

## LES PLATS DU MIDI

Entrée / Plat

Salade Caesar	16.50€ / 19.50€
Entrecôte grillée 300g	27.50€
Filet de poulet gratiné à la sauge	24.00€
Girelle ricotta-épinard	17.50€
Plat du jour	15.00€
Tagliatelles aux scampis, roquette, parmesan et tomates fraîches	23.00€

Accompagnements : Frites, Purée,  
Légumes du jour ou Salade

## LES DESSERTS

Glace ou sorbet maison Marcello (à la boule)	2.50€
Moelleux au chocolat	9.00€
Suggestion du pâtissier	9.00€

## LES PIZZAS

Margherita ( <i>sauce tomate, mozzarella, basilic, origan</i> )	13.50€
Diavola ( <i>sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives</i> )	15.00€
Jambon champignons ( <i>sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i> )	16.00€
Quatre formaggi ( <i>sauce tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola</i> )	16.00€
Napoli ( <i>sauce tomate, mozzarella, anchois, olives</i> )	14.00€

## SOFTS

Viva ¼	3.00€
Vittel, San Pellegrino, Rosport Blue ½	4.20€
Jus de fruits	3.40€
Coca-Cola – light – zéro - Fuze Tea – Fanta – Sprite	3.40€
Jus de fruits frais (citron/orange)	5.80€
Jus de raisin Luxembourgeois	3.40€

## BIÈRES

Bière pression Bofferding 30cl	3.70€
Bière pression Bofferding 50cl	6.00€
Clausthaler 33cl (sans alcool)	3.70€
Lefte Blonde, Brune 33cl	4.20€
Erdinger Weissbier 50cl	6.20€

## VINS

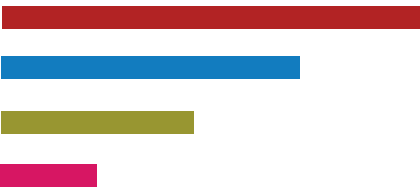
Pinot Blanc - Kox	6.00€ - 26.00€
Pinot Gris - Cep d'Or	8.00€ - 36.00€
Riesling Premier Cru – Mathes	8.00€ - 34.00€
Chablis - Domaine Chevallier	8.00€ - 37.00€
Chardonnay Bourdic	6.00€ - 26.00€
Rosé - Cep d'Or	6.50€ - 30.00€
Rosé - Ventoux	6.00€ - 28.00€
Côtes de Provence - Aspras	6.00€ - 25.00€
Bordeaux Château Chapelle d'Aliénor	8.00€ - 34.00€
Blaye Côtes de Bordeaux,	6.50€ - 30.00€
Crozes-Hermitage	7.50€ - 31.00€

Demandez au serveur le vin en suggestion !

## BOISSONS CHAUDES

Café – Café décafeiné	3.20€
Espresso - Espresso décafeiné	2.80€
Double Espresso	4.20€
Thé - Infusion	3.20€
Lait Russe	4.00€
Cappuccino	4.00€
Chocolat Chaud	3.70€
Irish Coffee	9.20€





# LE BEC FIN

BY GOERES



## MAIN COURS LUNCH

Starter / Main course

Caesar Salad	16.50€ / 19.50€
Grilled entrecote 300g	27.50€
Chicken fillet gratin with sage	24.00€
Girelle ricotta-spinach	17.50€
Today's special	15.00€
Tagliatelle with scampis, arugula, parmesan and fresh tomatoes	23.00€

Sides : Fries, Mashed potatoes, Vegetables or Salad

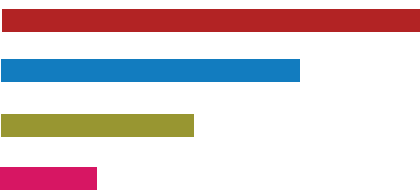
## DESSERTS

Homemade Marcello ice cream or sorbet (scoop)	2.50€
Moelleux au chocolat	9.00€
Suggestion of our pastry chef	9.00€

## PIZZAS

Margherita ( <i>tomato sauce, mozzarella, basil, oregano</i> )	13.50€
Diavola ( <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives</i> )	15.00€
Ham and Mushrooms ( <i>tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i> )	16.00€
Quattro-Formaggi ( <i>tomato sauce, mozzarella, parmesan, goat chesse, gorgonzola</i> )	16.00€
Napoli ( <i>tomato sauce, mozzarella, anchoy, olives</i> )	14.00€





# LE BEC FIN

BY GOERES



## SOFTS

Viva ¼	3.00€
Vittel, San Pellegrino, Rosport Blue ½	4.20€
Fruit juice	3.40€
Coca-Cola – light – zéro - Fuze Tea – Fanta – Sprite	3.40€
Fresh fruit juice (lemon/orange)	5.80€
Luxembourguish grape juice	3.40€

## BEER

Draft beer Bofferding 30cl	3.70€
Draft beer Bofferding 50cl	6.00€
Clausthaler 33cl (alcohol free)	3.70€
Lefte Blonde, Brune 33cl	4.20€
Erdinger Weissbier 50cl	6.20€

## WINES

Pinot Blanc - Kox	6.00€ - 26.00€
Pinot Gris - Cep d'Or	8.00€ - 36.00€
Riesling Premier Cru – Mathes	8.00€ - 34.00€
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	6.00€ - 25.00€
Bordeaux Château Chapelle d'Aliénor	8.00€ - 34.00€
Blaye Côtes de Bordeaux,	6.50€ - 30.00€
Crozes-Hermitage	7.50€ - 31.00€

Ask the waiter for the suggestion wine!

## HOT DRINKS

Coffee - Decaffeinated coffee	3.20€
Espresso - Decaffeinated espresso	2.80€
Double Espresso	4.20€
Tea - Infusion	3.30€
Russian milk	4.00€
Cappuccino	4.00€
Hot chocolate	3.70€
Irish Coffee	9.20€

