

# LA CARTE

À lire avant  
de manger

Chère cliente, cher client,



**Chez Bestial, nous tenons à ce que vous passiez un bon moment.**

Si jamais quelque chose cloche, dites-le-nous tout de suite et sur place: on préfère régler ça avec le sourire, plutôt que par écrans interposés !

**Pour nous, rien ne vaut une vraie conversation.**

C'est pourquoi nous ne répondons pas aux réclamations laissées sur les réseaux sociaux ou sites comme TripAdvisor ou Google.

Merci pour votre compréhension.

**Ensemble, faisons vivre l'esprit Bestial !**



À

BOIRE

# LES BIÈRES & SOFTS



## LES BIÈRES PRESSION LUXEMBOURGEOISES

Simon Pils - Blonde		
· 0,25 L	3,80 €	
· 0,50 L	6,50 €	
Okult Blanche		
· 0,25 L	4,50 €	
· 0,50 L	6,50 €	
Battin Gambrinus Blonde		
· 0,33 L	4,50 €	
· 0,50 L	6,50 €	
Den Heischter		
· 0,25 L	3,80 €	
· 0,50 L	5,90 €	
Le mètre de bières	38,00 €	
10 verres de 0,25 cl + 1 gratuit		



## LES BIÈRES EN BOUTEILLES LUXEMBOURGEOISES

Bofferding - Blonde	4,60 €	
Simon 0,0% - Bière sans alcool	4,00 €	
Battin fruitée	4,60 €	
<b>LES AUTRES BIÈRES EN BOUTEILLES</b>		
Orval - Ambrée - 6,5%	6,60 €	
Corona Extra - Blonde - 4,6%	5,60 €	

## LES MÉLANGES

Panaché	4,60 €	
Bière blonde + Sprite ou Coca		
Monaco	4,60 €	
Bière blonde avec grenadine et Sprite		



## LES EAUX MINÉRALES LUXEMBOURGEOISES

Rosport Viva plate		
· 0,25 L / 0,5 L / 1L	3,00 € / 3,90 € / 7,80 €	
Rosport Classic pétillante		
· 0,25 L	3,00 €	
Rosport Blue pétillante		
· 0,5 L / 1L	3,90 € / 7,80 €	

## LES JUS DE FRUITS

Orange / Pomme / Ananas	3,50 €
Tomate	3,75 €

## LES SOFTS

Fanta - Sprite		
Coca-Cola Classic - Coca Zero	3,50 €	
LëtzKola - LëtzLimo Orange		
LëtzLimo Lemon Lime	4,00 €	
Fuze Tea		
Black Tea pêche & hibiscus non pétillant		
Royal Bliss Bitter Lemon	3,50 €	
Fever Tree Tonic Water		
Premium Indian / Mediterranean		
Clementine / Ginger Beer		
Raspberry & Rhubarb		
Red Bull	4,60 €	

# LES BOISSONS CHAUDES

Café - Décaféiné	3,40 €	
Espresso - Espresso décaféiné	3,20 €	
Double espresso	3,90 €	
Espresso macchiato	3,50 €	
Cappuccino italien	4,10 €	
Latte macchiato	4,10 €	
Chocolat chaud	4,10 €	
Thé Dammann Frères	3,40 €	

Notre assortiment est à votre disposition

# LES MÉLANGES ++

Irish Coffee	11,00 €	
Café, whisky William Lawson's, crème fouettée		
Baileys Coffee	11,00 €	
Café, Baileys, crème fouettée		
Bestial Coffee	11,00 €	
Café, liqueur de noisettes Frangelico, crème fouettée		

## LES APÉRITIFS & MIXTES

Porto blanc / rouge	7,50 €
<b>Muscat</b>	
Adega de Favaios Moscatel do Douro	7,50 €
<b>Lillet blanc</b>	7,50 €
<b>Campari sec</b>	7,50 €
<b>Campari orange / tonic</b>	9,50 €
<b>Pisang sec</b>	7,50 €
<b>Pisang orange / soda</b>	9,50 €
<b>Cynar sec</b>	7,50 €
<b>Cynar soda</b>	9,50 €
<b>Picon bière</b>	
· 0,33 L	7,50 €
· 0,50 L	9,95 €
<b>Ricard</b>	7,50 €
<b>Martini blanc / rouge</b>	7,50 €
 <b>Crodino orange - 0,10 L</b>	4,60 €
<b>Crodino rouge - 0,10 L</b>	4,60 €

## LES BULLES

<b>Kir au vin blanc</b>	7,50€
<b>Kir au crémant</b>	9,50€
Vin blanc ou crémant, crème de cassis	
« Mon Kir »	9,50 €
Crémant, sirop de violette	
<b>Kir Royal</b>	12,50 €
Champagne Maison Gruet, crème de cassis	
 <b>Coupe de crémant Clos Mon Vieux Moulin</b>	9,00 €
 <b>Coupe de crémant Brut Alice Hartmann</b>	12,00 €
<b>Coupe de champagne Brut Maison Gruet</b>	12,00 €

## LES BESTIALITÉS

<b>Le Shot</b>	3,70 €
Avec l'alcool de votre choix	
<b>Le mètre de shots</b>	37,00 €
Soit 10 shots du même alcool + un shot gratuit	

## LES GINS & TONIC

Servis avec du Tonic Fever Tree

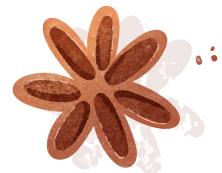
<b>Hendrick's - Ecosse</b>	15,00 €
Essences de concombre et pétales de roses de Bulgarie, servi avec concombre et poivre rose	
<b>Bombay Sapphire - Royaume-Uni</b>	12,50 €
Le gin aux 10 condiments, servi avec quartiers de citron vert et baies de genévrier	
<b>Monkey 47 - Allemagne</b>	15,00 €
Composé de 47 ingrédients, servi avec fleur d'hibiscus, clous de girofle	
<b>Copperhead - Belgique</b>	16,50 €
Gin à base de 5 ingrédients: genièvre, cardamome, écorce d'orange, angélique et coriandre, servi avec zestes d'orange et fruits rouges	
 <b>Lou Gin - Luxembourg</b>	15,00 €
Servi avec cardamome, quartiers de citron jaune	
<b>Roku - Japon</b>	15,00 €
Gin aux fleurs de cerisier, thé Sencha, poivre Sansho, feuille de cerisier, thé Gyokuro et Yuzu, servi avec citron vert et thym	
<b>Gin Mare - Espagne</b>	15,00 €
Aux quatre aromates: thym, basilic, romarin et arbequina, servi avec tomate cerise, orange et romarin	

### COPPERHEAD ÉDITION « SCARFES BAR »



16,50 €

Inspiré par les talentueux mixologues du Scarfes Bar de Londres, ce gin offre un équilibre parfait entre notes douces-amères, épicées et florales avec un distillat de pommes et de fleurs de pin. Servi avec Fever Tree Elderflower et pomme séchée.



## LES COCKTAILS

**Bestial** 13,50 €  
Crème de cassis, citron vert, menthe fraîche, crémant, Fever-Tree, Clementine Tonic Water

**Aperol Spritz** 13,90 €  
Apérol, crémant, eau gazeuse

**«Hugo» Saint Germain Spritz** 13,50 €  
Crémant, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau gazeuse

**Moscow Mule** 13,50 €  
Vodka Eristoff Brut, citron vert, sucre de canne, Fever-Tree Ginger Beer

**Mojito Royal** 14,90 €  
Rhum Bacardi Oro 4 ans, sirop de sucre de canne, champagne, menthe fraîche

**Ti Punch** 14,90 €  
Rhum Pineapple Plantation, sucre roux, citron vert

**Espresso Martini** 14,80 €  
Double espresso, vodka, Kahlua, sucre de canne

**Cuba Libre** 13,90 €  
Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Coca-Cola, citron vert pressé

**Mojito** 12,90 €  
Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert pressé, menthe fraîche

**Mojito fraise** 13,90 €  
+ purée de fraises

**Mojito passion** 13,90 €  
+ purée de fruit de la passion



**Piña colada** 13,90 €  
Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Batida de Coco, jus d'ananas, purée de coco

**Caïpirinha** 12,90 €  
Cachaça 51, sirop de sucre de canne, citron vert

**Margarita** 12,90 €  
Tequila, Cointreau, sucre de canne, Pulco citron vert

**Margarita fraise** 13,90 €  
+ purée de fraises

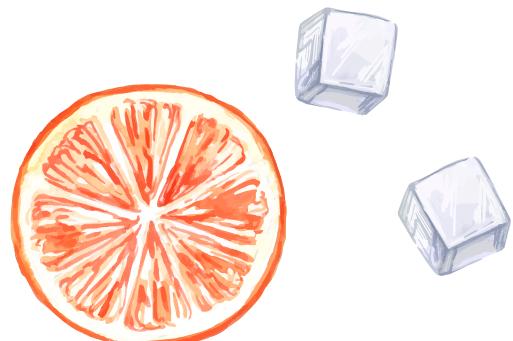
**Margarita passion** 13,90 €  
+ purée de fruit de la passion

**Sex On The Beach** 14,90 €  
Vodka Eristoff Brut, Bols Apricot, sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

**Daiquiri** 12,90 €  
Bacardi Carta Blanca, sucre de canne, Pulco citron vert

**Daiquiri fraise** 13,90 €  
+ purée de fraises

**Daiquiri passion** 13,90 €  
+ purée de fruit



<b>Ladys</b>	13,50 €
Vodka Eristoff, sirop de violette, jus de cranberry, Pulco citron vert	
<b>Lily Rose</b>	12,90 €
Lillet blanc, Fever Tree Raspberry & Rhubarb, fruits rouges	
<b>Pornstar Martini</b>	14,90 €
Crémant, vodka infusée à la vanille, purée de fruit de la passion, Pulco citron vert	

### LES VIRGIN COCKTAILS

<b>Berry Time</b>	9,90 €
Mix de fruits rouges frais, jus de cranberry, jus de citron	
<b>Tropicolada</b>	10,90 €
Banane fraîche, purée de coco, jus d'ananas,	
<b>Mokito</b>	9,90 €
Sprite, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe fraîche	
<b>Sunset</b>	9,90 €
Purée de fraise, jus de cranberry, jus d'ananas, jus d'orange	
<b>Virgin Copperhead</b>	10,90 €
Gin Copperhead sans alcool (Belgique), orange, baies de genévrier, Fever Three Clementine	



## LES ALCOOLS & DIGESTIFS

<b>Amaro Averna</b>	7,50 €
Liqueur italienne douce, aux herbes	
<b>Amaro Lucano</b>	7,50 €
<b>Amaretto</b>	7,50 €
Liqueur italienne douce, au goût d'amande	
<b>Sambuca Molinari</b>	7,50 €
Liqueur italienne douce, au goût anisé	
<b>Jägermeister</b>	7,50 €
Liqueur amère à base de 56 herbes secrètes	
<b>Baileys Irish Cream</b>	7,50 €
Liqueur irlandaise au whisky et à la crème	
<b>Frangelico</b>	7,50 €
Liqueur italienne aux noisettes	
<b>Limoncello</b>	7,50 €
Liqueur italienne douce, à base de citron	
<b>Get 27</b>	7,50 €
Liqueur à la menthe	
<b>Saint-Germain</b>	7,50 €
Liqueur française à base de fleurs de sureau	
<b>Batida de Coco Mangaroca</b>	7,50 €
Liqueur brésilienne à base de lait, noix de coco et cachaça	
<b>Passoã</b>	7,50 €
Liqueur brésilienne à base de jus de fruit de la passion	
<b>Cointreau</b>	7,50 €
Liqueur triple-sec, aux d'écorces d'oranges	
<b>Fine Calvados Comte Louis de Lauriston</b>	8,50 €
Calvados aux riches arômes de pomme et de poire	
<b>Shanky's Whip</b>	9,50 €
Liqueur irlandaise à base de whiskey, vanille et caramel	

COCKTAIL ALCOOL



## GRAPPAS

Grappa Berta di Moscato Valdavi	8,50 €
Grappa italienne douce et aromatique	

Grappa Berta Giulia Chardonnay	8,50 €
Grappa italienne douce, aux notes de vanille et de fruits tropicaux	

Grappa Berta Oltre il Vallo	11,50 €
Fine grappa italienne vieillie en fûts de whisky single malt	



## COGNACS

Ragnaud-Sabourin Cognac V.S.O.P n°10	10,50 €
Cognac distillé et vieilli au domaine, aux arômes de vanille	

Ragnaud-Sabourin Cognac Réserve Spéciale n°20	15,50 €
Cognac vieilli au moins 20 ans en fûts de chêne, aux notes d'épices boisées, de caramel et de balsamique	

## EAUX-DE-VIE LUXEMBOURGEOISES

### de la distillerie Adam de Kehlen

Mirabelle	7,95 €
Poire Williams	7,95 €
Vieille prune	7,95 €
Framboise	7,95 €

## BOURBONS & SCOTCH WHISKIES

### Classique

William Lawson's, Ecosse	7,50 €
Jack Daniel's, Etats-Unis	8,50 €

### Tourbé

Lagavulin, île d'Islay, Ecosse - 16 ans d'âge	18,50 €
-----------------------------------------------	---------

### Gourmand

Glenfiddich, Ecosse - 12 ans d'âge	13,50 €
Glenmorangie, Highlands, Ecosse	13,50 €
10 ans d'âge	
Dewar's, Ecosse - 12 ans d'âge	13,50 €

## VODKAS

Eristoff Vodka Brut	7,50 €
Grey Goose	11,50 €



## RHUMS

Bacardi Carta Blanca, Porto Rico	7,50 €
Rhum blanc	

Kraken Black Spiced Rum	8,50 €
Rhum épice au profil sombre et puissant	

Bacardi Reserva Ocho 8 ans d'âge	8,50 €
Rhum légèrement épice	

Diplomatico Riserva, Venezuela	12,00 €
12 ans d'âge	

Rhum vieux, au profil doux et gourmand	
Plantation Pineapple	13,00 €

Rhum infusé haut de gamme, aux notes d'ananas caramélisé	
Ron Zacapa 23 Guatemala 23 ans d'âge	14,50 €

Rhum de dégustation, rond et gourmand	
Ron Zacapa XO, Guatemala	23,00 €

Rhum de dégustation, élégant et raffiné	
Don Papa Rum of the Philippines	12,00 €

10 ans d'âge, rhum gourmand, doux et très vanillé

# LES VINS AU VERRE OU AU PICHEΤ



## CRÉMANT ET CHAMPAGNE

### GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Crémant Brut 9,00 €  
Clos Mon Vieux Moulin

Crémant Brut 12,00 €  
Domaine Alice Hartmann

### FRANCE

Champagne Brut Sélection 12,00 €  
Gruet

## LE BLANC



### GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Riesling « Molaris » 7,00 €  
Clos Mon Vieux Moulin - 2024

Pinot Gris « Molaris » 7,00 €  
Clos Mon Vieux Moulin - 2024

Le vin blanc du patron  
- pichet 0,25 cl 10,50 €  
- pichet 0,50 cl 21,00 €

### FRANCE

Chardonnay Côtes de Thongue 8,00 €  
Domaine de Montrose - 2024

## LE ROSÉ



### GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Rosé « Molaris » 7,50 €  
Clos Mon Vieux Moulin - 2024

Le vin rosé du patron  
- pichet 0,25 cl 10,50 €  
- pichet 0,50 cl 21,00 €

## LE ROUGE

### FRANCE

Côtes de Thongue 7,50 €  
Domaine Montrose - 2024

Saint-Emilion Grand Cru 9,50 €  
Château du Cauze - 2020

### ITALIE

Puglia - Primitivo di Salento 7,50 €  
Marmorelle - 2022

### Le vin rouge du patron

- pichet 0,25 cl 10,50 €  
- pichet 0,50 cl 21,00 €

## LES CRÉMANTS & CHAMPAGNES



### GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Crémant Brut 37,50 €  
Clos Mon Vieux Moulin

Crémant Brut Sélection 35,00 €  
Schmit-Fohl

Crémant Brut 62,00 €  
Domaine Alice Hartmann, Wormeldange

Crémant Brut Rosé 69,00 €  
Domaine Alice Hartmann, Wormeldange

### FRANCE

Champagne Brut Sélection 58,00 €  
Gruet

Champagne Brut Ice Impérial 95,00 €  
Moët & Chandon

Champagne Brut Ice Impérial Rosé 105,00 €  
Moët & Chandon

# LES VINS EN BOUTEILLE

## LE BLANC

### GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Pinot Gris - Côtes de Grevenmacher 27,00 €  
Premier Cru  
Domaines Vinsmoselle - 2023

Riesling « Molaris » 32,50 €  
Clos Mon Vieux Moulin - 2024

Pinot Gris « Molaris » 32,50 €  
Clos Mon Vieux Moulin - 2024

Pinot Gris Wormer Waibour bio 34,50 €  
Schmit-Fohl - 2024

Riesling Wormer Koeppchen bio 44,00 €  
Schmit-Fohl - 2023

### FRANCE

Chardonnay Côtes de Thongue 35,00 €  
Domaine de Montrose - 2024

Chardonnay Saint-Véran « Les Chênes » 59,00 €  
Domaine Auvigue - 2022

Petit Chablis AOC - Louis Moreau 45,00 €  
Domaine De Bieville - 2023



## LE ROSÉ

### GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Rosé « Molaris » 32,50 €  
Clos Mon Vieux Moulin - 2024

Rosé « Le 8 » 37,50 €  
Schmit-Fohl - 2024

### FRANCE

Côte de Provence « Bailli de Provence » 36,50 €  
Maison Gilardi - 2024

Bandol AOP Moulin des Costes / BIO 48,00 €  
Domaine Bunan - 2024

Côte de Provence - Magali Signature 45,00 €  
Domaine Figuière - 2023

Magnum (1.5 l) 84,00 €



## LE ROUGE



### GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Pinot Noir «Ahn Göllebour»  
Clos Mon Vieux Moulin - 2024 42,00 € Toscana - Brolio Chianti Classico  
Barone Ricasoli - 2023 49,00 €

Pinot Noir élevé en barrique  
Clos Mon Vieux Moulin - 2024 48,00 € Toscana - Brunello di Montalcino  
Castello Banfi - 2019 87,00 €

### FRANCE - LE BORDELAIS

Médoc - Château Noillac  
Cru bourgeois - 2018 36,50 € Toscana - Vino Nobile di Montepulciano  
Tenute del Cerro - 2021 49,00 €

Saint-Estèphe  
Charme de Cos Labory - 2021 62,00 € Abruzzo - Montepulciano d'Abruzzo  
Testarossa - 2021 68,00 €

Saint-Emilion Grand Cru  
Château du Cauze - 2020 55,00 € Abruzzo - Montepulciano d'Abruzzo  
Magnum (1.5l)  
Testarossa - 2020 131,00 €

### FRANCE - BOURGOGNE

Pinot Noir Hautes-Côtes de Nuit  
Domaine Lupé-Cholet - 2022 55,00 € Piemonte - Barolo « Beni di Batasolio »  
2020 65,00 €

### FRANCE - LANGUEDOC

Côtes de Thongue  
Domaine Montrose - 2024 35,00 € Piemonte - Langhe Rosso D.O.C.  
“Quatr Nas” - Rocche dei Manzoni  
2021 80,00 €

*Recommandé par Guy Kirsch*

Côtes du Languedoc Roussillon  
1ère cuvée «Si mon père savait»  
Bernard Magrez - 2022 43,00 € **PORTUGAL**

Douro - São Luiz  
2022 30,50 €

### FRANCE - VALLÉE DU RHÔNE

Vacqueyras « La Grangelière »  
Domaine Pierre Amadieu - 2023 44,00 € Douro - Prazo de Roriz 4  
Familia Symington - 2021 40,00 €

Douro - Quinta do Ataide  
Familia Symington - 2018 50,00 €

Cairanne - ACC  
Domaine Les Hautes Cances - 2023 51,00 € **ARGENTINE**

Mendoza - Luigi Bosca de Sangre  
Red Blend  
Bodega Luigi Bosca - 2021 54,00 €

Gigondas « Grand Romane »  
Domaine Pierre Amadieu - 2023 58,00 €

Châteauneuf du Pape  
Château Mont-Redon - 2020 90,00 €

**ITALIE**  
Puglia - Primitivo di Salento  
Marmorelle - 2022 33,00 €

Puglia - Tenute Rubino Salento  
Oltremare - 2021 43,00 €

# Vins d'exception

## VIN BLANC

### ITALIA - ALTO ADIGE

Beyond the Clouds - Elena Walch, Alto Adige · 2022

146,50€

Un grand blanc du Tyrol du Sud, dominé par le Chardonnay.  
Élevé en fûts de chêne, il allie richesse aromatique et fraîcheur: fruits exotiques, fleurs blanches et touche vanillée s'accordent dans une texture soyeuse et une finale d'une belle longueur.

## VINS ROUGES

### FRANCE - BORDEAUX

Saint-Émilion Grand Cru - Cuvée Le Fer, Château Cheval Noir · 2019

105,00 €

Un grand rouge bordelais aux arômes de fruits noirs, cacao et épices, aux tanins soyeux et à la belle structure.

Alter Ego de Palmer - Margaux · 2020

187,50 €

Assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot, élevé 18 mois en barriques.

Nez raffiné mêlant cassis, cerise noire, violette, notes de cèdre et tabac doux.

En bouche : matière veloutée, tanins souples, fraîcheur maîtrisée et finale longue et expressive.

### FRANCE - BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin - Domaine Boursot · 2023

102,50 €

Un pinot noir de la Côte de Nuits à la pureté saisissante. Nez fin sur la cerise noire, la framboise mûre, les épices douces et une pointe de sous-bois. En bouche, tenue élancée, tanins veloutés et fraîcheur délicate s'associent pour offrir une finale élégante et persistante.

### ITALIA - PIEMONTE

Barolo La Briccolina DOCG - Batasiolo · 2016

143,00 €

Fruits noirs, épices, cuir et tabac. Puissant et raffiné, aux tanins mûrs et à la longue expression.

### ITALIA - VENETO

Amarone "Carlo Santi 1843" · 2016

90,00 €

Vin rouge issu de raisins séchés typique de la Valpolicella, riche et structuré. Aux arômes de fruits noirs (cerise, prune), d'épices, de cacao et de tabac. Texture enveloppante, tanins fins et finale persistante.

Amarone della Valpolicella "Zýme" · 2018

175,00 €

Un vin intense et raffiné : prune confite, cerise noire, violette, nuances de tabac et d'épices.  
Puissant, élégant et d'une belle longueur.

À

MANGER

# Planches ibériques

## DES PRODUITS D'EXCEPTION À PARTAGER



### La planche de jambon ibérique Cebo de Campo

100g (1. blé, seigle, orge; 7)

Jambon Ibérique Cebo de Campo :  
30 mois d'affinage minimum

*Affiné lentement, ce jambon provient de porcs ibériques élevés en liberté et nourris aux céréales.*

*Une viande savoureuse, délicatement persillée, au goût authentique et généreux.*

• Servi avec du pain ..... 25,00 €



### La planche de salaisons ibériques

(1. blé, seigle, orge; 3; 4; 7)

Jambon Cebo de Campo, 30 mois d'affinage, fondant et délicatement persillé

Saucisson de Vic IGP, affinage à l'air libre, texture rustique et goût délicatement typé

Chorizo de Bellota, intense, fumé, au goût prononcé

Coppa de Lomo Pablo, moelleuse, noble, subtilement épicee

Anchois de Cantabrie, fondants, iodés, d'une grande finesse

Fromage Manchego, fromage de brebis espagnol affiné

• Servi avec du pain ..... 36,00 €



### La planche de Cecina de Wagyu

100g (1. blé, seigle, orge; 7)

Cecina de Wagyu - Pablo

*Viande séchée d'exception, issue de bœuf Wagyu à la tendreté légendaire. Affinée lentement selon la tradition espagnole, cette cecina dévoile une texture fondante, des arômes fumés subtils et une saveur riche et élégante, aux notes presque beurrées.*

• Servi avec du pain ..... 36,00 €



NEW



VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY

# À PARTAGER

Les planches peuvent aussi être servies en entrée ou en plat si indiqué

## **La planche Bestial** (1. blé, seigle, orge; 11; 7)

Assortiment de cochonnailles de Kirsch le boucher, fromage d'Orval, oignons et cornichons au vinaigre

- À partager ou en entrée pour 4 personnes - Servi avec du pain ..... 35,50 €
- En plat pour 2 personnes - Servi avec frites et salade ..... 49,50 €



## **Le camembert rôti à partager** (1. blé; 7)

Camembert servi chaud accompagné de chips de jambon cru,

oignons et cornichons au vinaigre, toasts

- À partager ou en entrée pour 2 personnes ..... 19,90 €



## **Le bœuf de Guy Kirsch**

Coeur d'entrecôte coupé en tranches fines, sauce chimichurri

*Viande de bœuf Produit du Terroir - Lëtzebuerger Reéndfleesch - 6 semaines de maturation*

- +/- 300g à partager ou en entrée pour 4 personnes ..... 33,00 €
- En plat (1 pers.) - Servi avec un accompagnement au choix ..... 36,00 €



*Le bœuf  
de Guy Kirsch  
à partager*

# FLAMMEKUECHES

**La Traditionnelle** (1. blé; 3; 7) ..... 22,00 €  
Crème, oignons, lardons fumés



**La Savoyarde** (1. blé; 7) ..... 24,00 €  
Crème, oignons, lardons, fromage à raclette, jambon cuit, pomme de terre



**La Nordique** (1. blé; 2; 4; 7) ..... 26,00 €  
Crème, oignons, scampis, saumon fumé

# ENTRÉES

Quand une entrée est proposée en plat, nous y ajoutons un accompagnement au choix.

## ★ NOUVEAUTÉS

### Œuf frit et sauce au vin rouge façon Meurette (1. blé; 3; 12. sulfites)

Avec lardons, champignons et oignons grelots

• Entrée ..... 14,50 €

### Loempia maison au poulet (6; 11)

Légumes thaï à la citronnelle, curry vert, sauce aigre-douce - Légèrement épicé

• Entrée : 2 pièces ..... 16,50 €

### Croquettes de pied de porc (1. blé; 3; 7; 9; 10; 12. sulfites)

Servies avec sauce rémoulade et salade

• Entrée : 3 pièces ..... 18,90 €

### Pavé de céleri rôti, foie gras poêlé (1. blé; 7; 9)

• Entrée ..... 18,50 €



Pavé de céleri rôti,  
foie gras poêlé



NEW



VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY

# LES SOUPES



## Soupe à l'oignon gratinée (1. blé; 7; 9; 12. sulfites)

Avec croûtons de pain et emmental râpé

• Entrée ..... 13,50 €

## Bouneschlupp (1. blé; 7; 9)

*La plus populaire des soupes luxembourgeoises*

Haricots verts, pommes de terre, oignons, mettwurscht, crème

• Entrée ..... 13,50 €

• Plat - Servi avec 2 gromperekichelcher ..... 23,90 €



*Soupe à l'oignon  
gratinée*

# BESTIALITÉS

## L'os à moelle, pain grillé, fleur de sel, beurre à l'ail (1. blé; 6; 7; 11; 13) ..... 18,50 €

Environ 15 min. d'attente

Servis uniquement le soir en semaine + midi et soir le samedi

## Gyozas croustillants (5 pièces) ..... 16,50 €

• au poulet (1.blé; 3; 6; 11)

• aux crevettes (1.blé; 2; 3; 4; 6; 11)

• végétariens (1.blé; 3; 6; 11)

## Mini croquettes (1. blé, seigle, orge; 2; 3; 4; 7; 9; 13)

Crevettes - Volaille - Fromage - Cochonnaille - Fromage d'Orval

10 pièces ..... 17,00 €



NEW



VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY

**Croquettes au fromage** (1. blé; 3; 9; 13)

• Entrée : 2 pièces ..... 12,95 €

**Croquettes de crevettes grises** (1. blé; 2; 3; 4; 7; 13)

• Entrée : 2 pièces ..... 18,90 €

**Croquettes de jambon du pays à l'italienne** (1.blé; 7; 8)

Jambon de la vallée de l'Eisch, mozzarella, tomates séchées, basilic

• 2 pièces ..... 16,90 €

• 3 pièces - Servi avec frites et salade ..... 22,00 €

## TARTARES & CARPACCIO

Quand une entrée est proposée en plat, nous y ajoutons un accompagnement au choix.

**Tartare de bœuf** (3; 5; 7; 10)

Viande de bœuf, cornichons, câpres, oignons, œuf, ciboulette, sauce tartare

• Entrée ..... 17,90 €

• Plat ..... 29,90 €

**Tartare de bœuf au couteau, à la truffe** (1.blé; 3; 10)

Viande de bœuf, mayonnaise à la truffe, toast, salade, cornichons, câpres, oignons, œuf et ciboulette

• Entrée ..... 20,90 €

• Plat ..... 33,50 €

**Tartare mixte de thon et saumon, avocat, mangue et concombre** (4; 6; 7)

Avec crème à la ciboulette

• Entrée ..... 22,90 €

• Plat ..... 36,50 €



*Tartare mixte  
de thon et saumon*

### **Carpaccio de bœuf** (3; 5; 7; 10)

Viande de bœuf, roquette, parmesan, huile d'olive, jus de citron, câpres et câpres

- Entrée ..... 17,90 €
- Plat ..... 26,90 €

### **Carpaccio de bœuf à la truffe** (3; 5; 7; 10)

Viande de bœuf, parmesan, mayonnaise à la truffe

- Entrée ..... 20,90 €
- Plat ..... 30,50 €

## **SALADES**

Certaines salades sont proposées en entrée ou en plat. Faites votre choix !



*Salade d'endives  
au Bleu et poulet grillé*



### **Salade d'endives au Bleu et poulet grillé** (1.blé; 7; 8.noix; 9; 10)

Endive, poulet grillé, Bleu, céleri, noix, citron, pomme Granny Smith

*Peut être servie sans fromage Bleu, pour une version plus douce*

- Plat ..... 26,90 €

### **Poké Bowl au saumon** (3; 4; 6; 9; 11)

Quinoa, saumon, avocat, œuf, fèves des marais, tomate, pignons de pin, sésame

- Entrée ..... 18,50 €
- Plat ..... 27,00 €



VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY



### **Poké Bowl végétarien (3; 6; 9; 11)**

Quinoa, avocat, œuf, fèves des marais, tomate, pignons de pin, sésame

- Entrée ..... 16,00 €
- Plat ..... 25,00 €

### **Salade croquante façon thaï**

Salade, gyoza (5 pièces), wakame, vinaigrette au sésame

Au poulet (1.blé; 3; 6; 11)

Aux crevettes (1.blé; 2; 3; 4; 6; 11)

Végétarienne (1.blé; 3; 6; 11)

- Plat ..... 24,50 €

### **La Super Food au poulet (1. blé; 5; 7)**

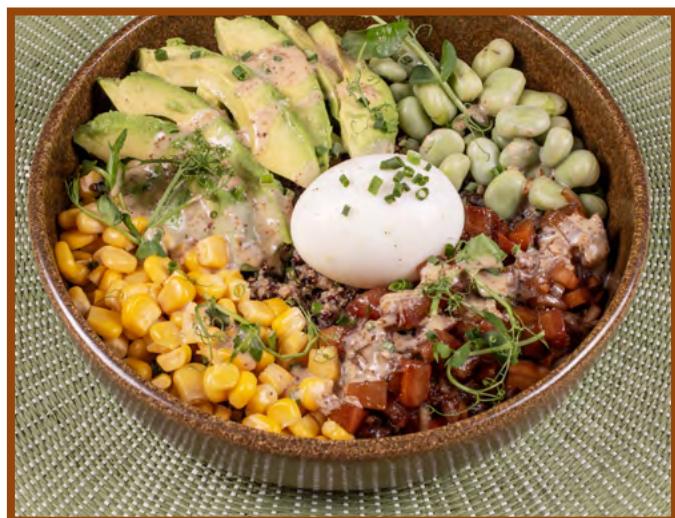
Salade, poulet pané ou grillé (au choix), patate douce, pignons de pin, feta, pomme Granny Smith, graines de grenade, quinoa

- Entrée ..... 15,90 €
- Plat ..... 24,90 €

### **La Super Food aux scampis (2; 5)**

Salade, scampis grillés, patate douce, pignons de pin, feta, pomme Granny Smith, graines de grenade, quinoa

- Entrée ..... 17,90 €
- Plat ..... 26,90 €



*Poké Bowl  
au saumon*



NEW



VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY

# LES PLATS

## ⭐ NOUVEAUTÉS



**Baguette toast au bœuf, crème de parmesan** (1.blé; 7; 11) ..... 28,00 €

Coeur d'entrecôte taillé minute sur sa baguette croustillante, crème onctueuse au parmesan

Servi avec un accompagnement au choix

**Soupe de poisson façon bouillabaisse** (1.blé; 2; 4; 7; 9; 14) ..... 28,90 €

Scampis, rouget, cabillaud, toasts et rouille maison

**Filets de rouget grillés, riz safrané et légumes croquants** (1.blé; 4; 9) ..... 32,90 €



*Filets de rouget grillés, riz safrané*

**Tataki de thon, tagliatelles de légumes et wakame** (4; 6; 9; 11) ..... 32,50 €

Thon mi-cuit façon tataki, accompagné de légumes croquants et d'algues wakame

Servi avec un accompagnement au choix

**Ravioles aux cèpes et foie gras** (1.blé; 3; 7) ..... 25,00 €

Jus de champignon, pickles de girolles

**Joues de porc mijotées au Riesling Clos Mon Vieux Moulin** (1. blé; 9; 12. sulfites) ..... 30,50 €

Sur une purée de pommes de terre maison



**Parmentier de paleron de bœuf** (1. blé; 7; 9; 12. sulfites) ..... 33,90 €

Paleron de bœuf Produit du Terroir luxembourgeois, purée de pommes de terre maison, garniture de légumes, sauce brune

**Cassolette de ris de veau aux champignons de saison** (1. blé; 12. sulfites) ..... 35,00 €

Servi avec un accompagnement au choix



Raviolis aux cèpes  
et foie gras



Parmentier  
de paleron  
de bœuf

## DE RETOUR À LA CARTE !

**Duo de jambon, cuit et cru** (10) ..... 26,90 €

D'après la sélection de jambons de Kirsch le boucher

Servi avec un accompagnement au choix

**Foie de veau, sauce au porto et oignons** (1.blé; 7; 12.sulfites) ..... 29,90 €

Sur une purée de pommes de terre maison

**Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne** (1.blé; 7; 10; 12.sulfites) ..... 29,90 €

Servi avec un accompagnement au choix

NEW

VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE

SPICY

# BESTIALITÉS

## Wäinzoossiss mat Moschterzoos (1. blé; 7; 10; 12. sulfites)

Saucisses rôties, purée de pommes de terre  
et sauce à la moutarde luxembourgeoise

- 2 saucisses ..... 24,50 €
- 3 saucisses ..... 29,50 €

## Scampis géants à l'ail (2; 5; 7) ..... 35,90 €

Entiers - Servis avec un accompagnement au choix

## Joue de bœuf au Pinot Noir Clos Mon Vieux Moulin (1. blé; 9; 12. sulfites) ..... 34,90 €

Servie avec un accompagnement au choix

## Couronne d'agneau en croûte d'ail et persil,

## sauce au romarin (1. blé; 7; 9; 10; 12. sulfites) ..... 36,95 €

Servie avec un accompagnement au choix

## Steak de cheval façon Guy Kirsch / 300g (1.blé; 5; 7; 12.sulfites) ..... 36,00 €

Servi avec son incroyable sauce à l'ail et aux échalotes  
et un accompagnement au choix

## Spare-ribs de porc marinés Bestial (1.blé; 9; 10)

- 600g ..... 27,90 €
  - 1,2 kg ..... 47,00 €
- Servi avec un accompagnement au choix

## Cordon bleu de dinde roulé, sauce aux champignons (1. blé; 3; 7) ..... 28,90 €

Servi avec un accompagnement au choix

## Paschtéit (1. blé; 5; 7; 9; 12.sulfites) ..... 24,90 €

Bouchée à la reine (vol-au-vent fait maison)  
servie avec un accompagnement au choix

## Spaghetti façon ragoût de queue de bœuf (1. blé; 9; 12. sulfites) ..... 24,90 €

Spaghetti n°3 du Moulin de Kleinbettingen, viande de bœuf, oignons et tomates

## Spaghetti à la sauce bolognaise (1. blé + 3.5.9) ..... 18,90 €

Spaghetti n°3 du Moulin de Kleinbettingen, viande de bœuf/porc, oignons et tomates

## CIVET DE GIBIER

## Civet de marcassin, biche ou chevreuil (1.blé; 6; 7;9; 10; 12.sulfites) ..... 32,50 €

selon l'arrivée de nos chasseurs, avec spätzle et chou rouge



NEW



VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY



# VIANDES & GRILLADES

Compris: un accompagnement et une sauce au choix

**L'entrecôte** /300g..... 37,50 €

**Le filet pur** /250g..... 41,90 €

**La côte à l'os** /500g..... 47,50 €

**La picanha** /300g..... 28,90 €

**L'onglet** /250g ..... 26,90 €

**La bavette** /250g..... 26,90 €



**Le filet pur de bœuf Bestial en croûte de poivre, chips d'ail** ..... 43,50 €

**Tagliata de faux-filet** (1.blé; 7) ..... 36,00 €

Faux-filet de bœuf tranché, roquette, parmesan, huile vierge, crème de balsamique

**Filet de bœuf Rossini** (1.blé; 5; 7; 9; 12.sulfites) ..... 48,95 €

Avec foie gras pôlé, galette de pommes de terre et sauce au Porto

**Spare-ribs de veau à l'ail noir** /600g (5;10;11) ..... 35,50 €

Sauce Texas Black Garlic



*Les spare-ribs de veau sont généreux : leur gras est bien présent, pour un résultat savoureux ... mais qui peut ne pas plaire à tout le monde.*



## NOS PIÈCES D'EXCEPTION

Servies **uniquement** le soir en semaine + midi et soir le samedi

selon disponibilité. Disponibles aussi sur commande avant votre visite.

**La côte à l'os** /1,200 kg - pour 2 personnes ..... 95,50 €

**Le châteaubriand** /600g - pour 2 personnes .....90,00 €  
Flambé et coupé en salle

**Le Tomahawk** /1,350 kg - pour 2 personnes .....140,00 €  
Flambé et coupé en salle



NEW

VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY



ATTENTION



## LES BROCHETTES

### Brochette de bœuf

maïs rôti, poivron, champignon et jalapeños

+/- 300g ..... 34,50 €

### Brochette de poulet

ananas, maïs rôti et oignons

+/- 300g ..... 28,90 €

### Servies avec une sauce

et un accompagnement au choix

## ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Lorsque cela est précisé, votre plat comprend un accompagnement, une sauce chaude et une sauce froide pour vos frites: **tout est inclus dans le prix du plat choisi.**

En cas d'envie supplémentaire, chaque portion ou sauce additionnelle est proposée à 3,00 €.

### ACCOMPAGNEMENTS DE SAISON

- **Frites belges**
- **Légumes du jour**
- **Frites de patate douce** (5)
- **Spätzle** (1.blé; 3; 7)
- **Riz pilaf**
- **Purée de pommes de terre** (7)
- **Spaghetti** n°3 du Moulin de Kleinbettingen
- **Chou rouge** (12)

### SAUCES FROIDES

- **Mayonnaise** (3; 5)
- **Aïoli** (3; 7; 10)
- **Cocktail revisitée:** ketchup, cognac, ail, piment rouge (7)
- **Bestial:** tomate, vinaigre balsamique, moutarde (9; 10)
- **Huggies:** au piment doux (3; 7)
- **Chimuchurri:** herbes fraîches, ail, huile d'olive (9) *légèrement relevé*

### SAUCES CHAUDES

- **Au poivre noir** (1.blé; 7; 9)
- **À la crème et champignons** (1.blé; 7; 9)
- **Au Porto**, réduction à basse température (1.blé; 5; 9; 12.sulfites)
- **Ail et échalote** (1.blé; 3; 7; 12.sulfites)
- **Béarnaise maison** (1.blé; 3; 7)
- **Beurre maître d'hôtel maison** (1.blé; 3; 7)

# LES FONDUES

Uniquement le soir en semaine + midi et soir le samedi

## FONDUES DE VIANDE

### **La fondue du Boucher** (1. blé; 3; 5; 7; 12. sulfites)

Viande de bœuf luxembourgeoise Produit du Terroir  
Sauces aïoli, cocktail revisitée et chili (piment oiseau)

- 1 personne/300g ..... 36,90 €
- 2 personnes/600g ..... 68,00 €

### **La fondue de gibier** (1. blé; 3; 7; 12. sulfites)

Sélection de gibier selon l'arrivée de nos chasseurs

- 1 personne/300g ..... 37,50 €
- 2 personnes/600g ..... 69,90 €

## FONDUES AU FROMAGE

### **La fondue savoyarde** (1. blé; 7; 12.sulfites)

Fromages Beaufort, Emmental, Comté, Tomme - Servie avec du pain grillé

- 1 personne/300g ..... 28,90 €
- 2 personnes/600g ..... 53,00 €

### **La Diablesse** (1. blé; 7; 12.sulfites)

Fromages Beaufort, Emmental, Comté, Tomme relevés au chili

Servie avec du pain grillé

- 1 personne/300g ..... 29,90 €
- 2 personnes/600g ..... 55,00 €

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE FONDUE

### **L'assiette de charcuterie** ..... 9,90 €

Jambon cru du terroir luxembourgeois, jambon cuit, salami, bacon, cornichons

### **L'assiette de charcuteries et salaisons ibériques** ..... 15,90 €

Cecina de Wagyu, coppa de Lomo Pablo, jambon ibérique Cebo de Campo,  
saucisson au poivre



VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY

# LES PETITS BESTIAUX

jusqu'à 12 ans

**Petit spaghetti bolo** (1.blé; 3; 5; 9) ..... 12,90 €

Spaghetti n°3 du Moulin de Kleinbettingen, viande de bœuf/porc, oignons et tomates

**Nuggets de poulet faits maison** (1.blé; 3; 7) ..... 12,90 €

**Beastie Burger et frites maison** (1.blé; 3; 5; 7; 11) ..... 12,90 €

**Wäinzoossiss mat purée • 1 saucisse** (7; 9) ..... 12,90 €

## MINI-MENU

**Un plat enfant au choix + une boule de glace** ..... 15,90 €

# LES BURGERS

Tous nos burgers sont servis dans un pain bun (sauf indication contraire)  
avec un accompagnement au choix

**Bestial Burger** (1.blé; 3; 5; 7; 11) ..... 18,50 €

Burger 100% bœuf, salade, tomate, oignon, cornichon, sauce Bestial

 **Chili Burger** (1.blé; 3; 5; 7; 11) ..... 19,50 €

Burger 100% bœuf, salade, tomate, oignon, Cheddar,  
sauce au chili

**USA Burger** (1.blé; 3; 5; 7; 10; 11) ..... 22,90 €

Burger 100% bœuf, onion rings, salade, tomate, oignon rouge,  
Cheddar, lard frit, sauce barbecue maison

**Cheese Burger** (1.blé; 3; 5; 7; 11) ..... 19,50 €

Burger 100% bœuf, salade, tomate, oignon, Cheddar,  
cornichon, sauce Huggies (piment doux)

**Orval Burger** (1.blé; 3; 5; 7; 11) ..... 22,90 €

Burger 100% bœuf, salade, tomate, oignon, fromage d'Orval,  
sauce aux oignons et cornichons



VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY

**Chicken Burger** (1.blé; 3; 5; 7; 11) ..... 19,90 €

Burger de poulet pané, avocat, salade, tomate, oignon, guacamole, ail, fromage, coleslaw, frites allumettes, sauce Huggies (piment doux)



**Veggie Burger** (1.blé; 5; 11) ..... 18,90 €

Burger de Quorn, aïrelles, coleslaw, salade, oignon, tomate avocat, sauce Bestial

**4B - Big Bestial Bacon Burger** (1.blé; 3; 5; 7; 11) ..... 26,90 €

**Deux burgers** 100% bœuf, bacon grillé, Cheddar, salade, oignon, cornichon, sauce Bestial

## LE BURGER SAVOYARD REVIENT !

**Burger Savoyard** (1.blé; 3; 5; 7; 9; 10) ..... 24,90 €

Burger 100% bœuf, salade, tomate, oignon, bacon, fromage à raclette, sauce aioli

Servi dans deux Gromperekichelcher (galettes de pomme de terre)



*Le Savoyard*



NEW



VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY

# LES DESSERTS

Nos desserts sont faits maison

## ★ NOUVEAUTÉS



*L'Île flottante revisitée*

**L'Île flottante revisitée** (3; 7; 8.noisette) ..... 9,90 €  
nuage de meringue légère, crème anglaise

**Crumble aux pommes, glace vanille** (1.blé; 3; 7; 8.amande) ..... 10,90 €

**Cheesecake basque, fruits rouges, coulis de fruits rouges** (3; 7) ..... 9,90 €

**La nouvelle mousse au chocolat, plus intense** (3; 7) ..... 9,90 €

**Moelleux aux marrons, crème anglaise** (1.blé; 3; 7; 8) ..... 10,90 €



*Le cheesecake aux fruits de saison*



*Le moelleux  
aux marrons*

## LES INCONTOURNABLES

**Crème brûlée** (7) ..... 9,90 €

Crème aux œufs caramélisée à la minute

**Tiramisu** (3; 7) ..... 9,90 €

Mascarpone, biscuits cuillers, Amaretto et espresso

**Affogato vanille** \* (3; 7) ..... 8,50 €

Espresso, glace vanille

**Affogato espresso croquant** \* (3; 7) ..... 8,50 €

Espresso, glace espresso croquant

*\* Un affogato ou « affogato al caffè » est un dessert traditionnel de la cuisine italienne, à base de crème glacée noyée dans un café espresso*

**Le Cigare** ((1.blé ; 3; 7; 8.noisettes) ..... 11,90 €

Chocolat noir, mousse parfumée au whisky, biscuit praliné et caramel

**Dame Blanche** (3; 7) ..... 9,90 €

Glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud

**Café glacé** (3; 7; 8.noix) ..... 9,90 €

Glace au café, espresso et chantilly maison

**Coupe Colonel** ..... 10,90 €

Sorbet citron et vodka givrée

**Café ou thé gourmand** (1.blé; 3; 7; 8.noix) ..... 10,90 €  
espresso, café long, décaféiné ou thé, accompagné de quatre petits desserts maison

**Champagne gourmand** (1.blé; 3; 7; 8.noix) ..... 17,90 €  
coupe de champagne Gruet et quatre petits desserts maison

## LES TRILOGIES: RHUMS OU WHISKYS

Chaque trilogie comprend trois dégustations (2cl/verre), accompagnées de trois ganaches assorties.

**Rhum et de Chocolats** (7) ..... 15,90 €

Don Papa 10 ans d'âge (Philippines) • Kraken Black Spiced • Diplomatico Riserva (Venezuela)  
Ganaches : café - rhum - caramel

**Whiskys écossais et chocolats** (7) ..... 15,90 €

Dewar's 12 ans d'âge • Glenmorangie 10 ans d'âge • Glenfiddich 12 ans d'âge  
Ganaches : cannelle - poivre - poire

## GLACES ET SORBETS

**La boule de glace Mövenpick** ..... 3,60 €

Au choix:

- Vanilla Dream (3; 7)
- Swiss Chocolate (3; 7)
- Espresso Croquant (3; 7; 8.noix)
- Hazelnut - Noisettes (3; 7; 8.noisettes)
- Rum Raisin (3; 7)
- Strawberry - Fraise (3; 7)

**La boule de sorbet Mövenpick** ..... 3,60 €

Au choix:

- Lemon - Citron
- Raspberry - Framboise
- Passionfruit & Mango - Fruit de la passion & mangue



NEW

VEGETARIAN



GUY KIRSCH'S FAVORITE



SPICY

# LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

<p><b>1. Céréales qui contiennent du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)</b> ou leurs souches hybrides</p>		<p><b>8. Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia</b></p>	
<p><b>2. Crustacés</b></p>		<p><b>9. Céleri</b></p>	
<p><b>3. Œufs</b></p>		<p><b>10. Moutarde</b></p>	
<p><b>4. Poissons</b></p>		<p><b>11. Graines de sésame</b></p>	
<p><b>5. Arachides</b></p>		<p><b>12. Anhydride sulfureux et sulfites</b> (en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L)</p>	
<p><b>6. Soja</b></p>		<p><b>13. Lupin</b></p>	
<p><b>7. Lait (y compris le lactose)</b></p>		<p><b>14. Mollusques</b></p>	