



LE BEC FIN

BY GOERES



ENTRÉE - STARTER

Velouté de potiron 8.50€
Pumpkin velouté

PLATS - MAIN COURSES

Choucroute garnie 21.00€
Sauerkraut

Wäinzoossiss 17.00€
Wäinzoossiss

Ragout de marcassin aux airelles 22.00€
Wild boar stew with cranberries

Bouchée à la reine 19.50€
Local specialty with mushrooms

Girelles aux champignons 18.00€
Girelles with mushrooms

Bouchée de la mer 20.50€
Local specialty with fish

DESSERT

Glace ou sorbet maison Marcello 2.50€
(à la boule)

Homemade Marcello ice cream or sorbet (scoop)



SOFTS

Viva ¼	3.00€
Vittel, San Pellegrino, Rosport Blue ½	4.20€
Jus de fruits - <i>Fruit juice</i>	3.40€
Coca-Cola – light – zéro - Fuze 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>Luxembourgish grape juice</i>	3.40€

VINS - WINES

Pinot Blanc - Kox	6.00€ - 26.00€
Pinot Gris - Cep d'Or	8.00€ - 36.00€
Riesling Premier Cru – Mathes	8.00€ - 36.00€
Gewürztraminer - Cep d'Or	8.00€ - 33.00€
Chablis - Domaine Chevallier	8.00€ - 37.00€
Chardonnay Bourdic	6.00€ - 26.00€
Rosé - Cep d'Or	6.50€ - 30.00€
Rosé - Ventoux	6.00€ - 28.00€
Côtes de Provence - Aspras	7.50€ - 36.00€
Côtes de Provence - Aspras	7.50€ - 32.00€
Vacqueyras - Montvac	34.00€
Bordeaux Château Chapelle d'Aliénor	7.50€ - 34.00€
Blaye Côtes de Bordeaux,	6.50€ - 30.00€
Crozes-Hermitage	8.00€ - 36.00€

Demandez au serveur le vin en suggestion !
Ask the waiter for the suggestion wine!

BIÈRES - BEER

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

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

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

