorf. En été, la grande terrasse, pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes, sera également le point de rencontre pour les gourmands et gourmets de tout horizon. Ici, les soirées à thèmes, les barbecues et autres événements pourront y être organisés.

L'amour du bon produit

Sur la carte, l'accent est mis sur les mets typiquement luxembourgeois qui sont marqués d'un petit lion rouge. Les plats «fait maison» et préparés avec passion vont de pair avec le respect des produits de qualité et de la tradition gastronomique luxembourgeoise. Ainsi tous les produits du terroir sont également mis à l'honneur sur la carte et renseignés sur les producteurs partenaires comme gage de qualité et de fraîcheur.

Ici, on ne se donne pas la prétention de réinventer la cuisine, mais juste de proposer une cuisine créative et goûteuse. C'est pourquoi, en cuisine, le chef

Le respect du bon produit et de la tradition gastronomique luxembourgeoise

Cuisine du terroir revisitée

Le restaurant

«Braustübl» à Luxembourg-Neudorf

et sa brigade oeuvrent chaque jour dans le respect de la tradition en piochant et en revisitant les recettes incontournables des pères de nos pères, pour proposer des mets succulents et typiquement luxembourgeois. Pour varier les plaisirs, la proposition de mets change régulièrement. Ainsi une carte spécialement dédiée aux diverses déclinaisons de tartare sera mise en place prochainement. Les tartes flambées vont également figurer sur la carte dans les prochains jours. Dès le retour des beaux jours, la brigade installera son petit carré d'herbes en terrasse afin de parfumer les mets avec des ingrédients frais du propre «jardin».

Côté boissons, la carte est également bien étoffée avec des produits locaux tels que la vodka et le gin Mansfeld ou encore les eaux-de-vie de la Maison Denacker de Niederdonven. De vins luxembourgeois aux classiques, le Braustübl propose des vins de plus de douze pays, tant en bouteille qu'au verre. Pour les amateurs de produits exceptionnels, la brigade a composé une belle sélection de vins «à sensations fortes», des vins originaux ou rares à ne pas manquer. Les amoureux de bières ne seront également pas en reste devant la belle sélection de breuvages, un clin d'oeil à l'écrin historique de la brasserie d'antan.

Pour ravir les plus jeunes, le Braustübl n'impose pas de menu enfant, mais leur permet de commander leur plat (en portion réduite) selon leurs goûts et envies. Du lundi au vendredi, les convives pourront déguster le menu de la semaine qui se cale sur les divers profils de gourmands. Ainsi, ils y trouveront tou-



jours un plat de viande, de poisson ou un met végétarien.

Les soirées à thèmes

L'écrin du Braustübl qui se compose du restaurant et d'un bar, se prête idéalement pour l'organisation de soirées à thèmes, de fêtes d'entreprise, de fêtes de famille ou d'«afterwork» gourmands. Ainsi le prochain rendez-vous aura lieu le 10 mars avec une soirée musicale «Piano's Owend mam Marc Schmit» suivi par un week-end gourmand de la Saint Patrick qui aura lieu du 17 au 20 mars. Pour cette fête irlandaise, la brigade a créée un menu spécial avec un «Irish coffee» à la menthe, un «Irish stew», le tout accompagné des bières typiques de l'île

verte. La bonne synergie entre le chef de cuisine et le barman donnent régulièrement naissance à des menus spéciaux allant d'un dîner au whisky aux dégustations de gin ou de rhum. Les têtes créatives de la maison peaufinent divers concepts pour faire partager et faire découvrir des mets d'ici et d'ailleurs en privilégiant toujours les bons accords entre mets et vins ou mets et spiritueux. L'idée est dans l'air du temps, une suite logique du métissage des cultures au Grand-Duché qui permet aux amoureux de bonne cuisine de vivre une expérience culinaire hors du cadre traditionnel de la brasserie, un véritable safari de parfums et de saveurs.

Pour participer à ces événements spéciaux, il est recommandé de réserver sa place à temps. Ainsi on pourra se tenir informé via leur newsletter ou en suivant leur fil d'actualités sur leur page facebook. La passion du métier de bouche, l'envie de partager et l'amour du produit animent l'équipe du Braustübl à ravir leurs convives avec des mets gourmands dans le respect de la tradition et dotés d'une pointe de fantaisie. Pour le confort des convives, le Braustübl dispose également d'un parking annexé au restaurant.

Braustübl - www.braustubl.lu
273, rue de Neudorf - L-2221 Luxembourg
Tél. 43 76 14 / info@braustubl.lu



Parmi les délices de la terre, la brigade proposera diverses déclinaisons de tartare. Ici le classique: le tartare de boeuf. (PHOTO: BRAUSTÜBL)

Les soirées du Braustübl



■ Le jeudi 10 mars à 19 heures:
«Piano's Owend». Music live avec Marc Schmit

■ Du 17 au 20 mars:
«Week-end de Saint Patrick» avec un menu spécial concocté pour cette fête irlandaise.

■ 24 mars:
«Soirée alsacienne» avec les incontournables tartes flambées et autres délices de la région.



Du lundi au vendredi, les convives pourront déguster le menu de la semaine qui se cale sur les divers profils de gourmands.



Parmi les délices de la mer, la brigade propose le dos de cabillaud rôti avec sa sauce au beurre blanc et à la bière et son jambon séché.



Pour les amateurs de produits exceptionnels, la brigade a composé une belle sélection de vins «à sensations fortes».

BRAUSTÜBL

Brasserie - Restaurant

organisation d'événements
after-work
salle privée à disposition
parking clients

B

273, rue de Neudorf • L-2221 Luxembourg
tél.: +352 43 76 14
info@braustubl.lu

menu
du jour

www.braustubl.lu

ouvert
7/7 jours

vinoteca.lu

- 3000 vins différents
- 200 vins luxembourgeois
- 30 pays différents
- vieux millésimes
- dégustation libre



23, rue du Nord / coin côte d'Eich
L-2229 Luxembourg
T +352 266 838 43
info@vinoteca.lu www.vinoteca.lu



83, rue de Hollerich
L-1741 Luxembourg
Tél. 26 29 69 56
www.immstoffel.lu



Le logiciel HORECA
le plus simple
et le plus puissant
du marché, intégré
dans une caisse
très compacte
et design.

PROSYS
3, rue Nic. Giesener
L-6131 Junglinster
4603111
info@prosys.lu
www.prosys.lu