



LE FRIQUET'S
BY GOERES



ENTRÉES - STARTERS

Potage du jour luxembourgeois <i>Luxembourgish soup of the day</i>	8.50€
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail (6 pièces) <i>Burgundy snails with garlic butter (6 pieces)</i>	10.00€
Toast aux champignons <i>Toast with mushrooms</i>	12.00€
Rieslingpaschtéit (Pâté au Riesling) <i>Rieslingpaschtéit (Riesling pâté)</i>	8.00€
Salade mixte <i>Mixed salad</i>	8.00€



PLATS - MAIN COURSES

Salade Caesar au poulet <i>Caesar salad with chicken</i>	16.50€
Entrecôte de boeuf poêlée <i>Beef entrecôte</i>	26.00€
Friquet's burger <i>Friquet's burger</i>	18.50€
Friquet's cheeseburger <i>Friquet's cheeseburger</i>	19.00€
Roulade de boeuf à l'ancienne <i>Beef roulade old fashioned style</i>	16.50€
Tête de veau <i>Head of veal</i>	20.50€
Chicons gratinés au Berdorfer <i>Gratinated chicory with Berdorfer</i>	15.50€

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€
Boudin noir aux pommes <i>Black pudding with apples</i>	16.00€
Choucroute garnie <i>Sauerkraut</i>	21.00€
Dos de cabillaud poêlé, sauce moutarde à l'ancienne <i>Seared cod back, mustard sauce</i>	22.00€
Cannelloni ricotta épinards <i>Canneloni with ricotta and spinach</i>	18.00€
Accompagnement salade verte <i>Side order of green salad</i>	3.50€

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Pommes de terre sautées, purée,
pommes de terre vapeur ou riz
*Sautéed potatoes, Mashed potatoes,
steamed potatoes or rice*

SAUCES

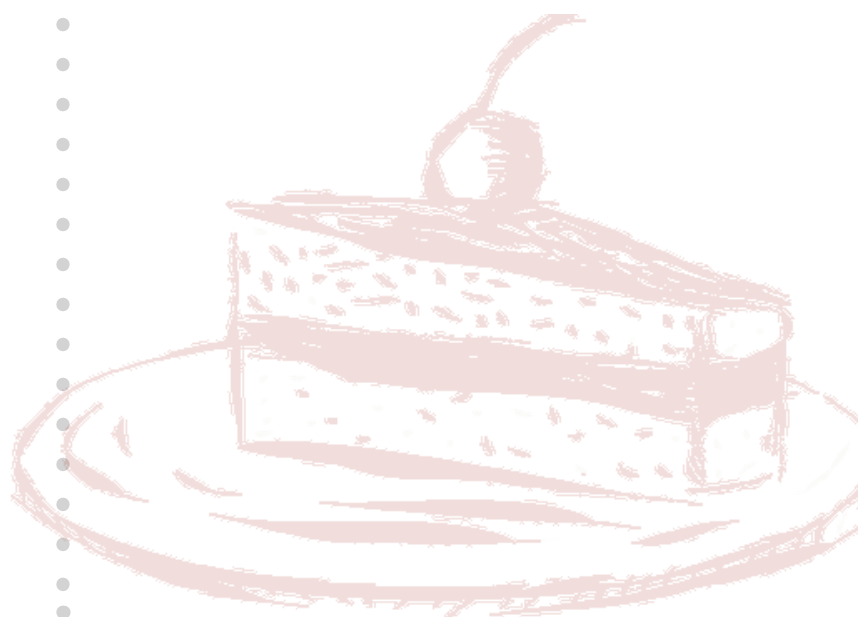
Poivre vert ou beurre maître d'hôtel
Green pepper or "maître d'hôtel" butter

TARTINES & SNACKS

Tartine "kachkéis" <i>"Kachkéis" toast</i>	11.00€
Assiette luxembourgeoise <i>Luxembourgish plate</i>	23.00€
Tartine "Fromage" <i>Cheese toast</i>	12.50€
Club sandwich classique (dinde, bacon) <i>Classic club sandwich (Turkey, bacon)</i>	14.00€
Club sandwich nordique (saumon fumé) <i>Nordic club sandwich (Smoked salmon)</i>	14.00€
Lasagne bolognaise <i>Lasagne with bolognese sauce</i>	16.00€
Croque-Monsieur, salade <i>Croque-Monsieur, salad</i>	10.00€

DESSERTS

Tarte maison <i>Homemade pie</i>	5.00€
Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	10.00€
Apfelstrudel <i>Apple Struddel</i>	8.00€
Glace Maison - La boule <i>(vanille, chocolat, sorbet citron, sorbet fraise)</i> <i>Home made ice cream - Scoop</i> <i>(vanilla, chocolate, lemon sorbet</i> <i>strawberries sorbet)</i>	2.50€
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	8.00€
Café ou Thé Gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	10.00€



SOFTS



Viva, Rosport Blue ¼	3.20€
Viva, San Pellegrino, Rosport Blue 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 – Espresso <i>Coffee - Espresso</i>	3.00€
Café Nespresso (sur demande) <i>Nespresso coffee (on request)</i>	3.50€
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

Pinot Blanc Grand Premier Cru - Kox

6.50€

Bouteille
Bottle

30.00€

Pinot Gris Grand Premier Cru - Cep d'Or

8.00€

32.00€

Riesling Premier Cru – Bastian

7.50€

32.00€

Auxerrois, Grand Premier Cru, Kox

7.50€

32.00€

Gewürstraminer Premier Cru

7.50€

32.00€

Vin blanc luxembourgeois

5.50€

Bourgogne Chardonnay - Louis Jadot

7.50€

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€

Vin Rouge Château Belingard

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€

