



**LE** BISTROTGRILL  
BY GOERES



**RESTAURANT LE BISTROT GRILL**

111 Avenue du X Septembre  
L-2551 Luxembourg

**HEURES D'OUVERTURE DE LA CUISINE**

*Opening hours of the kitchen*

TOUS LES JOURS : 12h00 - 14h00 & 18h30 - 22h30

*EVERY DAY: 12pm - 2pm & 6.30pm - 10.30pm*

**[www.goereshotels.com](http://www.goereshotels.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

---

**TARTARE DE SAUMON AU YUZU, ÉCHALOTES ET CIBOULETTE, PARFUMÉ À L'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE** 17.00 €

*Salmon tartare with yuzu, shallots and chives, accompanied by lemon olive oil*

**CARPACCIO DE BŒUF** 16.50 €  
*Beef carpaccio*

**TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AU COGNAC, TROIS POIVRES ET PIMENT D'ESPELETTE AVEC SON CONFIT D'OIGNON ET PAIN BRIOCHÉ** 19.00 €

*Home made Foie Gras terrine with cognac, three peppers and espelette chili with an onion confit and sliced brioche*

**FEIERSTÉNGSZALOT MAISON AUX ŒUFS DE CAILLE (SALADE DE VIANDE LUXEMBOURGEOISE)** 16.50 €

*Home made feiersténgszalot with quail eggs (Luxembourgish meat salad)*

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL (6 PIÈCES)** 10.00 €  
*Burgundy snails with garlic butter (6 pieces)*

**CARPACCIO DE SAUMON** 17.50 €  
*Salmon carpaccio*

**GRATIN D'ENDIVES ET ASPERGES VERTES AU JAMBON STEFFEN ET FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS** 15.50 €

*Chicory gratin with green asparagus, Luxembourgish ham and goat's cheese*



## SALADES

### SALAD

---

**CROUSTILLANT DE POULET, FINE SALADE AUX PETITS LÉGUMES ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES** 16.<sup>50</sup> €

*Fried chicken salad with diced vegetables and raspberry vinaigrette*

**SALADE D'ARTICHAUTS, QUINOA, FÉTA, OLIVETTES NOIRES ET HUILE D'OLIVE AU BASILIC** 15.<sup>50</sup> €

*Artichokes salad with quinoa, feta cheese, black olives and basil infused olive oil*

**CAESAR DE SCAMPIS, MANGUE, AVOCAT, ŒUF ET VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION** 17.<sup>50</sup> €

*Shrimp caesar salad, mango, avocado, egg and vinaigrette of passion fruit*

**TOMATE CŒUR DE BŒUF ET BURRATA PIMENTÉE AU PESTO, AUBERGINE RÔTIE ET SON TARTARE DE TOMATES, BASILIC** 15.<sup>50</sup> €

*Beef tomato and spicy burrata cheese with pesto, roasted aubergine and its tartare of tomatoes with basil*

## VÉGÉTARIENS

### VEGETARIAN

---

**RISOTTO AU DUO D'ASPERGES ET PARMESAN** 17.<sup>00</sup> €

*Risotto with a duo of asparagus and parmesan*

**CANNELLONI CHAMPIGNONS, RICOTTA ET ÉPINARDS, FINE SALADE** 18.<sup>00</sup> €

*Cannelloni of mushrooms, ricotta and spinach, side salad*



# VIANDES

## MEAT

---

**PICANHA EN BROCHETTE, ANANAS À LA BRÉSILIEUNE, JUS TRANCHÉ À L'AIL NOIR** 24.00 €

*Sirloin brochette, pineapple with a black garlic sauce*

**MÉDAILLON DE BŒUF GRILLÉ, LÉGUMES SAUTÉS AU BEURRE** 28.50 €

*Grilled beef medallion with sautéed vegetables in butter*

**SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES, PETITS POIS ET FONDS D'ARTICHAUTS BRAISÉS AU SAFRAN** 24.50 €

*Braised lamb shank with spices, peas and artichokes hearts braised with saffron*

**BISTROT BURGER MÉDITERRANÉEN ET MOZZARELLA FRAÎCHE** 24.50 €

*Mediterranean beef burger with fresh mozzarella*

**TARTARE FAÇON BISTROT** 24.00 €

*The Bistrot beef tartare*

**CARPACCIO DE BŒUF À L'HUILE DE PISTACHE** 22.00 €

*Beef carpaccio with pistachio oil*

**RIBS DE PORC CARAMÉLISÉS, SAUCE BBQ** 22.50 €

*Caramelised pork ribs with bbq sauce*

**ENTRECÔTE GRILLÉE, LÉGUMES GLACÉS** 26.00 €

*Grilled entrecote and glazed vegetables*

**DEMI COQUELET RÔTI AUX HERBES FRAÎCHES, POMMES AU FOUR ET FINE SALADE** 24.00 €

*Half a roast chicken with fresh herbs, oven roasted potatoes and a side salad*





## POISSONS

### FISH

---

#### POISSON DU MARCHÉ

*Fish of the day*

Selon prix  
du jour

#### NOIX DE ST JACQUES À LA PLANCHA ET SON RISOTTO CRÉMEUX

*Scallops "à la plancha" with a creamy risotto*

28.<sup>00</sup> €

#### CARPACCIO DE SAUMON AUX AGRUMES ET GINGEMBRE ROSE, HUILE D'OLIVE CITRONNÉE

*Carpaccio of salmon with citrus fruits and pink ginger, lemon olive oil*

23.<sup>00</sup> €

## PLATS LUXEMBOURGEOIS

### LUXEMBOURGISH DISHES

---

#### PASCHTÉIT, FRITES (BOUCHÉE À LA REINE)

*Local speciality chicken and mushroom vol-au-vent*

19.<sup>50</sup> €

#### FILET DE MERLAN DORÉ SAUCE RÉMOULADE, MINI ASPERGES VERTES AU BEURRE

*Fillet of whiting with a remoulade sauce, mini green  
asparagus and butter*

23.<sup>00</sup> €

#### PLANCHETTE DE LÉGUMES CONFITS, MINI BUFFALA, BERDORFER AU POIVRE, JAMBON CUIT ET CRU

*Luxembourg platter confit of vegetables, mini buffala,  
peppered cheese and cold cuts*

18.<sup>00</sup> €



## DESSERTS

---

<b>BABA AU VIEUX RHUM</b> <i>Baba with aged rum</i>	8.00 €
<b>TARTE MAISON</b> <i>Homemade pie</i>	5.00 €
<b>CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON</b> <i>Crème brulée</i>	8.00 €
<b>VACHERIN GLACÉ CITRON/FRAMBOISE</b> <i>Citrus and raspberry iced vacherin</i>	8.00 €
<b>TARTELETTE AU CHOCOLAT</b> <i>Chocolate tartlet</i>	8.00 €
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> <i>Gourmet coffee or tea</i>	10.00 €





## BOISSONS

### DRINKS

---

#### APÉRITIFS / *Aperitifs*

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

#### SOFTS

VITTEL, ROSPORT BLUE 1/4	3. <sup>20</sup> €
VITTEL, SAN PELLEGRINO, ROSPORT BLUE 1/2	4. <sup>20</sup> €
JUS DE FRUITS / <i>Fruit juice</i>	4. <sup>70</sup> €
COCA-COLA, LIGHT, ZÉRO	3. <sup>40</sup> €
LIPTON ICE TEA, FANTA, SPRITE	3. <sup>40</sup> €
JUS DE FRUITS FRAIS (CITRON/ORANGE) <i>Fresh fruit juice (lemon / orange)</i>	5. <sup>20</sup> €
JUS DE RAISIN LUXEMBOURGEOIS <i>Luxembourgish grape juice</i>	3. <sup>40</sup> €
JUS DE POMME BIO / <i>Organic apple juice</i>	3. <sup>40</sup> €

#### BIÈRES / *Beer*

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

#### BOISSONS CHAUDES / *Hot drinks*

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





## VINS WINES

---

### VINS BLANCS / *White wines*

	Verre Glass	Carafe 50cl	Bouteille Bottle
PINOT BLANC GRAND PREMIER CRU, KOX	7.00 €	20.00 €	31.00 €
PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU, CEP D'OR	8.00 €	24.00 €	36.00 €
RIESLING PREMIER CRU, BASTIAN	8.00 €	23.00 €	34.00 €
BORDEAUX DE LARRIVET HAUT BRION	8.50 €	26.00 €	40.00 €
BOURGOGNE, CHARDONNAY, LOUIS JADOT	9.00 €	28.00 €	42.50 €
GEWÜRZTRAMINER PREMIER CRU			33.00 €
SANCERRE, DOMAINE HENRI BOURGEOIS, LES BARONNES			47.50 €
POUILLY-FUISSÉ, BOUCHARD PÈRE & FILS			50.50 €
CONDRIEU, DOMAINE GUY BERNARD			60.50 €
CHARDONNAY, MONTECHIARI			46.50 €

### VINS ROSÉS / *Rosé wines*

	Verre Glass	Carafe 50cl	Bouteille Bottle
TAVEL, BEAUREVOIR, CHAPOUTIER	8.50 €	27.00 €	40.00 €
CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE DES ASPRAS	7.50 €	23.00 €	34.00 €
PINOT NOIR, CEP D'OR	8.00 €	25.00 €	37.00 €



# VINS

## WINES

---

### VINS ROUGES / Red Wines

CHÂTEAU CHAPELLE 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

PROTOS, RIBERA DEL DUERO

Verre Glass	Carafe 50cl	Bouteille Bottle
8. <sup>00</sup> €	23. <sup>00</sup> €	34. <sup>00</sup> €
7. <sup>00</sup> €	20. <sup>50</sup> €	31. <sup>00</sup> €
8. <sup>00</sup> €	25. <sup>00</sup> €	37. <sup>00</sup> €
		43. <sup>50</sup> €
		49. <sup>50</sup> €
		46. <sup>50</sup> €
		58. <sup>50</sup> €
		42. <sup>50</sup> €
		58. <sup>50</sup> €
		38. <sup>00</sup> €



LE BISTROTGRILL  
BY GOERES







**GOERES HOTELS**  
LUXEMBOURG

111 AVENUE DU X SEPTEMBRE  
L-2551 LUXEMBOURG  
[WWW.GOERESHOTELS.COM](http://WWW.GOERESHOTELS.COM)  
+352 44 23 23 1