

# LE BISTROT

BY GOERES



## ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS

- Terrine de foie gras au vieux Porto, compote d'oignons, et sa brioche aux figues 21.00€  
*Home made foie gras marinated with Porto wine, stewed onion with a fig brioche*
- Carpaccio de bœuf, pesto de roquette et parmesan 16.50€/22.50€  
*Beef Carpaccio flavored with an arugula pesto and parmesan*
- Carpaccio de saumon au gingembre rose, agrumes et huile d'olive citronnée 16.50€/23.50€  
*Salmon Carpaccio with pink ginger, citrus fruit and olive oil*
- Duo de jambon Luxembourgeois (salaisons Steffen), Berdorfer au poivre, cornichons et petits oignons 16.50€  
*Smoked Luxembourgish Ham, pepper goat cheese, pickles and solted onion*

## SALADES - SALADS

- Salade Caesar, poulet grillé, oeufs de caille, filet d'anchois 17.50€  
*Caesar Salad with chicken, quail eggs and anchovy fillet*
- Salade de croustillants de gambas à la coriandre et sauce agrumes et mangue 23.50€  
*Crunchy prawns salad with coriander, citrus fruit and mango*
- Filet de hareng à la luxembourgeoise, pommes vapeur 18.00€  
*Luxembourgish herrings fillet with steamed potatoes*

## ENTRÉES CHAUDES - HOT STARTERS

- Lensenzopp mat Metwurst (Soupe de lentilles) 13.50€  
*Traditional luxembourgish lentil soup*
- Schleeken - Escargots petits gris au beurre d'ail 6/12 pièces 14.00€/22.00€  
*Snails baked in a garlic butter 6/12 pieces*
- Fraeschenhamen - Cuisses de grenouille à la provençale avec son risotto crémeux aux légumes oubliés 5/10 pièces 18.00€/24.00€  
*Frog legs Provençale style, heirloom vegetables risotto 5/10 pieces*



## MENU ENFANTS - KIDS MENU

- Spaghetti bolognaise 12.00€  
*Spaghetti with bolognese sauce*
- Steak haché, frites 12.00€  
*Minced beef, french fries*

**Bistrot Lux cheeseburger**  
 (Sauce du chef, tomate, salade, oignons confit, cheddar et cornichons)  
*Bistrot Lux cheeseburger*  
 (Chef's sauce, salad, baked onions cheddar cheese and pickles)

24.50€

**Steak tartare maison 220g non préparé, frites maison – salade**  
*Home made Steak tartar, chips and salad with a Luxembourgish mustard dressing*

24.00€

**Entrecôte grillée longue maturation 90 jours, produit du terroir 300g - Béarnaise, poivre vert, forestière, échalotes ou beurre bistrot**  
*Grill rib steak - béarnaise, green pepper, mushrooms, shallots or bistrot butter sauce*

28.00€

**Magret de canard en croûte de noisette avec son jus miel et orange**  
*Roasted Duck breast coated with a hazelnut crust orange gravy and honey*

24.50€

**Paschtéit (Bouchée à la reine) frites, salade**  
*Local specialty chicken and mushrooms vol au vent*

19.50€

**Cailles rôties au jus de patates douces caramélisées à la cannelle**  
*Roasted quails with caramelized sweet potato juice with cinnamon*

22.00€

**Escalope de veau viennoise**  
*Breaded veal with lemon and cappers garnish*

23.00€

**Tête de veau sauce gribiche**  
*Veal head gribiche sauce*

21.00€

**POISSONS - FISH**

**Poisson du jour** 21.50€  
*Fish of the day*

**PÂTES - PASTA**

**Raviolis aux cèpes crème de marrons aux noix de cajoux** 19.50€  
*Ceps raviolis with chestnut and cashew nuts*

**Cannellonis au confit de canard, crème de potiron** 21.50€  
*Cannelloni in a duck confit with a pumpkin creamy sauce*

**Spaghetti bolognaise** 18.00€  
*Spaghetti with bolognese sauce*

**ACCOMPAGNEMENTS - SIDES**

**Légumes du jour - Compôtée de choux rouges - Salade à la luxembourgeoise - Purée Stampf Grand-mère - Pommes sautées - Frites Maison - Gromperekichelcher**

*Vegetables of the day, Braised red cabbage - Luxemburgish salad, Gross mash potatoes, Sautéed potatoes, French chips - Gromperekichelcher*

## DESSERTS

<b>Assiette de 4 fromages affinés</b>	<b>11.<sup>50</sup>€</b>
<i>Plate of 4 mature cheeses</i>	
<b>Glace maison - La boule</b>	<b>2.<sup>50</sup>€</b>
<i>(vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, sorbet citron, sorbet fraise)</i>	
<i>Homemade ice cream - Scoop</i>	
<i>(vanilla, chocolate, pistachio, salted scotch butter, lemon sorbet strawberries sorbet)</i>	
<b>Paris-Brest maison</b>	<b>8.<sup>50</sup>€</b>
<i>Homemade Paris-Brest</i>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>7.<sup>00</sup>€</b>
<i>Crème brûlée</i>	
<b>Tarte aux fruits de saison</b>	<b>6.<sup>00</sup>€</b>
<i>Seasonal fruit pie</i>	
<b>Apfelstrudel</b>	<b>8.<sup>00</sup>€</b>
<i>Apple Struddel</i>	
<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>9.<sup>50</sup>€</b>
<i>Gourmet coffee or tea</i>	

## SOFTS

Vittel, Rosport Blue 1/4	3.00€
Vittel, San Pellegrino, Rosport Blue 1/2	4.20€
Jus de fruits <i>Fruit juice</i>	3.40€
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>	5.80€
Jus de raisin Luxembourgeois <i>Luxembourgish grape juice</i>	3.40€
Jus de Pomme BIO <i>Organic apple juice</i>	3.40€

## APÉRITIFS - APERITIFS

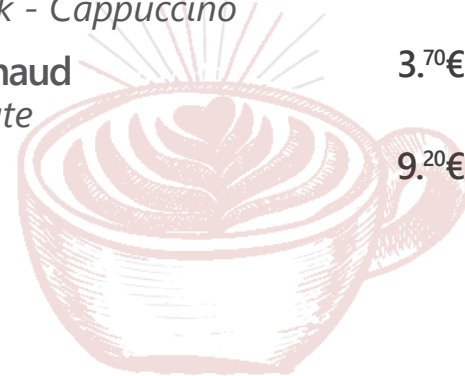
Kir Royal (Champagne)	13.20€
Kir au vin blanc <i>Kir with white wine</i>	6.70€
Martini rouge – blanc <i>Martini red - white</i>	7.70€
Porto rouge – blanc <i>Porto red - white</i>	7.70€
Picon bière - Ricard - Campari <i>Picon beer - Ricard - Campari</i>	7.70€
Crodino	5.70€
Aperol Spritz – Hugo	9.20€

## BIÈRES - BEER

Bière pression 30cl <i>Draft beer 30cl</i>	3.70€
Bière pression 50cl <i>Draft beer 50cl</i>	5.20€
Clausthaler 33cl (sans alcool) <i>Clausthaler 33cl (alcohol free)</i>	3.70€
Leffe Blonde, Brune 33cl	4.20€

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café – Café décaféiné <i>Coffee - Decaffeinated coffee</i>	3.20€
Espresso - Espresso décaféiné <i>Espresso - Decaffeinated espresso</i>	2.80€
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€



# VINS - WINES

## BLANCS - WHITE

	Verre Glass	Carafe 50cl	Bouteille Bottle
Pinot Blanc Grand Premier Cru - Kox	7.00€	20.00€	31.00€
Pinot Gris Grand Premier Cru - Cep d'Or	8.00€	24.00€	36.00€
Riesling Premier Cru – Bastian	8.00€	23.00€	34.00€
Bourgogne Chardonnay - Louis Jadot	9.00€	28.00€	42.00€
Gewürztraminer Premier Cru, Cep d'Or			33.00€
Sancerre Domaine Henri Bourgeois, Les Baronnes			47.50€
Pouilly – Fuissé, Bouchard Père & Fils			50.50€
Chardonnay , Montechiari			46.50€

## ROSÉS

Côtes de Provence, Domaine des Aspras	7.50€	23.00€	34.00€
Pinot Noir – Cep d'Or	8.00€	25.00€	37.00€

## ROUGES - RED

Château Chapelle D'Aliénor by La Gaffelière, Bordeaux	8.00€	23.00€	34.00€
La Ciboise, Luberon, Chapoutier	7.00€	20.50€	31.00€
Rosso, Montechiari	8.00€	25.00€	37.00€
Crozes-Hermitage, Chapoutier			43.50€
Château Marquis de Mons, Margaux			49.50€
Saint Amour , Louis Jadot			46.50€
Mercurey La Framboisière, Domaine Faiveley			58.50€
Merlot Montechiari			42.50€
Barolo, Enrico Serafino			58.50€
Protos , Ribera del Duero			38.00€

