

LE BEC FIN

BY GOERES

SALADES

Salade César	16.50€
Salade caprese	17.00€
Salade niçoise	18.00€
Salade de crudités	13.00€

SUGGESTIONS DU CHEF

Grillades, pommes de terre robe des champs, salade (<i>uniquement le midi du lundi au vendredi</i>)	24.00€
---	--------

LES CUISINÉS

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, frites et salade	22.00€
Gratin d'aubergines au parmesan	15.00€
Gratin de la mer	24.50€
Sauté de dinde lait de coco et curry	17.00€
Wäinzoossiss sauce moutarde	18.00€
Salade de viande Luxembourgeoise	19.50€
Quiche lorraine, salade	15.50€
Plat du jour	14.00€

LES DESSERTS

Glace ou sorbet maison Marcello (à la boule)	2.50€
--	-------

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>)	15.00€
Quatre saisons (<i>sauce tomate, mozza, jambon, artichauts, olives, champignons</i>)	16.00€
Quatre fromages (<i>sauce tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola</i>)	16.00€
Bec Fin (<i>sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, salami, poivrons</i>)	15.50€
Funghi (<i>sauce tomate, mozzarella, pleurottes, ail, persil</i>)	15.00€
Thon (<i>sauce tomate, mozzarella, anchois, thon, olives, oignons, câpres</i>)	16.00€
Carpaccio (<i>mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, tomates fraîche, parmesan</i>)	18.00€
Hawaï (<i>sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas</i>)	16.00€

LE BEC FIN

BY GOERES

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€
Gewürztraminer - Cep d'Or	8.00€ - 33.00€
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€
Côtes de Provence - Aspras	7.50€ - 32.00€
Vacqueyras - Montvac	34.00€
Bordeaux Château Chapelle d'Aliénor	8.00€ - 34.00€
Blaye Côtes de Bordeaux,	6.50€ - 30.00€
Crozes-Hermitage	7.50€ - 31.00€

BOISSONS CHAUDES

Café – Café décaféiné	3.20€
Espresso - Espresso décaféiné	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€

Demandez au serveur le vin en
suggestion !

LE BEC FIN

BY GOERES

SALADS

Caesar salad	16.50€
Caprese salad	17.00€
Nicoise salad	18.00€
Raw veggie salad	13.00€

CHEF'S SUGGESTIONS

Mixed grill, potatoes, salad <i>(only for lunch from Monday to Friday)</i>	24.00€
---	--------

MAIN COURSES

Beef carpaccio, parmesan shavings, fries and salad	22.00€
Eggplant gratin with parmesan	15.00€
Gratin of the sea	24.50€
Turkey sauté with coco milk and curry	17.00€
Wäinzoossiss mustard sauce	18.00€
Luxembourgish meat salad	19.50€
Quiche Lorraine, salad	15.50€
Today's special	14.00€

DESSERTS

Homemade Marcello ice cream or sorbet (scoop)	2.50€
---	-------

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>	15.00€
Four seasons <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms)</i>	16.00€
Four cheeses <i>(tomato sauce, mozzarella, parmesan, goat cheese, gorgonzola)</i>	16.00€
Bec Fin <i>(tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, salami, peppers)</i>	15.50€
Funghi <i>(Tomato sauce, mozzarella, oyster mushrooms, garlic, parsley)</i>	15.00€
Tuna <i>(tomato sauce, mozzarella, anchovies, tuna, olives, onions, capers)</i>	16.00€
Carpaccio <i>(mozzarella, beef carpaccio, arugula, fresh tomatoes, parmesan)</i>	18.00€
Hawaiï <i>(tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple)</i>	16.00€

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€
Leffe 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€
Gewürztraminer - Cep d'Or	8.00€ - 33.00€
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€
Côtes de Provence - Aspras	7.50€ - 32.00€
Vacqueyras - Montvac	34.00€
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€