

LA CARTE

*À lire avant
de manger*

Chère cliente, cher client,

Chez **Bestial**, on préfère les vrais échanges aux avis laissés derrière un écran. Si quelque chose ne vous plaît pas, dites-le-nous sur place: on s'en occupe tout de suite.

Les photos de cette carte sont bien celles de nos plats. Mais comme nous travaillons avec des produits frais, certains ingrédients peuvent varier selon les arrivages et les saisons.

Merci pour votre compréhension,
et profitez pleinement de l'expérience **Bestial**.



À

BOIRE

LES BIÈRES

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 6,50 €

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 €



LES AUTRES BIÈRES EN BOUTEILLES

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



NOUVEAU LA BIÈRE DE ROCHEHAUT

Triple Blonde

- 0,33 L 6,50 €

IPA

- 0,33 L 6,50 €

Brune

- 0,33 L 5,50 €

Fruits rouges

- 0,33 L 6,50 €



LES SOFTS

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 3,50 €
Coca-Cola Classic - Coca Zero 3,50 €

Lëtzkola - LëtzLimo Orange 4,00 €
LëtzLimo Lemon Lime 4,00 €

Fuze Tea 3,50 €
Black Tea pêche & hibiscus non pétillant 3,50 €

Royal Bliss Bitter Lemon 3,50 €
Fever Tree Tonic Water 4,80 €

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 €
Muscat	
Adega de Favaios Moscatel do Douro	7,50 €
Lillet blanc	7,50 €
Campari sec	7,50 €
Campari orange / tonic	9,50 €
Pisang sec	7,50 €
Pisang orange / soda	9,50 €
Cynar sec	7,50 €
Cynar soda	9,50 €
Picon bière	
· 0,33 L	7,50 €
· 0,50 L	9,95 €
Ricard	7,50 €
Martini blanc / rouge	7,50 €



Crodino orange - 0,10 L	4,60 €
Crodino rouge - 0,10 L	4,60 €

LES BULLES

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

LES BESTIALITÉS

Le Shot	4,00 €
Avec l'alcool de votre choix	
Le mètre de shots	40,00 €
Soit 10 shots du même alcool + un shot gratuit	

LES GINS & TONIC

Servis avec du Tonic Fever Tree

Hendrick's - Ecosse	15,00 €
Essences de concombre et pétales de roses de Bulgarie, servi avec concombre et poivre rose	
Bombay Sapphire - Royaume-Uni	12,50 €
Le gin aux 10 condiments, servi avec quartiers de citron vert et baies de genévrier	
Monkey 47 - Allemagne	15,00 €
Composé de 47 ingrédients, servi avec fleur d'hibiscus, clous de girofle	
Copperhead - Belgique	16,50 €
Gin à base de 5 ingrédients: genièvre, cardamome, écorce d'orange, angélique et coriandre, servi avec zestes d'orange et fruits rouges	
Lët'z Gin - Luxembourg	13,50 €
Servi avec cardamome, quartiers de citron jaune	
Roku - Japon	15,00 €
Gin aux fleurs de cerisier, thé Sencha, poivre Sansho, feuille de cerisier, thé Gyokuro et Yuzu, servi avec citron vert et thym	
Gin Mare - Espagne	15,00 €
Aux quatre aromates: thym, basilic, romarin et arbequina, servi avec tomate cerise, orange et romarin	

COPPERHEAD ÉDITION «SCARFES BAR»



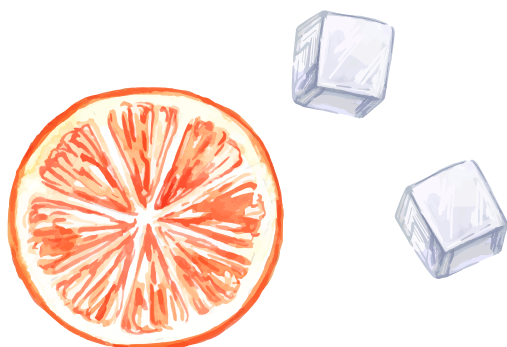
16,50 €

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 Crème de cassis, citron vert, menthe fraîche, crémant, Fever-Tree, Clementine Tonic Water	13,50 €
Aperol Spritz Aperol, crémant, eau gazeuse	13,90 €
«Hugo» Saint Germain Spritz Crémant, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau gazeuse	13,50 €
Moscow Mule Vodka Eristoff Brut, citron vert, sucre de canne, Fever-Tree Ginger Beer	13,50 €
Mojito Royal Rhum Bacardi Oro 4 ans, sirop de sucre de canne, champagne, menthe fraîche	14,90 €
Ti Punch Rhum Pineapple Plantation, sucre roux, citron vert	14,90 €
Espresso Martini Double espresso, vodka, Kalhua, sucre de canne	14,80 €
Cuba Libre Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Coca-Cola, citron vert pressé	13,90 €
Mojito Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert pressé, menthe fraîche	12,90 €
Mojito fraise + purée de fraises	13,90 €
Mojito passion + purée de fruit de la passion	13,90 €



Piña colada Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Batida de Coco, jus d'ananas, purée de coco	13,90 €
Caípirinha Cachaça 51, sirop de sucre de canne, citron vert	12,90 €
Margarita Tequila, Cointreau, sucre de canne, Pulco citron vert	12,90 €
Margarita fraise + purée de fraises	13,90 €
Margarita passion + purée de fruit de la passion	13,90 €
Sex On The Beach Vodka Eristoff Brut, Bols Apricot, sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	14,90 €
Daiquiri Bacardi Carta Blanca, sucre de canne, Pulco citron vert	12,90 €
Daiquiri fraise + purée de fraises	13,90 €
Daiquiri passion + purée de fruit	13,90 €

Ladys 13,50 €
Vodka Eristoff, sirop de violette,
jus de cranberry, Pulco citron vert

Lily Rose 12,90 €
Lillet blanc, Fever Tree Raspberry & Rhubarb,
fruits rouges

Pornstar Martini 14,90 €
Crémant, vodka infusée à la vanille,
purée de fruit de la passion, Pulco citron vert

LES VIRGIN COCKTAILS

Berry Time 9,90 €
Mix de fruits rouges frais, jus de cranberry,
jus de citron

Tropicolada 10,90 €
Banane fraîche, purée de coco, jus d'ananas,

Mokito 9,90 €
Sprite, sucre de canne, citron vert,
feuilles de menthe fraîche

Sunset 9,90 €
Purée de fraise, jus de cranberry,
jus d'ananas, jus d'orange

Virgin Copperhead 10,90 €
Gin Copperhead sans alcool (Belgique),
orange, baies de genévrier, Fever Three Clementine



LES ALCOOLS & DIGESTIFS

Amaro Averna 7,50 €
Liqueur italienne douce, aux herbes

Amaro Lucano 7,50 €

Amaretto 7,50 €
Liqueur italienne douce, au goût d'amande

Sambuca Molinari 7,50 €
Liqueur italienne douce, au goût anisé

Jägermeister 7,50 €
Liqueur amère à base de 56 herbes secrètes

Baileys Irish Cream 7,50 €
Liqueur irlandaise au whisky et à la crème

Frangelico 7,50 €
Liqueur italienne aux noisettes

Limoncello 7,50 €
Liqueur italienne douce, à base de citron

Get 27 7,50 €
Liqueur à la menthe

Saint-Germain 7,50 €
Liqueur française à base de fleurs de sureau

Batida de Coco Mangaroca 7,50 €
Liqueur brésilienne à base de lait,
noix de coco et cachaça

Passoã 7,50 €
Liqueur brésilienne à base de jus de fruit
de la passion

Cointreau 7,50 €
Liqueur triple-sec, aux d'écorces d'oranges

Fine Calvados Comte Louis de Lauriston 8,50 €
Calvados aux riches arômes
de pomme et de poire

Shanky's Whip 9,50 €
Liqueur irlandaise à base de whiskey,
vanille et caramel



ALCOOLS
LIBRES

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

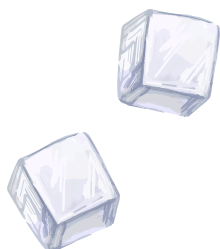
Lagavulin, île d'Islay, Ecosse - 16 ans d'âge 18,50 €

Gourmand

Glenfiddich, Ecosse - 12 ans d'âge 13,50 €
Glenmorangie, Highlands, Ecosse 10 ans d'âge 13,50 €
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 épicé au profil sombre et puissant

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

Diplomatico Reserva, Venezuela 12 ans d'âge 12,00 €
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 10 ans d'âge, rhum gourmand, doux et très vanillé 12,00 €

LES VINS AU VERRE OU AU PICHET

CRÉMANT ET CHAMPAGNE

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Crémant Brut
Clos Mon Vieux Moulin 9,00 €

Crémant Brut
Domaine Alice Hartmann 12,00 €

FRANCE

Champagne Brut Sélection
Gruet 12,00 €

LE BLANC

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

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

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

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

FRANCE

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

LE ROSÉ

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

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

FRANCE

Côte de Provence « Bailli de Provence »
Maison Gilardi - 2024 7,50 €

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

LE ROUGE

FRANCE

Côtes de Thongue
Domaine Montrose - 2024 7,50 €

Saint-Émilion Grand Cru
Château Rozier - 2022 9,75 €

ITALIE

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

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
Clos Mon Vieux Moulin 37,50 €

Crémant Brut Sélection
Schmit-Fohl 35,00 €

Crémant Brut
Domaine Alice Hartmann, Wormeldange 62,00 €

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

FRANCE

Champagne Brut Sélection
Gruet 58,00 €

LES VINS EN BOUTEILLE

LE BLANC

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Pinot Gris - Côtes de Grevenmacher
Premier Cru
Domaines Vinsmoselle - 2024 27,00 €

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

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

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

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

FRANCE

Chardonnay Côtes de Thongue
Domaine de Montrose - 2025 35,00 €

Chardonnay Saint-Véran « Les Chênes »
Domaine Auvigue - 2023 59,00 €

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



LE ROSÉ

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

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

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

FRANCE

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

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

Côte de Provence - Magali Signature
Domaine Figuière - 2024 45,00 €

Magnum (1.5l) 84,00 €



LE ROUGE

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Pinot Noir « Ahn Göllebour » 42,00 €
Clos Mon Vieux Moulin - 2024

Pinot Noir élevé en barrique 48,00 €
Clos Mon Vieux Moulin - 2024

FRANCE - LE BORDELAIS

Médoc - Château Noillac 36,50 €
Cru bourgeois - 2018

Moulis-en-Médoc - Cru Bourgeois 65,00 €
Château Dutruch Grand Poujeaux - 2022

Saint-Estèphe 59,50 €
Château Beau-Site Haut-Vignoble - 2023

Saint-Émilion Grand Cru 55,00 €
Château Rozier - 2022

Lalande-de-Pomerol 62,00 €
Château Tournefeuille - 2022

Bordeaux Supérieur Château Pichon Baron 29,50 €
« Cap Royal » - 2022
élevé en barrique

FRANCE - BOURGOGNE

Pinot Noir Hautes-Côtes de Nuit 55,00 €
Domaine Lupé-Cholet - 2022

FRANCE - LANGUEDOC

Côtes de Thongue 35,00 €
Domaine Montrose - 2024

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

FRANCE - VALLÉE DU RHÔNE

Vacqueyras « La Grangelière » 44,00 €
Domaine Pierre Amadiéu - 2023

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

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

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

ITALIE

Piemonte

Langhe Rosso D.O.C. 80,00 €
"Quatr Nas" - Rocche dei Manzoni 2021

Recommandé par Guy Kirsch, pour les connaisseurs

Toscana

Chianti Classico DOCG 49,00 €
Brolio - Barone Ricasoli - 2023

Brunello di Montalcino DOCG 87,00 €
Castello Banfi - 2020

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 49,00 €
Tenute del Cerro - 2021

Umbria

Montefalco Rosso DOC 42,00 €
Le Cimate - 2022

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo 68,00 €
Testarossa - 2022

Montepulciano d'Abruzzo Magnum (1,5 l) 131,00 €
Testarossa - 2022

Puglia

Primitivo di Salento 49,00 €
Marmorelle - 2023

Salento IGP 49,00 €
Tenute Rubino "Oltreme" - 2021

PORTUGAL

Douro - Prazo de Roriz 4 40,00 €
Familia Symington - 2021

ÉTATS-UNIS

Californie - Napa Valley 54,00 €
Hess Select - Cabernet Sauvignon - 2019

Le coup de coeur des patronnes



Les découvertes du patron

LES VINS DU DOMAINE KRUG GUMPOLDDKIRSCHEN

Au sud de Vienne, la Thermenregion est réputée pour ses vins élégants issus des collines du Wienerwald.

Fondé en 1746 à Gumpoldskirchen, le domaine Krug y cultive 35 hectares et met à l'honneur des cépages locaux emblématiques comme le Rotgipfler et le Zierfandler.

VIN BLANC

KRUG, Grüner Veltliner • 2024

Frais et élégant, aux notes d'agrumes, de pomme verte et à la fine touche poivrée typique du cépage.

Au verre 9,00 €

La bouteille 39,00 €

KRUG, Sauvignon Blanc • 2024

Vif et aromatique, aux notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Au verre 9,00 €

La bouteille 39,00 €

VINS ROUGES

KRUG, Rote Versuchung • 2023

Rouge gourmand aux arômes de fruits noirs mûrs et d'épices.

La bouteille 70,00 €

KRUG, Privat • 2021

Rouge structuré et raffiné, aux notes de cerise noire, de prune et de fines épices.

La bouteille 85,00 €



VINS D'EXCEPTION

La cave secrète du patron

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

MANAGER

Planches ibériques

DES PRODUITS D'EXCEPTION À PARTAGER



La planche de jambon ibérique Cebo de Campo

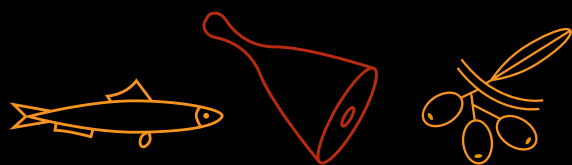
100g (1. blé, seigle, orge; 7)

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 épicée

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 €



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 - Lëtzebuurger Reëndfleesch - 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 gelots

• 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, mettwurst, 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; 7; 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, câprons 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 €





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, gyozas (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*



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



*Ravioles 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'arrivage de nos chasseurs, avec spätzle et chou rouge





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 /250g26,90 €

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 personnes90,00 €
Flambé et coupé en salle

Le Tomahawk /1,350 kg - pour 2 personnes140,00 €
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)
- Aioli (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 aioli, 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'arrivage 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 Diabliesse (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



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	



NEW



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, airelles, 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	
<i>* Un affogato ou « affogato al caffè » est un dessert traditionnel de la cuisine italienne, à base de crème glacée noyée dans un café espresso</i>	
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.

Rhums et de Chocolats (7)15,90 €
Don Papa 10 ans d'âge (Philippines) • Kraken Black Spiced • Diplomatico Reserva (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 Mövenpick3,60 €

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