

## CETTE SEMAINE A MIDI AU BISTROT

### Lundi 14 Juin

Contre-filet rôti au vin rouge  
Pommes de terre au romarin  
12,50 €

### Mardi 15 Juin

Cuisse de lapin à la sauge  
Polenta gratinée  
11,20 €


### Mercredi 16 Juin

Sauté de veau à la niçoise  
Gnocchetti au beurre  
11,10 €


### Jeudi 17 Juin

Brochette d'agneau sauce choron  
Pommes de terre sautées  
12,50 €

### Vendredi 18 Juin





 Papillote de lieu au citron  
Pommes de terre vapeur  
10,50 €

## SUGGESTIONS DU BISTROT

 Tomates farcies aux crevettes grises	13,40 €
Bavette d'ailloyau aux échalotes confites	15,80 €
Mousse au chocolat blanc et cerises amarena	5,00 €

 Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens.

## LES ENTRÉES ET SALADES DU BISTROT

	Entrée	Plat
Potage du jour	5,50 €	/
 Salade Caprese	9,90 €	12,90 €
Salade de volaille, sauce soja et légumes	9,80 €	12,80 €
 Salade de chèvre frais en brick, pomme cannelle	/	12,40 €
 Salade de Saint-Jacques aux salicornes	/	18,80 €
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive	13,00 €	18,50 €
 Carpaccio de thon et saumon au gingembre	10,00 €	15,50 €
Vitello Tonnato	/	18,50 €

## LES PLATS LUXEMBOURGEOIS

L'assiette luxembourgeoise	16,60 €
(Jambon cru et cuit du pays Marque Nationale, saucisse, cancoillotte, pommes frites, salade mêlée)	
Feierstengszalot	14,90 €

## LA FINESSE DU TARTARE

Steak tartare de bœuf, frites et salade mêlée	18,90 €
---	---------

## SUR LE GRILL DU BISTROT

Entrecôte (+/- 220 gr.)	21,50 €
Filet de bœuf (+/- 200 gr.)	26,50 €
Le Chateaubriand (2 pers.)	54,20 €
Carré d'agneau au thym	25,80 €
Escalope de dinde tandoori	16,20 €

Accompagnements : pommes dauphines fraîches, gratin de pommes de terre, pommes de terre vapeur ou frites et une salade mêlée ou une poêlée de légumes



Sauce au choix : béarnaise, beurre maître d'hôtel, poivre vert, crème champignons ou moutarde








Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens.



## A LA CARTE

 Pavé de saumon en papillote	16,60 €
 Médailles de lotte au coulis de poivrons	24,50 €
Foie de veau poêlé à l'estragon	18,50 €
Magret de canard rôti au jus	19,10 €
Escalope de veau viennoise	18,40 €

## LE COIN ITALIEN

 Ravioli ricotta & épinards, sauce aux légumes	12,50 €
 Risotto de légumes et safran	11,90 €
Lasagne bolognaise	12,00 €
Tris de pâtes : Penne carbonara, Tagliatelle au pesto, Spaghetti all'Arrabiata	12,80 €
Spaghetti, Penne Rigate ou Tagliatelle avec <b>sauce au choix</b> :	10,80 €
 All'arrabiata, bolognaise, carbonara,  napolitaine ou  pesto alla genovese	

## LE FROMAGE

L'assiette de 3 fromages affinés	8,00 €
Le chariot de fromages à volonté	12,50 €

## LE PLAISIR DES DOUCEURS

La tarte aux fruits de saison	3,50 €
Crème brûlée à la fleur d'oranger	5,50 €
Profiteroles glacées aux trois chocolats	7,50 €
Moelleux au chocolat (+/- 15 minutes d'attente)	6,50 €
Salade de fruits frais	4,50 €
Tarte Tatin aux fruits de saison	5,50 €

N'hésitez pas à demander notre carte des glaces.



Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens.



## LES SNACKS

SERVIS DE 11H30 A 23H00

Croque-monsieur	8,00 €
Croque-madame	8,00 €
Quiche Lorraine	10,00 €
 Quiche aux poireaux	10,00 €
 Quiche au thon	10,00 €

### CES SNACKS SONT SERVIS AVEC UNE SALADE MÊLÉE

Club sandwich	11,80 €
(Tomate, œuf dur, bacon grillé, rôti de dinde fumé et frites)	



HOTELS-RESTAURANTS  
*Goeres*  
GROUP LUXEMBOURG



## LES BULLES

	Coupe (12.50cl)	La btl
Champagne Drappier Carte d'Or	9.50 €	57.00 €
Champagne Laurent Perrier	10.00 €	60.00 €
Crémant Poll-Fabaire	5.00 €	30.00 €
Crémant Caves Mathes	5.00 €	30.00 €

## LES VINS BLANCS

	Le dl	La btl
<b>LUXEMBOURG</b>		
Riesling GPC, Domaine Bastian	3,00 €	22,50 €
Pinot gris GPC, Remich Fels, Marc Kox	2,80 €	21,00€
Auxerrois GPC, Remich Fels, Marc Kox	2,20 €	16,80 €
Pinot blanc GPC, Côteaux de Schengen, H.Ruppert	3,10 €	23,30 €
<b>FRANCE</b>		
Bergerac, Château Bélingard	2,40 €	17,50 €
Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Cave de Tain	3,50 €	26,30 €
Chablis « Cuvée Prestige », Domaine Chevalier	4,20 €	31,50 €
Bordeaux, Château La Maroutine	3,20 €	24,00 €
Monbazillac, Château Bélingard	3,60 €	27,00 €
Sancerre Les Baronnes, Domaine Henri Bourgeois	5,00 €	37,50 €
Gewürztraminer d'Alsace, Philippe Sohler	3,20 €	24,00 €
<b>ETATS-UNIS</b>		
Chardonnay, Beringer, Californie	3,00 €	22,50 €
<b>ITALIE</b>		
Chardonnay, Montechiari	5,00 €	37,50 €

**Tous nos vins sont disponibles en carafe de 1, 2, 3 et 5 dl**

## LES VINS ROSÉS

	Le dl	La btl
<b>LUXEMBOURG</b>		
Pinot noir, Domaine Bastian	3,80 €	28,50 €
<b>FRANCE</b>		
Bergerac, Château Bélingard	2,40 €	17,50 €

## LES VINS ROUGES

	Le dl	La btl
<b>FRANCE</b>		
Bergerac, Cuvée « Blanche de Bosredon »	3,20 €	24,00 €
Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Cave de Tain	3,60 €	27,00 €
Bordeaux, Château Laborde	3,60 €	27,00 €
Bergerac, Château Bélingard	2,40 €	17,50 €
Bordeaux, Château Chasse Spleen, Moulis		56,30 €
Bordeaux, Château La Bastide Dauzac, Margaux		52,50 €
Bordeaux, Château La Croix Bonis, Phélan-Ségur	5,10 €	38,20 €
Bordeaux, Château Fugue de Nenin, Pomerol		50,80 €
Bourgogne, Château de la Charrière, Yves Girardin	4,10 €	30,70 €
<b>ITALIE</b>		
Montechiari Cabernet		45,80 €
Montechiari Merlot	5,00 €	37,50 €
Montechiari Rosso	4,40 €	33,00 €
<b>ARGENTINE</b>		
Cabernet Sauvignon, Tierra de Luna	3,30 €	24,80 €
<b>ESPAGNE</b>		
Protos Ribera del Duero	3,90 €	29,30 €

Tous nos vins sont disponibles en carafe de 1, 2, 3 et 5 dl