

LE BEC FIN
BY GOERES



ENTRÉES - STARTERS

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	9.00€
Escargots en persillade <i>Snails in persillade</i>	14.50€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio with parmesan shavings</i>	16.50€
Filets de hareng marinés aux pommes <i>Marinated herring fillets with apples</i>	14.00€

SALADES - SALADS

Salade Paysanne <i>Peasant salad</i>	16.50€
Salade de légumes bio, vinaigrette allégée <i>Organic vegetable salad, lightened vinaigrette</i>	15.50€
Wrap de saumon fumé et fromage blanc aux herbes <i>Smoked salmon wrap and cream cheese with herbs</i>	16.50€

PLATS - MAIN COURSES

Magret de canard rôti, petit épeautre, mousseline de carotte au cumin <i>Roasted duck breast, einkorn, carrot muslin with cumin</i>	25.00€
Brochette de boeuf aux fruits secs, sauce au miel luxembourgeois <i>Beef skewer with dried fruit and luxembourgish honey sauce</i>	25.00€
Cordon bleu de veau maison <i>Homemade veal cordon bleu</i>	26.00€
Entrecôte de bœuf du terroir maturation 90 jours <i>Local long grilled rib steak 90 days</i>	29.00€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio with parmesan shavings</i>	24.50€
Dos de saumon rôti, sauce homardine <i>Roasted salmon back, lobster sauce</i>	26.00€

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Frites, patates douces, salade
French fries, sweet potatoes, salad

SAUCES

Poivre vert, beurre maître d'hôtel, crème
champignons, gorgonzola
*Green pepper, "maître d'hôtel" butter,
mushroom cream, gorgonzola*

PÂTES & RISOTTO - PASTA

Tagliatelle scampi, roquette,
parmesan et tomates fraîches 17.50€
*Tagliatelle scampi, arugula, parmesan
and fresh tomatoes*

Risotto aux champignons de saison,
mascarpone et piment d'Espelette 17.00€
*Risotto with seasonal mushrooms,
mascarpone and Espelette pepper*

GRATINS

Tartiflette, salade verte 17.00€
Tartiflette, salad

Cannelloni bolognaise 17.50€
Bolognese cannelloni

N'hésitez pas à demander à notre
personnel de vous renseigner sur les
allergènes éventuellement présents
dans nos plats.

*Do not hesitate to ask our staff to
inform you about allergens that may be
present in our dishes.*

MENU ENFANTS - KIDS MENU

(Un soft et une boule de glace inclus)

(One soft drink and a scoop of ice cream included)

Baby pizza (Jambon ou Margherita) 12.00€
Baby pizza (Ham or Margherita)

Cannelloni bolognaise 12.00€
Bolognese cannelloni

Demi escalope de veau crème
champignons, frites 12.00€
*Half veal escalope mushroom cream,
french fries*

PIZZAS

Margherita (sauce tomate, mozzarella, basilic, origan) <i>Margherita (tomato sauce, mozzarella, basil, oregano)</i>	13.50€
Diavola (sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives) <i>Diavola (tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives)</i>	15.00€
Jambon champignons (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons) <i>Ham and Mushrooms (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	15.00€
Quatre saisons (sauce tomate, mozza, jambon, artichauts, olives, champignons) <i>Four seasons (tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms)</i>	15.50€
Quatre fromages (sauce tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola) <i>Four cheeses (tomato sauce, mozzarella, parmesan, goat cheese, gorgonzola)</i>	16.00€
Bec Fin (sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, salami, poivrons) <i>Bec Fin (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, salami, peppers)</i>	15.50€
Funghi (sauce tomate, mozzarella, pleurottes, ail, persil) <i>Funghi (Tomato sauce, mozzarella, oyster mushrooms, garlic, parsley)</i>	15.50€
Paysanne (sauce tomate, mozzarella, lardons, œuf, pdt, oignons, champignons) <i>Peasant (tomato sauce, mozzarella, bacon, egg, potatoes, onions, mushrooms)</i>	15.00€
Thon (sauce tomate, mozzarella, anchois, thon, olives, oignons, câpres) <i>Tuna (tomato sauce, mozzarella, anchovies, tuna, olives, onions, capers)</i>	16.00€
Carpaccio (mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, tomates fraîche, parmesan) <i>Carpaccio (mozzarella, beef carpaccio, arugula, fresh tomatoes, parmesan)</i>	18.00€

DESSERTS

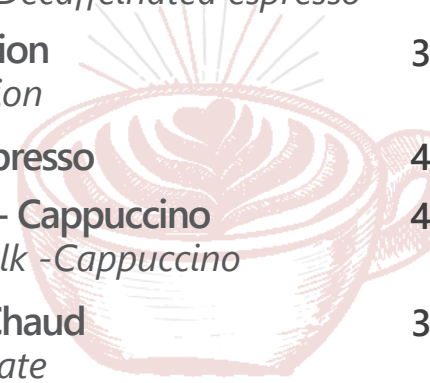
Glace maison - La boule (Merci de vous adresser à notre serveur pour connaître les parfums du jour) <i>Homemade ice cream - Scoop</i> (Please ask our server to know the flavors of the day)	2.50€
Moelleux au chocolat <i>Chocolate moelleux</i>	7.00€
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	7.00€
Tarte du jour <i>Tart of the day</i>	7.00€
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8.50€

SOFTS - SOFTS DRINKS



Vittel, Viva, Rosport Blue ¼	3.20€
Vittel, Viva, San Pellegrino, Rosport Blue, Badoit ½	4.20€
Jus de fruits <i>Fruit juice</i>	3.40€
Coca-Cola – light – zéro - Lipton ice Tea – Fanta – Sprite	3.40€
Jus de fruits frais (citron/orange) <i>Fresh fruit juice (lemon/orange)</i>	5.80€
Jus de raisin Luxembourgeois <i>Luxembourguish grape juice</i>	3.40€
Jus de Pomme BIO <i>Organic apple juice</i>	3.40€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS



Café – Café décaféiné <i>Coffee - Decaffeinated coffee</i>	3.20€
Espresso - Espresso décaféiné <i>Espresso - Decaffeinated espresso</i>	2.80€
Thé - Infusion <i>Tea - Infusion</i>	3.20€
Double Espresso	4.20€
Lait Russe - Cappuccino <i>Russian milk -Cappuccino</i>	4.00€
Chocolat Chaud <i>Hot chocolate</i>	3.70€
Irish Coffee	9.20€

APÉRITIFS - APÉRITIFS

Coupe de Champagne <i>Glass of champagne</i>	13.00€
Coupe de Crémant Luxembourgeois <i>Glass of Luxemburgish Cremant</i>	8.00€
Kir Royal (Champagne)	13.20€
Kir au vin blanc <i>Kir with white wine</i>	6.70€
Martini - Porto rouge/blanc <i>Martini - Porto red/white</i>	7.70€
Picon bière - Ricard - Campari <i>Picon beer - Ricard - Campari</i>	7.70€
Crodino	5.70€
Aperol Spritz – Hugo	9.20€

BIÈRES - BEER


Bière pression 30cl <i>Draft beer 30cl</i>	3.70€
Bière pression 50cl <i>Draft beer 50cl</i>	6.00€
Clausthaler 33cl (sans alcool) <i>Clausthaler 33cl (alccol free)</i>	3.70€
Lefte Blonde/Brune 33cl	4.20€
Erdinger Weissbier 50cl	6.20€

VINS - WINES


BLANCS - WHITE

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Pinot Blanc Grand Premier Cru - Kox	6.00€	26.00€
Pinot Gris Grand Premier Cru - Cep d'Or	8.00€	36.00€
Riesling Premier Cru - Mathes	8.00€	34.00€
Gewürztraminer Premier Cru - Cep d'Or	8.00€	33.00€
Chablis "Cuvée Prestige" Domaine Chevallier	8.00€	37.00€
Chardonnay VPD d'Oc des Collines du Bourdic	6.00€	26.00€

ROSÉS

Rosé Du Domaine Viticole CEP D'OR (Hëttermillen)	6.50€	30.00€
Côtes de Provence "Les Trois Frères" Domaine des Aspras 	6.00€	25.00€

ROUGES - RED

Côtes de Provence "Les Trois Frères" Domaine des Aspras 	7.50€	32.00€
Vacqueyras "Arabesque" Domaine de Montvac		34.00€
Bordeaux Supérieur Château Chapelle d'Aliénor By La Gaffelière	8.00€	34.00€
Blaye Côtes de Bordeaux, l'Esprit de Bel-Air	6.50€	30.00€
Crozes-Hermitage "Classique" Cave de Tain	7.50€	31.00€

BULLES

Champagne Drappier Carte d'Or Brut	13.00€	59.00€
Crémant Mathes Sélection	7.50€	30.00€

