

LE BISTROT

BY GOERES



ENTRÉES - STARTERS

Bouneschlupp mat mettwurst 12.00€/14.00€
Bean soup with sausage

Escargots Petits Gris maison
au beurre persillé 14.50€/23.00€
*Homemade Petit Gris snails
with parsley butter*

Terrine de foie gras maison
au cognac, brioche et
chutney de figues 23.00€
*Homemade foie gras terrines with
cognac, brioche and fig chutney*

Carpaccio de boeuf* à l'italienne,
roquette et parmesan à l'huile
d'olive 16.50€/23.50€
Italian beef carpaccio, arugula and
parmesan cheese with olive oil*

Carpaccio de saumon écossais
Label Rouge au gingembre et
pamplemousse 17.50€/24.50€
*Red Label Scottish salmon carpaccio
with ginger and grapefruit*

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.*

SALADES - SALADS

Salade Caesar au poulet bio* 24.00€
*Caesar salad with organic chicken**

Salade paysanne aux pommes
de terre, lardons et oeufs 11.50€/17.50€
*Peasant salad with potatoes, bacon
and eggs*

Salade de chèvre chaud au miel,
magret fumé, figues séchées et noix 17.50€
*Warm goat cheese salad with honey,
smoked duck breast, dried figs and nuts*

Salade de lentilles du Puy aux petits
légumes, thon ou saumon fumé 18.50€
*Puy lentil salad with vegetables,
tuna or smoked salmon*

PLATS ENFANTS - KIDS DISHES

Linguine bolognaise 10.00€
Linguine with bolognese sauce

Linguine napolitaine et parmesan 10.00€
Neapolitan Linguine and Parmesan

Steak haché, frites 11.00€
Minced beef, french fries

Bistrot Lux cheeseburger*, frites 24.50€

(Sauce du chef, tomate, salade, oignons confits, cheddar et cornichons)

Bistrot Lux cheeseburger, fries (Chef's sauce, salad, baked onions, cheddar cheese and pickles)*

Steak tartare* minute (220g), frites, salade 24.50€

Homemade Steak tartar (220g), fries, salad*

Entrecôte grillée*, maturation 90 jours (300g) - sauce Béarnaise, poivre tricolore, ou beurre maître d'hôtel, légumes, frites 28.50€

Long grilled rib steak 90 days (300g) - Béarnaise sauce, tricolor pepper, or "maître d'hôtel" butter, vegetables, fries*

Souris d'agneau confite à l'ail noir façon du chef 27.50€

Lamb mice confit with black garlic chef's way

Bouchée à la reine au poulet bio*, frites 22.50€

Local specialty with organic chicken and mushrooms vol au vent, fries, salad*

Escalope de veau viennoise, sauce gribiche, frites 25.50€

Breaded veal with gribiche sauce, fries, salad

Cannelloni ricotta, champignons et épinards au parmesan 18.50€

Cannelloni ricotta, mushrooms & spinach with parmesan

Poisson du marché (selon arrivage) Fish from the market (according to arrival)

DESSERTS

Assiette de fromages 11.50€
Plate of cheeses

Moelleux au chocolat et glace vanille 8.00€
Chocolate moelleux and vanilla ice cream

Crème brûlée à la vanille 7.00€
Crème brûlée with vanilla

Tarte du jour 6.00€
Pie of the day

Miroir aux trois chocolats 8.00€
3 chocolate icing cake

Café ou thé gourmand 9.50€
Gourmet coffee or tea

Glaces maison - La boule 2.50€
(Merci de vous adresser à notre serveur pour connaître les parfums du jour)
Homemade ice cream - Scoop (Please ask our server to know the flavors of the day)

***DÉMARCHE RESPONSABLE**

- ◇ Notre bœuf est issu d'une production locale
- ◇ Notre poulet est bio et issu de la ferme de Marc Emering à Sprinkange (LU)
- ◇ Nos frites sont faites maison !

***RESPONSIBLE APPROACH**

- ◇ Our beef comes from a local production
- ◇ Our organic chicken is from Marc Emering's farm in Sprinkange (LU)
- ◇ Our fries are homemade!

SOFTS

Vittel, Viva, Rosport Blue ¼	3.50€
Vittel, Viva, San Pellegrino, Rosport Blue, Badoit ½	4.50€
Jus de fruits <i>Fruit juice</i>	4.70€
Coca-Cola – light – zéro - Lipton ice Tea – Fanta – Sprite	3.50€
Jus de fruits frais (citron/orange) <i>Fresh fruit juice (lemon/orange)</i>	6.00€
Jus de raisin Luxembourgeois <i>Luxembourgish grape juice</i>	4.70€
Jus de Pomme BIO <i>Organic apple juice</i>	5.00€

APÉRITIFS - APERITIFS

Kir Royal (Champagne)	13.20€
Kir au vin blanc <i>Kir with white wine</i>	7.00€
Martini rouge – blanc <i>Martini red - white</i>	7.70€
Porto rouge – blanc <i>Porto red - white</i>	7.70€
Picon bière - Ricard - Campari <i>Picon beer - Ricard - Campari</i>	7.70€
Crodino	5.70€
Aperol Spritz – Hugo	9.80€

BIÈRES - BEER

Bière pression 30cl <i>Draft beer 30cl</i>	3.80€
Bière pression 50cl <i>Draft beer 50cl</i>	6.40€
Clausthaler 33cl (sans alcool) <i>Clausthaler 33cl (alcohol free)</i>	3.70€
Lefte Blonde, Brune 33cl	5.70€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS


Café – Café décaféiné <i>Coffee - Decaffeinated coffee</i>	3.80€
Espresso - Espresso décaféiné <i>Espresso - Decaffeinated espresso</i>	3.30€
Double Espresso	4.30€
Lait Russe <i>Russian milk</i>	5.00€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	4.50€
Chocolat Chaud <i>Hot chocolate</i>	4.50€
Irish Coffee	9.20€

VINS - WINES



BLANCS - WHITE

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Pinot Blanc Grand Premier Cru - Kox	6.50€	26.00€
Pinot Gris Grand Premier Cru - Cep d'Or	8.20€	36.00€
Riesling Premier Cru – Mathes		34.00€
Gewürztraminer Premier Cru - Cep d'Or	8.00€	33.00€
Saint-Véran "Tradition" Domaine de La Feuillarde	8.50€	38.00€
Givry Domaine Chofflet-Valdenaire		51.00€
Chablis "Cuvée Prestige" Domaine Chevallier	8.50€	37.00€
VPD d'Oc des Collines du Bourdic	6.50€	26.00€

ROSÉS

Rosé du Domaine Viticole CEP D'OR (Hëttermillen)	6.50€	29.90€
Côtes de Provence "Les Trois Frères" Domaine des Aspras 	6.20€	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	8.20€	34.00€
Saint-Estèphe Château La Croix Bonis (jeunes Vignes de Phélan Ségur)		44.00€
Blaye Côtes de Bordeaux, l'Esprit de Bel-Air	6.00€	30.00€
Pessac Léognan Château de Rochemorin Vignobles A. Lurton	7.00€	29.90€
Ventoux « Cuvée Terres de Truffes » des Caves Terraventoux	6.50€	26.00€
Crozes-Hermitage "Classique" Cave de Tain	7.50€	31.00€



VINS PRESTIGE - PRESTIGE WINES

	Bouteille Bottle
Meursault, Domaine Bitouzet Prieur 2015	61. ⁰⁰ €
Sauternes Carmes de Rieussec, Domaine Château Rieussec 2013	41. ⁰⁰ €
Beaune Premier Cru Cent-Vignes, Domaine Bitouzet-Prieur 2014/2015	55. ⁰⁰ €
Chambolle-Musigny Les Borniques, Domaines Roux Père & Fils 2014	95. ⁰⁰ €
Moulis-En-Médoc, Château Chasse-Spleen 2008	62. ⁰⁰ €
Saint-Estèphe, Château Frank Phélan Ségur 2015	53. ⁰⁰ €
Pomerol, Château La Fleur des Rouzes 2012	59. ⁰⁰ €
Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange 2014	61. ⁰⁰ €
Vougeot Premier Cru, Domaine Roux Père & Fils 2017	79. ⁰⁰ €

BULLES - BUBBLES

CHAMPAGNE

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Drappier Carte d'Or Brut	13. ⁰⁰ €	59. ⁰⁰ €
Ruinart Blanc de Blancs		95. ⁰⁰ €
Moët et Chandon Brut Imperial		85. ⁰⁰ €

CRÉMANT

Poll-Fabaire Cuvée Brut	8. ²⁰ €	30. ⁰⁰ €
Caves Kox-Coch	8. ²⁰ €	30. ⁰⁰ €
Mathes Sélection	8. ²⁰ €	30. ⁰⁰ €

