

LE BEC FIN
BY GOERES



ENTRÉES - STARTERS

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	9.50€
Salade mixte <i>Mixed salad</i>	10.00€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio with parmesan shavings</i>	16.50€/22.50€

MENU ENFANTS - KIDS MENU

(Un soft et une boule de glace inclus)

(One soft drink and a scoop of ice cream included)

Baby pizza (Jambon ou Margherita) <i>Baby pizza (Ham or Margherita)</i>	12.00€
Penne sauce au choix (bolognaise, beurre, gorgonzola) <i>Penne sauce of your choice (bolognese, butter, gorgonzola)</i>	12.00€

PLATS - MAIN COURSES

Filet de rumsteak grillé <i>Grilled rumsteak fillet</i>	24.00€
Entrecôte de bœuf du terroir <i>Entrecote of local beef</i>	26.00€
Escalope de veau viennoise <i>Viennese-Style Veal Escalope</i>	26.00€
Kachkéis, pommes de terre, salade + supplément mettwurst du terroir <i>Kachkéis, potatoes and salad + supplement local mettwurst</i>	18.00€ 5.00€
Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	(selon arrivage) (according to arrival)

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Gratin dauphinois, frites, patates douces au romarin, salade
Gratin dauphinois, french fries, sweet potatoes with rosemary, salad

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€

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€
Soupe de fruits de saison et son sorbet <i>Seasonal fruit soup and sorbet</i>	7.00€

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>Luxembourgish 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€

