

LE FROID

Le 1/2 homard	36.50€
Le homard entier	69.50€
Salade César	15.00€/24.00€
Carpaccio de boeuf	17.50€/25.00€
Tartare de boeuf	25.50€

LES CUISINÉS

Bouneschlupp	12.50€
Tartiflette au Reblochon fermier	22.50€
Lasagnes de légumes	21.50€
Risotto aux champignons du marché du jour	21.50€
Bouchée à la reine	24.50€
Moules au vin blanc	24.00€
Moules crème ou curry	25.00€
Plat du jour	15.00€

LES GRILLADES

Poisson du marché	prix du jour
Entrecôte Irish 300g	32.00€
Tagliata de filet de boeuf	33.00€
Grillades mixtes (3 viandes)	33.00€
Suprême de pintade label rouge	26.50€
Accompagnements :	
- Frites ou pommes de terre sautées	
- Salade ou poêlée de légumes	

LES DESSERTS

Glace ou sorbet maison Marcello (à la boule)	2.50€
Cheesecake aux myrtilles	9.00€
Assiette de fromages	8.50€
Dôme glacé chocolat-coco	9.00€



SOFTS

Vittel, Viva, Rosport Blue ¼	3.50€
Vittel, Viva, San Pellegrino, Rosport Blue, Badoit ½	4.50€
Jus de fruits	4.70€
Coca-Cola – light – zéro - Lipton ice Tea – Fanta – Sprite	3.50€
Jus de fruits frais (citron/orange)	6.00€
Jus de raisin Luxembourgeois	4.70€
Jus de Pomme BIO	5.00€

VINS

Chardonnay Bourdic	7.00€ - 29.00€
Pinot Gris	8.00€ - 36.00€
Rosé Aspras	7.50€ - 34.00€
Rosé Les Crostes	9.50€ - 42.00€
Bordeaux Aliénor	7.50€ - 34.00€
Crozes-Hermitage	8.00€ - 36.00€

Demandez au serveur le vin en suggestion !

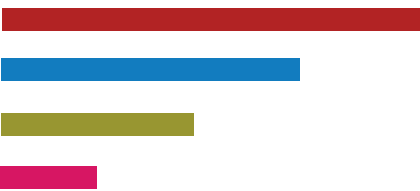
BIÈRES

Bière pression Simon 30cl	3.80€
Bière pression Simon 50cl	6.40€
Clausthaler 33cl (sans alcool)	3.70€
Leffe Blonde, Brune 33cl	5.70€

BOISSONS CHAUDES

Café – Café décafeiné	3.80€
Espresso - Espresso décafeiné	3.30€
Double Espresso	4.30€
Lait Russe	5.00€
Cappuccino	4.50€
Chocolat Chaud	4.50€
Irish Coffee	9.20€





LE BISTROT

BY GOERES



STARTERS

1/2 lobster	36. ⁵⁰ €
The whole lobster	69. ⁵⁰ €
Cesar salad	15. ⁰⁰ €/24. ⁰⁰ €
Beef carpaccio	17. ⁵⁰ €/25. ⁰⁰ €
Beef tartar	25. ⁵⁰ €

GRILL

Fish from the market	price of the day
Irish rib steak 300g	32. ⁰⁰ €
Beef fillet tagliata	33. ⁰⁰ €
Mixed grills (3 meats)	33. ⁰⁰ €
Red label guinea fowl supreme	26. ⁵⁰ €

Sides:

- Fries or sautéed potatoes
- Salad or pan-fried vegetables

MAIN COURSES

Bouneschlupp	12. ⁵⁰ €
Farmer's Reblochon tartiflette	22. ⁵⁰ €
Vegetable lasagna	21. ⁵⁰ €
Mushroom risotto from the daily market	21. ⁵⁰ €
Local specialty with chicken	24. ⁵⁰ €
Mussels with white wine	24. ⁰⁰ €
Mussels with cream or curry	25. ⁰⁰ €
Today's special	15. ⁰⁰ €

DESSERTS

Homemade Marcello ice cream or sorbet (scoop)	2. ⁵⁰ €
Blueberry cheesecake	8. ⁵⁰ €
Cheese plate	8. ⁵⁰ €
Chocolate-coconut iced dome	9. ⁰⁰ €



LE BISTROT

BY GOERES

SAFE TO SERVE
HORESCA

SOFTS

Vittel, Viva, Rosport Blue ¼	3.50€
Vittel, Viva, San Pellegrino, Rosport Blue, Badoit ½	4.50€
Fruit juice	4.70€
Coca-Cola – light – zéro - Lipton ice Tea – Fanta – Sprite	3.50€
Fresh fruit juice (lemon/orange)	6.00€
Luxembourguish grape juice	4.70€
Organic apple juice	5.00€

WINES

Chardonnay Bourdic	7.00€ - 29.00€
Pinot Gris	8.00€ - 36.00€
Rosé Aspras	7.50€ - 34.00€
Rosé Les Crostes	9.50€ - 42.00€
Bordeaux Aliénor	7.50€ - 34.00€
Crozes-Hermitage	8.00€ - 36.00€

Ask the waiter for the suggestion wine!

BEER

Draft beer Simon 30cl	3.80€
Draft beer Simon 50cl	6.40€
Clausthaler 33cl (alccol free)	3.70€
Leffe Blonde, Brune 33cl	5.70€

HOT DRINKS

Coffee - Decaffeinated coffee	3.80€
Espresso - Decaffeinated espresso	3.30€
Double Espresso	4.30€
Russian milk	5.00€
Cappuccino	4.50€
Hot chocolate	4.50€
Irish Coffee	9.20€

