

# LE BISTROT

BY GOERES



**ENTRÉES - STARTERS**

Soupe du jour  
*Soup of the day* 8.00€

Salade de mâche, œufs mimosa émiettés, croûtons et vinaigrette à la moutarde Luxembourgeoise  
*Lamb's lettuce, crumbled mimosa eggs, croutons and Luxemburgish mustard vinaigrette* 8.00€

Escargots de la ferme de Thonville (France) au beurre persillé 14.50€/23.00€  
*Snails from Thonville farm (France) with parsley butter*

Terrine de foie gras maison au cognac, brioche et confit de figues à l'oignon 23.00€  
*Homemade foie gras terrines with cognac, brioche and fig confit with onion*

Carpaccio de bœuf\* à l'italienne, mozzarella di bufala, roquette et parmesan à l'huile d'olive 16.50€/23.50€  
*Italian beef carpaccio\*, mozzarella di bufala, arugula and parmesan cheese with olive oil*

Carpaccio de saumon écossais Label Rouge au gingembre et pamplemousse 17.50€/24.50€  
*Red Label Scottish salmon carpaccio with ginger and grapefruit*



**SALADES - SALADS**

Salade Caesar au poulet bio 24.00€  
*Caesar salad with organic chicken*

Salade niçoise au thon et œufs de caille 18.00€  
*Nicoise salad with tuna and quail eggs*

Salade de tomates et mozzarella di bufala au basilic et huile d'olive 9.50€/17.50€  
*Tomato salad with mozzarella di bufala, basil and olive oil*

Assiette de saumon fumé d'Écosse (140g) avec toast, crème de Raifort et fine salade 17.50€/24.00€  
*Plate of smoked salmon from Scotland (140g) with toast, horseradish cream and salad*

**PLATS ENFANTS - KIDS DISHES**

Linguine bolognaise 9.90€  
*Linguine with bolognese sauce*

Linguine napolitaine et parmesan 9.90€  
*Neapolitan Linguine and Parmesan*

Steak haché, frites 10.50€  
*Minced beef, french fries*

**Bistrot Lux cheeseburger\*, frites 24.50€**

(Sauce du chef, tomate, salade, oignons confits, cheddar et cornichons)

*Bistrot Lux cheeseburger\*, fries (Chef's sauce, salad, baked onions, cheddar cheese and pickles)*

**Steak tartare\* minute (220g), frites, salade 24.50€**

*Homemade Steak\* tartar (220g), fries, salad*

**Entrecôte grillée\*, maturation 90 jours (300g) - sauce Béarnaise, poivre tricolore, ou beurre maître d'hôtel, légumes, frites 28.50€**

*Long grilled rib steak\* 90 days (300g) - Béarnaise sauce, tricolor pepper, or "maître d'hôtel" butter, vegetables, fries*

**Tagliata de filet de rumsteck\* (300g) avec ses pommes au four, roquette parmesan et crème de balsamique 27.00€**

*Tagliata of ground rump fillet\*(300g) with baked potatoes, parmesan arugula and balsamic cream*

**Bouchée à la reine au poulet bio\*, frites, salade 22.00€**

*Local specialty with organic chicken\* and mushrooms vol au vent, fries, salad*

**Escalope de veau viennoise, sauce gribiche, frites, salade 25.50€**

*Breaded veal with gribiche sauce, fries, salad*

**Poisson du marché (selon arrivage)**

*Fish from the market (according to arrival)*

**DESSERTS**

**Assiette de fromages 11.50€**

*Plate of cheeses*

**Moelleux au chocolat et glace vanille 8.00€**

*Chocolate moelleux and vanilla ice cream*

**Crème brûlée à la vanille 7.00€**

*Crème brûlée with vanilla*

**Tarte du jour 6.00€**

*Pie of the day*

**Tartelette au citron meringuée 8.00€**

*Lemon meringue tartlet*

**Café ou thé gourmand 9.50€**

*Gourmet coffee or tea*

**Glaces maison - La boule 2.50€**

*(vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé et cacahuètes caramélisées, tiramisu, sorbet citron, sorbet fraise, sorbet mangue-passion) Homemade ice cream - Scoop*

*(vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel and caramelized peanuts, tiramisu, lemon sorbet, strawberry sorbet, mango-passion sorbet)*

**\*DÉMARCHE RESPONSABLE**

- ◇ Notre boeuf est issu d'une production locale
- ◇ Notre poulet est bio et issu de la ferme de Marc Emering à Sprinkange (LU)
- ◇ Nos frites sont faites maison !

**\*RESPONSIBLE APPROACH**

- ◇ Our beef comes from a local production
- ◇ Our organic chicken is from Marc Emering's farm in Sprinkange (LU)
- ◇ Our fries are homemade!

## SOFTS

Vittel, Viva, Rosport Blue ¼	3.50€
Vittel, Viva, San Pellegrino, Rosport Blue, Badoit ½	4.50€
Jus de fruits <i>Fruit juice</i>	4.70€
Coca-Cola – light – zéro - Lipton ice Tea – Fanta – Sprite	3.50€
Jus de fruits frais (citron/orange) <i>Fresh fruit juice (lemon/orange)</i>	6.00€
Jus de raisin Luxembourgeois <i>Luxembourgish grape juice</i>	4.70€
Jus de Pomme BIO <i>Organic apple juice</i>	5.00€

## APÉRITIFS - APERITIFS

Kir Royal (Champagne)	13.20€
Kir au vin blanc <i>Kir with white wine</i>	7.00€
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	9.80€

## BIÈRES - BEER


Bière pression 30cl <i>Draft beer 30cl</i>	3.80€
Bière pression 50cl <i>Draft beer 50cl</i>	6.40€
Clausthaler 33cl (sans alcool) <i>Clausthaler 33cl (alccol free)</i>	3.70€
Lefte Blonde, Brune 33cl	5.70€

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS


Café – Café décaféiné <i>Coffee - Decaffeinated coffee</i>	3.80€
Espresso - Espresso décaféiné <i>Espresso - Decaffeinated espresso</i>	3.30€
Double Espresso	4.30€
Lait Russe <i>Russian milk</i>	5.00€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	4.50€
Chocolat Chaud <i>Hot chocolate</i>	4.50€
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€

