



LE FRIQUET'S  
BY GOERES

## ENTRÉES - STARTERS

Lënsenzopp (soupe de lentilles) <i>Lënsenzopp (lentil soup)</i>	9.00€
Schleeken au beurre d'ail <i>Snails with garlic butter</i>	10.00€
Jambon marque Nationale Salaisons Steffen, pain maison aux céréales ou galettes de pommes de terre <i>Ham "marque Nationale Salaisons Steffen", homemade cereal bread or potato galette</i>	15.00€
Œuf en meurette, petite salade paysanne (œuf origine Luxembourg) <i>Poached egg in red wine sauce, small peasant salad (Luxembourgish egg)</i>	10.50€

## SALADES - SALADS

Filets de hareng à la Luxembourgeoise <i>Luxemburgish herring fillet</i>	14.00€/22.50€
Salade de viande à la Luxembourgeoise <i>Luxemburgish meat salad</i>	14.00€/22.50€

## PLATS - MAIN COURSES

Tartare de boeuf et ses pommes sautées <i>Beef tartare and sautéed potatoes</i>	24.50€
Friquet's cheeseburger et sa galette de pommes de terre <i>Friquet's cheese burger and potato galette</i>	19.00€
Escalope de veau viennoise, citron dentelé <i>Viennese veal escalope, serrated lemon</i>	22.50€
Paschtéit (Bouchée à la Reine) <i>Local speciality chicken and mushroom vol-au-vent</i>	19.50€
Wäinzoossiss et purée, sauce moutarde <i>Wine sausage and mashed potatoes, mustard sauce</i>	17.00€
Filet de sandre meunière (beurre salé, citronné) <i>Zander fillet meunière (salted butter with lemon)</i>	26.50€

## SNACKS

<b>Rieslingpaschtéit, salade</b> <i>Rieslingpaschtéit (Riesling pâté), salad</i>	10.00€
<b>Tartine de fromage</b> <i>Cheese toast</i>	12.50€
<b>Club sandwich, salade</b> <i>Club sandwich, salad</i>	14.00€
<b>Croque-Monsieur, salade</b> <i>Croque-Monsieur, salad</i>	10.00€

## DESSERTS

<b>Tarte du jour maison</b> <i>Homemade pie of the day</i>	5.00€
<b>Crème caramel</b> <i>Caramel cream</i>	6.50€
<b>Tartelette aux quetsches (servie tiède)</b> <i>Quetsche tartlet (served warm)</i>	7.50€
<b>Glace maison Marcello - La boule</b> (Merci de vous adresser à notre serveur pour connaître les parfums du jour) <i>Homemade Marcello ice cream - Scoop</i> (Please ask our server to know the flavors of the day)	2.50€
<b>Café ou thé gourmand</b> <i>Gourmet coffee or tea</i>	8.00€

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.*

## SOFTS



Vittel, Viva, Rosport Blue ¼	3.20€
Vittel, Viva, San Pellegrino, Rosport Blue, Badoit ½	4.20€
Coca-Cola – light – zéro	3.40€
Lipton ice Tea – Fanta – Sprite	3.40€
Jus de fruits frais (citron/orange) <i>Fresh fruit juice (lemon/orange)</i>	5.20€
Jus de raisin Luxembourgeois <i>Luxembourgish grape juice</i>	3.40€
Jus de Pomme BIO <i>Organic apple juice</i>	3.40€

## APÉRITIFS - APERITIFS

Kir Royal (Champagne)	13.20€
Kir au vin blanc <i>Kir with white wine</i>	6.70€
Martini rouge – blanc <i>Martini red - white</i>	7.70€
Porto rouge – blanc <i>Porto red - white</i>	7.70€
Porto blanc Warres	7.70€
Porto rouge Warres Warrior Reserve	8.50€
Porto rouge Warres vintage 2003	10.50€
Picon bière - Ricard - Campari, Cynar <i>Picon beer - Ricard - Campari, Cynar</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>	6.20€
Diekirch Grand Cru	4.70€
Clausthaler 33cl (sans alcool) <i>Clausthaler 33cl (alcohol free)</i>	3.70€
Lefte Blonde, Brune 33cl	4.50€
Blanche de Hoegaarden 25cl	4.20€

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café <i>Coffee</i>	3.00€
Espresso <i>Espresso</i>	3.00€
Double Espresso	4.00€
Lait Russe - Cappuccino <i>Russian milk - Cappuccino</i>	3.80€
Chocolat Chaud <i>Hot chocolate</i>	3.70€
Irish Coffee	9.20€
Théière "Mighty Leaf Tea" <i>Teapot "Mighty Leaf Tea"</i>	5.20€



# VINS - WINES

## BLANCS - WHITE

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Pinot Blanc Grand Premier Cru - Kox	6.50€	30.00€
Pinot Gris Grand Premier Cru - Cep d'Or	8.00€	32.00€
Riesling Premier Cru – Mathes	7.50€	32.00€
Auxerrois, Grand Premier Cru, Kox	7.50€	32.00€
Gewurztraminer Premier Cru	7.50€	32.00€
Vin blanc luxembourgeois	5.50€	

## ROSÉS

Vin Rosé Terra Ventoux	6.50€	
Pinot Noir – Cep d'Or	8.00€	37.00€

## ROUGES - RED

Château Chapelle D'Aliénor by La Gaffelière, Bordeaux	7.50€	
Crozes-Hermitage "Classique" Cave de Tain	6.50€	
Vacqueyras Domaine de Montvac Rouge	8.00€	

## BULLES - BUBBLES

Champagne Drappier Carte d'Or	13.00€	61.50€
Crémant rosé Cuvée Julie Luxembourg	9.00€	39.00€
Crémant Brut, Luxembourg	8.00€	43.50€

