



LE BEC FIN
BY GOERES



RESTAURANT LE BEC FIN

5 Avenue Marie-Thérèse
L-2132 Luxembourg

HEURES D'OUVERTURE DE LA CUISINE

Opening hours of the kitchen

TOUS LES JOURS : 12h00 - 22h30

EVERY DAY: 12pm - 10.30pm

www.goreshotels.com

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.

Don't hesitate to ask our staff to inform you about allergens that may be present in our dishes.



ENTRÉES

STARTERS

SALADE NIÇOISE REVISITÉE, THON FRAIS GRILLÉ <i>"Niçoise" salad revisited with grilled tuna</i>	15. ⁵⁰ €
ÉVENTAIL DE MOZZARELLA ET TRILOGIE DE TOMATES AU BASILIC <i>Mozzarella and a trilogy of tomatoes with basil</i>	13. ⁰⁰ €
SALADE CAESAR AU POULET <i>Caesar salad with chicken</i>	13. ⁵⁰ €
SALADE DE CHÈVRE PANÉ, CONCOMBRE, MENTHE ET CORIANDRE <i>Breaded goat's cheese salad, cucumber, mint and coriander</i>	13. ⁵⁰ €
CARPACCIO DE BŒUF À L'HUILE D'OLIVE ET COPEAUX DE PARMESAN <i>Beef carpaccio with olive oil and parmesan shavings</i>	15. ⁵⁰ €
POTAGE DU JOUR <i>Soup of the day</i>	9. ⁰⁰ €



PÂTES

PASTA

LINGUINE À L'AIL ET AU PIMENT <i>Linguine with garlic and chilli</i>	14. ⁰⁰ €
LINGUINE AU PESTO <i>Linguine with pesto</i>	14. ⁵⁰ €
SPAGHETTI BOLOGNAISE <i>Spaghetti with bolognese sauce</i>	15. ⁰⁰ €
PENNE CARBONARA <i>Penne with cream, eggs and bacon</i>	15. ⁰⁰ €
PENNE ARRABIATA <i>Penne arrabiata</i>	14. ⁵⁰ €
TAGLIATELLE AUX MOULES EN PERSILLADE <i>Tagliatelle with mussels and parsley</i>	17. ⁵⁰ €
TAGLIATELLE AUX ASPERGES ET SAUMON FUMÉ <i>Tagliatelle with asparagus and smoked salmon</i>	18. ⁵⁰ €
LASAGNE BOLOGNAISE <i>Lasagne with bolognese sauce</i>	16. ⁵⁰ €



RISOTTOS

- RISOTTO PANCETTA ET GRANA PADANO** 15.⁵⁰ €
Risotto with pancetta and Grana Padano
- RISOTTO AUX GAMBAS, CITRONNELLE ET LAIT DE COCO** 18.⁵⁰ €
Risotto with citronella prawn and coconut milk
- RISOTTO AUX ASPERGES ET SA TUILE DE PARMESAN** 16.⁵⁰ €
Risotto with asparagus and parmesan

PLATS LUXEMBOURGEOIS

LUXEMBOURGISH DISHES

- PLANCHETTE DE SALAISONS STEFFEN** 17.⁰⁰ €
(jambon cuit et cru, saucisse du pays, pâté et condiments)
Cold cuts plate (smoked and cooked ham, sausage, pâté and condiments)
- PASCHTÉIT, FRITES (BOUCHÉE À LA REINE)** 19.⁵⁰ €
Local speciality chicken and mushroom vol-au-vent
- WÄINZOOSSISS ET PURÉE, SAUCE MOUTARDE** 17.⁰⁰ €
Wine sausage and purée, mustard sauce



VIANDES

MEAT

- ENTRECÔTE, SAUCE AU POIVRE OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES, SALADE** 26.00 €
Entrecote with pepper sauce or "mâitre d'hôtel" butter, fries, salad
- TAGLIATA DE BŒUF, POMMES DE TERRE AU ROMARIN** 26.50 €
Beef tagliata, potatoes with rosemary
- ESCALOPE VIENNOISE, FRITES, SALADE** 25.50 €
Breaded veal cutlet, fries, salad
- SUPRÊME DE VOLAILLE EN ROBE DE JAMBON, JUS TOMATÉ, TAGLIATELLE AUX PETITS LÉGUMES ET ASPERGES RÔTIÉS** 23.50 €
Chicken breast wrapped in ham with a tomato sauce, tagliatelle with small vegetables and roasted asparagus
- TARTARE DE BŒUF, FRITES, SALADE** 24.00 €
Beef tartare, fries, salad
- CARPACCIO DE BŒUF, FRITES, SALADE** 19.50 €
Beef carpaccio, fries, salad

POISSONS

FISH

- DOS DE SAUMON RÔTI, SAUCE VIERGE, RISOTTO SAFRANÉ ET LÉGUMES CROQUANTS** 26.00 €
Roasted salmon with sauce vierge, saffron risotto and crunchy vegetables
- DOS DE CABILLAUD VAPEUR AROMATISÉ À L'AIL ROSE ET THYM, ÉMULSION DE VIN BLANC, DUO D'ASPERGES** 25.50 €
Garlic infused cod fillet with thyme, white wine sauce, combination of asparagus

SNACKS

CLUB SANDWICH CLASSIQUE (DINDE, BACON) <i>Classic club sandwich (Turkey, bacon)</i>	14.50 €
CLUB SANDWICH NORDIQUE (SAUMON FUMÉ) <i>Nordic club sandwich (Smoked salmon)</i>	14.50 €
LASAGNE BOLOGNAISE <i>Lasagne with bolognese sauce</i>	16.50 €
CROQUE-MONSIEUR <i>Croque-Monsieur</i>	12.00 €
PLANCHETTE DE SALAISONS STEFFEN (jambon cuit et cru, saucisse du pays, pâté et condiments) <i>Cold cuts platter (smoked and cooked ham, sausage, pâté and condiments)</i>	17.00 €
ASSIETTE DE FROMAGES <i>Cheese platter</i>	8.50 €



PIZZA

- MARGHERITA** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC, ORIGAN) 12.00 €
Margherita (Tomato sauce, mozzarella, basil, oregano)
- JAMBON CHAMPIGNONS** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS) 13.00 €
Ham and Mushrooms (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)
- DIAVOLA** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT, OLIVES) 13.50 €
Diavola (Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives)
- ORTOLANA** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ARTICHAUTS, COURGETTES, AUBERGINES) 12.50 €
Ortolana (Tomato sauce, mozzarella, artichokes, courgettes, aubergines)
- ITALIANA** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFFALA, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE) 15.00 €
Italiana (Tomato sauce, mozzarella di buffala, rocket, olive oil)
- THON** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, THON, OIGNON, OLIVES, CÂPRES) 14.00 €
Tuna (Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, olives, capers)
- QUATRE SAISONS** (SAUCE TOMATE, MOZZA, JAMBON, ARTICHAUTS, OLIVES, CHAMPIGNONS) 13.50 €
Four seasons (Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms)
- QUATRE FROMAGES** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PARMESAN, CHÈVRE, GORGONZOLA) 14.50 €
Four cheeses (Tomato sauce, mozzarella, parmesan, goat's cheese, gorgonzola)
- BEC FIN** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON, SALAMI, POIVRONS) 14.00 €
Bec fin (Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, salami, peppers)



PIZZA

- INFERNO** (MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT, ŒUF, POIVRONS, NDUJA) 14.⁵⁰ €
Inferno (Mozzarella, spicy salami, egg, peppers, nduja)
- PARMA** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, JAMBON DE PARME, TOMATES CERISES, PARMESAN) 15.⁰⁰ €
Parma (Tomato sauce, mozzarella, rocket, Parma Ham, cherry tomatoes, parmesan)
- CARPACCIO** (MOZZARELLA, CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE, TOMATES FRAÎCHES, PARMESAN) 16.⁵⁰ €
Carpaccio (Mozzarella, beef carpaccio, rocket, fresh tomatoes, parmesan)
- HAWAÏ** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, ANANAS) 14.⁰⁰ €
Hawaiï (Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple)
- ASPERGES** (CRÈME, ASPERGES, ARTICHAUTS, SAUMON FRAIS, TOMATES CERISES) 15.⁰⁰ €
Asparagus (Cream, asparagus, artichokes, fresh salmon, cherry tomatoes)
- TOFU** (TOMATE, FENOUIL, TRÉVISE, CREVETTES, TOFU, AIL, PERSIL) 14.⁵⁰ €
Tofu (Tomato, fennel, treviso, shrimps, tofu, garlic, parsley)
- CHEF** (TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, OEUF, OLIVES) 13.⁵⁰ €
Chef (Tomato, mozzarella, ham, egg, olives)

PIZZA VEGAN

VEGAN PIZZA

- FOCACCIA PRINTANIÈRE** (BROCOLIS, HARICOTS VERTS, FÈVES, PERSIL) 13.⁵⁰ €
Focaccia (Broccoli, green beans, beans, parsley)
- POTAGÈRE** (POMMES DE TERRE, FENOUIL, ASPERGES VERTES, POIREAUX, CÉLERI) 14.⁰⁰ €
Potagère (Potatoes, fennel, green asparagus, leeks, celery)



DESSERTS

BABA AU VIEUX RHUM <i>Baba with aged rum</i>	8.00 €
TARTE MAISON <i>Homemade pie</i>	5.00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Chocolate fondant</i>	8.00 €
TIRAMISU FRAMBOISE <i>Raspberry tiramisu</i>	8.00 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee or tea</i>	10.00 €



BOISSONS

DRINKS

APÉRITIFS / *Aperitifs*

KIR ROYAL (CHAMPAGNE)	13. ²⁰ €
KIR AU VIN BLANC / <i>Kir with white wine</i>	6. ⁷⁰ €
MARTINI ROUGE, BLANC / <i>Red, white</i>	7. ⁷⁰ €
PICON BIÈRE, RICARD, CAMPARI / <i>Picon beer</i>	7. ⁷⁰ €
PORTO ROUGE, BLANC / <i>Red, white</i>	7. ⁷⁰ €
CRODINO	5. ⁷⁰ €
APÉROL SPRITZ / HUGO	9. ²⁰ €

SOFTS

VITTEL, ROSPORT BLUE 1/4	3. ²⁰ €
VITTEL, SAN PELLEGRINO, ROSPORT BLUE 1/2	4. ²⁰ €
JUS DE FRUITS / <i>Fruit juice</i>	4. ⁷⁰ €
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 €

BIÈRES / *Beer*

BIÈRE PRESSION 30CL	3. ⁷⁰ €
BIÈRE PRESSION 50CL	4. ⁷⁰ €
CLAUSTHALER (SANS ALCOOL, <i>without alcohol</i>)	3. ⁷⁰ €
LEFFE BLONDE /BRUNE 6,6% (33 CL)	4. ⁷⁰ €
BLANCHE DE HOEGAARDEN 5% (25 CL)	4. ²⁰ €

BOISSONS CHAUDES / *Hot drinks*

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ <i>Coffee, decaffeinated coffee</i>	3. ²⁰ €
ESPRESSO, ESPRESSO DÉCAFÉINÉ <i>Espresso, decaffeinated espresso</i>	3. ²⁰ €
DOUBLE ESPRESSO	4. ²⁰ €
LAIT RUSSE / <i>Russian milk</i>	4. ⁰⁰ €
CAPPUCCINO	4. ⁰⁰ €
CHOCOLAT CHAUD / <i>Hot chocolate</i>	3. ⁷⁰ €
IRISH COFFEE	9. ²⁰ €



VINS WINES

VINS BLANCS / *White wines*

PINOT BLANC GRAND PREMIER CRU, KOX

PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU, CEP D'OR

RIESLING PREMIER CRU, BASTIAN

BOURGOGNE, CHARDONNAY, LOUIS JADOT

SANCERRE, DOMAINE HENRI BOURGEOIS, LES BARONNES

POUILLY-FUISSÉ, BOUCHARD PÈRE & FILS

CONDRIEU, DOMAINE GUY BERNARD

CHARDONNAY, MONTECHIARI

Verre Glass	Carafe 50cl	Bouteille Bottle
7.00 €	20.00 €	31.00 €
8.00 €	24.00 €	36.00 €
8.00 €	23.00 €	34.00 €
9.00 €	28.00 €	42.50 €
		47.50 €
		50.50 €
		60.50 €
		46.50 €

VINS ROSÉS / *Rosé wines*

CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE DES ASPRAS

PINOT NOIR, CEP D'OR

Verre Glass	Carafe 50cl	Bouteille Bottle
7.50 €	23.00 €	34.00 €
8.00 €	25.00 €	37.00 €



VINS WINES

VINS ROUGES / Red Wines

CHÂTEAU CHAPPELLE D'ALIÉNOR BY LA GAFFELIÈRE, BORDEAUX

LA CIBOISE, LUBÉRON, CHAPOUTIER

ROSSO, MONTECHIARI

CROZES-HERMITAGE, CHAPOUTIER

CHÂTEAU MARQUIS DE MONS, MARGAUX

SAINT-AMOUR, LOUIS JADOT

MERCUREY LA FRAMBOISIÈRE, DOMAINE FAIVELEY

MERLOT, MONTECHIARI

BAROLO, ENRICO SERAFINO

Verre Glass	Carafe 50cl	Bouteille Bottle
8.00 €	23.00 €	34.00 €
7.00 €	20.50 €	31.00 €
8.00 €	25.00 €	37.00 €
		43.50 €
		49.50 €
		46.50 €
		58.50 €
		42.50 €
		58.50 €



GOERES HOTELS
LUXEMBOURG

111 AVENUE DU X SEPTEMBRE
L-2551 LUXEMBOURG
WWW.GOERESHOTELS.COM
+352 44 23 23 1