

LE FRIQUET'S  
BY GOERES



## ENTRÉES - STARTERS


Potage du jour luxembourgeois <i>Luxembourgish soup of the day</i>	9.00€
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail (6 pièces) <i>Burgundy snails with garlic butter (6 pieces)</i>	10.00€
Toast aux champignons <i>Toast with mushrooms</i>	12.00€
Rieslingpaschtéit (Pâté au Riesling) <i>Rieslingpaschtéit (Riesling pâté)</i>	8.00€
Salade mixte <i>Mixed salad</i>	8.00€



## PLATS - MAIN COURSES

Salade Caesar au poulet <i>Caesar salad with chicken</i>	16.50€
Entrecôte de boeuf poêlée <i>Beef entrecôte</i>	26.00€
Friquet's burger <i>Friquet's burger</i>	18.50€
Friquet's cheeseburger <i>Friquet's cheeseburger</i>	19.00€
Roulade de boeuf à l'ancienne <i>Beef roulade old fashioned style</i>	16.50€
Tête de veau <i>Head of veal</i>	20.50€
Chicons gratinés au Berdorfer <i>Gratinated chicory with Berdorfer</i>	15.50€

Paschtéit (Bouchée à la Reine)  19.50€  
*Local speciality chicken and  
mushroom vol-au-vent*

Wäinzoossiss et purée, sauce  
moutarde  17.00€  
*Wine sausage and mashed  
potatoes, mustard sauce*

Boudin noir aux pommes 16.00€  
*Black pudding with apples*

Choucroute garnie  21.00€  
*Sauerkraut*

Dos de cabillaud poêlé,  
sauce moutarde à l'ancienne 22.00€  
*Pan-fried codfish, mustard sauce*

Cannelloni ricotta épinards 18.00€  
*Canneloni with ricotta and spinach*

Accompagnement salade verte 3.50€  
*Side order of green salad*

## ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Pommes de terre sautées, purée,  
pommes de terre vapeur ou riz  
*Sautéed potatoes, Mashed potatoes,  
steamed potatoes or rice*

## SAUCES

Poivre vert ou beurre maître d'hôtel  
*Green pepper or "maître d'hôtel" butter*

## TARTINES & SNACKS

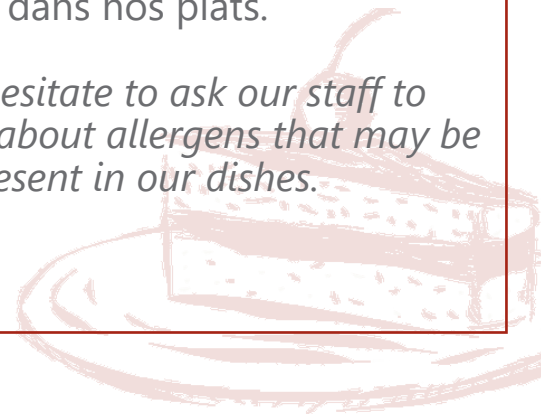
Tartine "kachkéis" <i>"Kachkéis" toast</i>	11.00€
Tartine "Charcuterie" <i>Cooked meats toast</i>	13.50€
Tartine "Fromage" <i>Cheese toast</i>	12.50€
Club sandwich classique (dinde, bacon) <i>Classic club sandwich (Turkey, bacon)</i>	14.00€
Club sandwich nordique (saumon fumé) <i>Nordic club sandwich (Smoked salmon)</i>	14.00€
Lasagne bolognaise <i>Lasagne with bolognese sauce</i>	16.00€
Croque-Monsieur, salade <i>Croque-Monsieur, salad</i>	10.00€

## DESSERTS

Tarte maison <i>Homemade pie</i>	5.00€
Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	10.00€
Apfelstrudel <i>Apple Strudel</i>	8.00€
Glace maison - La boule (Merci de vous adresser à notre serveur pour connaître les parfums du jour) <i>Home made ice cream - Scoop</i> (Please ask our server to know the flavors of the day)	2.50€
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	8.00€
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8.00€
Tartelette Tropicézienne <i>Tropezian tartlet</i>	8.00€


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

*Do not hesitate to ask our staff to inform you about allergens that may be present in our dishes.*





## SOFTS



Vittel, Viva, Rosport Blue ¼	3.20€
Vittel, Viva, San Pellegrino, Rosport Blue, Badoit ½	4.20€
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€

## 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€
Porto blanc Warres	7.70€
Porto rouge Warres Warrior Reserve	8.50€
Porto rouge Warres vintage 2003	10.50€
Picon bière - Ricard - Campari, Cynar <i>Picon beer - Ricard - Campari, Cynar</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€
Diekirch Grand Cru	4.70€
Clausthaler 33cl (sans alcool) <i>Clausthaler 33cl (alcohol free)</i>	3.70€
Lefte Blonde, Brune 33cl	4.50€
Blanche de Hoegaarden 25cl	4.20€

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café <i>Coffee</i>	3.00€
Espresso <i>Espresso</i>	3.00€
Double Espresso	4.00€
Lait Russe - Cappuccino <i>Russian milk - Cappuccino</i>	3.80€
Chocolat Chaud <i>Hot chocolate</i>	3.70€
Irish Coffee	9.20€
Théière "Mighty Leaf Tea" <i>Teapot "Mighty Leaf Tea"</i>	5.20€



# VINS - WINES

## BLANCS - WHITE

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Pinot Blanc Grand Premier Cru - Kox	6.50€	30.00€
Pinot Gris Grand Premier Cru - Cep d'Or	8.00€	32.00€
Riesling Premier Cru – Mathes	7.50€	32.00€
Auxerrois, Grand Premier Cru, Kox	7.50€	32.00€
Gewurztraminer Premier Cru	7.50€	32.00€
Vin blanc luxembourgeois	5.50€	

## ROSÉS

Vin Rosé Terra Ventoux	6.50€	
Pinot Noir – Cep d'Or	8.00€	37.00€

## ROUGES - RED

Château Chapelle D'Aliénor by La Gaffelière, Bordeaux	7.50€	
Crozes-Hermitage "Classique" Cave de Tain	6.50€	
Vacqueyras Domaine de Montvac Rouge	8.00€	

## BULLES - BUBBLES

Champagne Drappier Carte d'Or	13.00€	61.50€
Crémant rosé Cuvée Julie Luxembourg	9.00€	39.00€
Crémant Brut, Luxembourg	8.00€	43.50€

