

LE BEC FIN
BY GOERES



ENTRÉES - STARTERS

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	9.00€
Eventail de tomates mozzarella façon Caprese <i>Tomatoes & mozzarella Caprese style</i>	13.50€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio with parmesan shavings</i>	16.50€
Os à moelle gratiné et ses toasts <i>Gratinated marrowbone with toasts</i>	14.00€

SALADES - SALADS

Salade César <i>Cesar salad</i>	16.50€
Salade de légumes bio, vinaigrette allégée <i>Organic vegetable salad, lightened vinaigrette</i>	15.50€
Salade de chèvre chaud gratiné au miel maison <i>Warm goat cheese salad gratinated with homemade honey</i>	16.50€

PLATS - MAIN COURSES

Tartare de boeuf préparé <i>Prepared beef tartar</i>	24.00€
Brochette de bœuf sauce chimichurri <i>Beef skewer with chimichurri sauce</i>	24.50€
Escalope de veau viennoise <i>Viennese-Style Veal Escalope</i>	26.00€
Entrecôte de bœuf du terroir <i>Entrecote of local beef</i>	26.00€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio with parmesan shavings</i>	22.50€
Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	(selon arrivage) (according to arrival)

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Frites, patates douces, salade, gratin
dauphinois
*French fries, sweet potatoes, salad, gratin
dauphinois*

SAUCES

Poivre vert, beurre maître d'hôtel, crème
champignons, gorgonzola
*Green pepper, "maître d'hôtel" butter,
mushroom cream, gorgonzola*

PIZZAS

Margherita (sauce tomate, mozzarella, basilic, origan) <i>Margherita (tomato sauce, mozzarella, basil, oregano)</i>	13. ⁵⁰ €
Diavola (sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives) <i>Diavola (tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives)</i>	14. ⁵⁰ €
Jambon champignons (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons) <i>Ham and Mushrooms (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	14. ⁵⁰ €
Quatre saisons (sauce tomate, mozza, jambon, artichauts, olives, champignons) <i>Four seasons (tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms)</i>	14. ⁵⁰ €
Quatre fromages (sauce tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola) <i>Four cheeses (tomato sauce, mozzarella, parmesan, goat cheese, gorgonzola)</i>	15. ⁵⁰ €
Bec Fin (sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, salami, poivrons) <i>Bec Fin (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, salami, peppers)</i>	15. ⁵⁰ €
Funghi (sauce tomate, mozzarella, pleurottes, ail, persil) <i>Funghi (Tomato sauce, mozzarella, oyster mushrooms, garlic, parsley)</i>	15. ⁰⁰ €
Thon (sauce tomate, mozzarella, anchois, thon, olives, oignons, câpres) <i>Tuna (tomato sauce, mozzarella, anchovies, tuna, olives, onions, capers)</i>	15. ⁵⁰ €
Carpaccio (mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, tomates fraîche, parmesan) <i>Carpaccio (mozzarella, beef carpaccio, arugula, fresh tomatoes, parmesan)</i>	18. ⁰⁰ €

DESSERTS

Glace maison - La boule (vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, sorbet citron, sorbet fraise) <i>Homemade ice cream - Scoop</i> (vanilla, chocolate, pistachio, salted scotch butter, lemon sorbet strawberries sorbet)	2. ⁵⁰ €
Moelleux au chocolat <i>Chocolate moelleux</i>	7. ⁰⁰ €
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	7. ⁰⁰ €
Tarte du jour <i>Tart of the day</i>	7. ⁰⁰ €
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8. ⁵⁰ €

SOFTS - SOFTS DRINKS

Vittel, Viva, Rosport Blue ¼	3.20€
Vittel, Viva, San Pellegrino, Rosport Blue, Badoit ½	4.20€
Jus de fruits <i>Fruit juice</i>	3.40€
Coca-Cola – light – zéro - 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>Luxembourguish grape juice</i>	3.40€
Jus de Pomme BIO <i>Organic apple juice</i>	3.40€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

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

APÉRITIFS - APÉRITIFS


Coupe de Champagne <i>Glass of champagne</i>	13.00€
Coupe de Crémant Luxembourgeois <i>Glass of Luxemburgish Cremant</i>	8.00€
Kir Royal (Champagne)	13.20€
Kir au vin blanc <i>Kir with white wine</i>	6.70€
Martini - Porto rouge/blanc <i>Martini - 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>	6.00€
Clausthaler 33cl (sans alcool) <i>Clausthaler 33cl (alccol free)</i>	3.70€
Lefte Blonde/Brune 33cl	4.20€
Erdinger Weissbier 50cl	6.20€

VINS - WINES



BLANCS - WHITE

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Pinot Blanc Grand Premier Cru - Kox	6.00€	26.00€
Pinot Gris Grand Premier Cru - Cep d'Or	8.00€	36.00€
Riesling Premier Cru – Bastian	8.00€	34.00€
Gewürztraminer Premier Cru - Cep d'Or	8.00€	33.00€
Ventoux AOP Terra Solis "Intuition" 		34.00€
Chablis "Cuvée Prestige" Domaine Chevallier	8.00€	37.00€
Chardonnay VPD d'Oc des Collines du Bourdic	6.00€	26.00€

ROSÉS

Rosé Du Domaine Viticole CEP D'OR (Hëttermillen)	6.50€	30.00€
Côtes de Provence "Les Trois Frères" Domaine des Aspras 	6.00€	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	8.00€	34.00€
Saint-Estèphe Château La Croix Bonis (jeunes Vignes de Phélan Ségur)		44.00€
Blaye Côtes de Bordeaux, l'Esprit de Bel-Air	6.50€	30.00€
Ventoux « Cuvée Terres de Truffes » des Caves Terraventoux	6.00€	26.00€
Crozes-Hermitage "Classique" Cave de Tain	7.50€	31.00€

BULLES

Champagne Drappier Carte d'Or Brut	13.00€	59.00€
Champagne Moët et Chandon Brut Imperial		85.00€
Crémant Caves Kox-Coch	7.50€	30.00€
Crémant Mathes Sélection	7.50€	30.00€

