

LE BISTROT

BY GOERES



ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS

- Terrine de foie gras au vieux Porto, compote d'oignons, et sa brioche aux figues 21.00€
Home made foie gras marinated with Porto wine, stewed onion with a fig brioche
- Carpaccio de bœuf, pesto de roquette et parmesan 16.50€/22.50€
Beef Carpaccio flavored with an arugula pesto and parmesan
- Carpaccio de saumon au gingembre rose, agrumes et huile d'olive citronnée 16.50€/23.50€
Salmon Carpaccio with pink ginger, citrus fruit and olive oil
- Duo de jambon Luxembourgeois (salaisons Steffen), Berdorfer au poivre, cornichons et petits oignons 16.50€
Smoked Luxembourgish Ham, pepper goat cheese, pickles and solted onion

SALADES - SALADS

- Salade Caesar, poulet grillé, oeufs de caille, filet d'anchois 17.50€
Caesar Salad with chicken, quail eggs and anchovy fillet
- Salade de croustillants de gambas à la coriandre et sauce agrumes et mangue 23.50€
Crunchy prawns salad with coriander, citrus fruit and mango
- Filet de hareng à la luxembourgeoise, pommes vapeur 18.00€
Luxembourgish herrings fillet with steamed potatoes

ENTRÉES CHAUDES - HOT STARTERS

- Lensenzopp mat Metwurst (Soupe de lentilles) 13.50€
Traditional luxembourgish lentil soup
- Schleeken - Escargots petits gris au beurre d'ail 6/12 pièces 14.00€/22.00€
Snails baked in a garlic butter 6/12 pieces
- Fraeschenhamen - Cuisses de grenouille à la provençale avec son risotto crémeux aux légumes oubliés 5/10 pièces 18.00€/24.00€
Frog legs Provençale style, heirloom vegetables risotto 5/10 pieces



MENU ENFANTS - KIDS MENU

- Spaghetti bolognaise 12.00€
Spaghetti with bolognese sauce
- Steak haché, frites 12.00€
Minced beef, french fries

Bistrot Lux cheeseburger
 (Sauce du chef, tomate, salade, oignons confit, cheddar et cornichons)
Bistrot Lux cheeseburger
 (Chef's sauce, salad, baked onions cheddar cheese and pickles)

24.50€

Steak tartare maison 220g non préparé, frites maison – salade
Home made Steak tartar, chips and salad with a Luxembourgish mustard dressing

24.00€

Entrecôte grillée longue maturation 90 jours, produit du terroir 300g - Béarnaise, poivre vert, forestière, échalotes ou beurre bistrot
Grill rib steak - béarnaise, green pepper, mushrooms, shallots or bistrot butter sauce

28.00€

Magret de canard en croûte de noisette avec son jus miel et orange
Roasted Duck breast coated with a hazelnut crust orange gravy and honey

24.50€

Paschtéit (Bouchée à la reine) frites, salade
Local specialty chicken and mushrooms vol au vent

19.50€

Cailles rôties au jus de patates douces caramélisées à la cannelle
Roasted quails with caramelized sweet potato juice with cinnamon

22.00€

Escalope de veau viennoise
Breaded veal with lemon and cappers garnish

23.00€

Tête de veau sauce gribiche
Veal head gribiche sauce

21.00€

POISSONS - FISH

Poisson du jour
Fish of the day

21.50€

PÂTES - PASTA

Raviolis aux cèpes crème de marrons aux noix de cajoux
Ceps raviolis with chestnut and cashew nuts

19.50€

Cannellonis au confit de canard, crème de potiron
Cannelloni in a duck confit with a pumpkin creamy sauce

21.50€

Spaghetti bolognaise
Spaghetti with bolognese sauce

18.00€

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Légumes du jour - Compôtée de choux rouges - Salade à la luxembourgeoise - Purée Stampf Grand-mère - Pommes sautées - Frites Maison - Gromperekichelcher

Vegetables of the day, Braised red cabbage - Luxemburgish salad, Gross mash potatoes, Sautéed potatoes, French chips - Gromperekichelcher

DESSERTS

Assiette de 4 fromages affinés

Plate of 4 mature cheeses

11.⁵⁰€

Glace maison - La boule

(vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, sorbet citron, sorbet fraise)

Homemade ice cream - Scoop

(vanilla, chocolate, pistachio, salted scotch butter, lemon sorbet strawberries sorbet)

2.⁵⁰€

Paris-Brest maison

Homemade Paris-Brest

8.⁵⁰€

Crème brûlée

Crème brûlée

7.⁰⁰€

Tarte aux fruits de saison

Seasonal fruit pie

6.⁰⁰€

Apfelstrudel

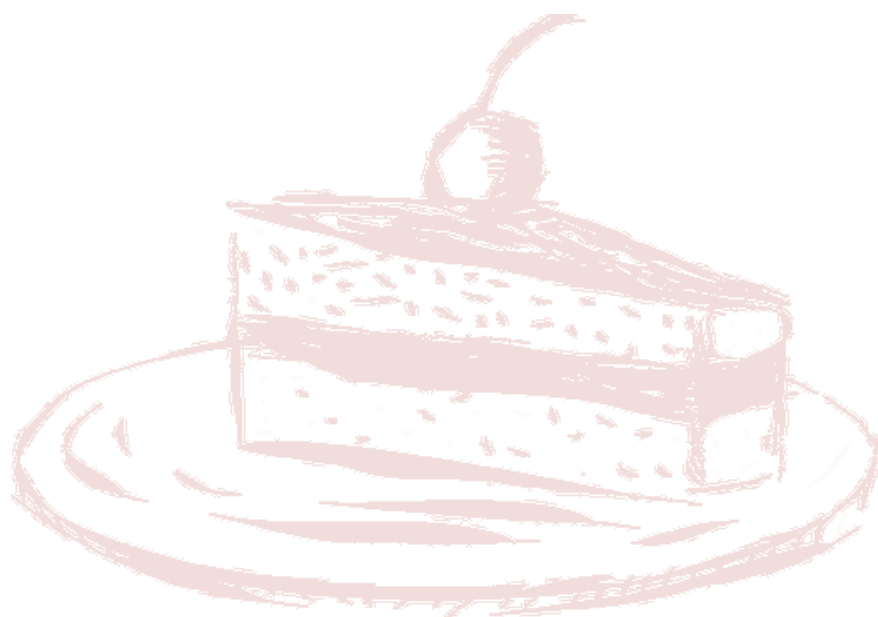
Apple Strudel

8.⁰⁰€

Café ou thé gourmand

Gourmet coffee or tea

9.⁵⁰€



SOFTS

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€

APÉRITIFS - APERITIFS

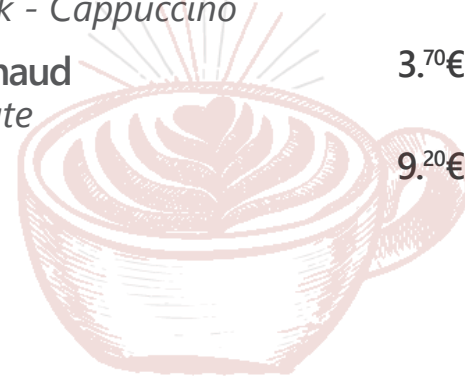
Kir Royal (Champagne)	13.20€
Kir au vin blanc <i>Kir with white wine</i>	6.70€
Martini rouge – blanc <i>Martini red - white</i>	7.70€
Porto rouge – blanc <i>Porto red - white</i>	7.70€
Picon bière - Ricard - Campari <i>Picon beer - Ricard - Campari</i>	7.70€
Crodino	5.70€
Aperol Spritz – Hugo	9.20€

BIÈRES - BEER

Bière pression 30cl <i>Draft beer 30cl</i>	3.70€
Bière pression 50cl <i>Draft beer 50cl</i>	6.20€
Clausthaler 33cl (sans alcool) <i>Clausthaler 33cl (alccol free)</i>	3.70€
Lefte Blonde, Brune 33cl	4.70€


BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café – Café décaféiné <i>Coffee - Decaffeinated coffee</i>	3.20€
Espresso - Espresso décaféiné <i>Espresso - Decaffeinated espresso</i>	2.80€
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€




VINS - WINES

BLANCS - WHITE

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Pinot Blanc Grand Premier Cru - Kox	6.50€	26.00€
Pinot Blanc Grand Premier Cru - Cep d'Or	7.50€	31.00€
Pinot Gris Grand Premier Cru - Cep d'Or	8.20€	36.00€
Riesling Premier Cru – Bastian		34.00€
Gewürztraminer Premier Cru - Cep d'Or	8.00€	33.00€
Ventoux AOP Terra Solis "Intuition" 		34.00€
Saint-Véran "Tradition" Domaine de La Feuillarde	8.50€	38.00€
Givry Domaine Chofflet-Valdenaire		51.00€
Chablis "Cuvée Prestige" Domaine Chevallier	8.50€	37.00€
Chardonnay VPD d'Oc des Collines du Bourdic	6.50€	26.00€
Bourgogne Chardonnay "Les Corcelottes" Domaines Roux Père & Fils		27.50€

ROSÉS

Rosé Du Domaine Viticole CEP D'OR (Hëttermillen)	6.50€	29.90€
Côtes de Provence "Les Trois Frères" Domaine des Aspras 	6.20€	25.00€
Côtes de Provence - Château Les Crostes "Tradition" Domaine Grand-Ducal	7.50€	31.00€

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	8.20€	34.00€
Saint-Estèphe Château La Croix Bonis (jeunes Vignes de Phélan Ségur)		44.00€
Blaye Côtes de Bordeaux, l'Esprit de Bel-Air	6.00€	30.00€
Pessac Léognan Château de Rochemorin Vignobles A. Lurton	7.00€	29.90€
Ventoux « Cuvée Terres de Truffes » des Caves Terraventoux	6.50€	26.00€
Crozes-Hermitage "Classique" Cave de Tain	7.50€	31.00€



CHAMPAGNE

Drappier Carte d'Or Brut
Ruinart Blanc de Blancs
Moët et Chandon Brut Imperial

Verre Glass	Bouteille Bottle
13.00€	59.00€
	95.00€
	85.00€

CRÉMANT

Poll-Fabaire Cuvée Brut
Caves Kox-Coch
Mathes Sélection

8.20€	30.00€
8.20€	30.00€
8.20€	30.00€

