

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, avec le sourire.



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

BOISSONS SANS ALCOOL



LES BIÈRES

LUXEMBOURG

Simon 0,0% • 0,33 L 4,00 €
Une bière sans alcool fraîche et légère

BELGIQUE

Tripel Karmeliet 0.0 • 0,33 L 5,50 €
Toute la richesse et les arômes de la Tripel Karmeliet originale, sans alcool

MEXIQUE

Corona Cero • 0,33 L 4,50 €
Le goût rafraîchissant de la Corona originale, sans alcool

LES APÉRITIFS

Crodino orange • 0,10 L 4,60 €
Apéritif italien sans alcool aux notes d'orange et d'agrumes légèrement amers

Crodino rouge • 0,10 L 4,60 €
Apéritif italien sans alcool, plus fruité et légèrement épicé

LE VIN

LUXEMBOURG

Les Vignerons
Vinsmoselle Blanc 0,0 % • Au verre 8,50 €
Frais et fruité, aux notes de fruits jaunes, de litchi et de muscade.

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 SOFTS

LES EAUX MINÉRALES LUXEMBOURGEOISES

Rosport Viva plate	
• 0,25 L / 0,5 L / 1 L	3,00 € / 3,90 € / 7,80 €
Rosport Classic pétillante	
• 0,25 L	3,00 €
Rosport Blue pétillante	
• 0,5 L / 1 L	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	3,50 €
Black Tea pêche & hibiscus non pétillant	
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 €
<i>Notre assortiment est à votre disposition</i>	

LES BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

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	

BOISSONS ALCOOLISÉES



LES BIÈRES

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

BIÈRE EN BOUTEILLE LUXEMBOURGEOISE

Bofferding - Blonde	4,60 €
---------------------	--------

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 APÉRITIFS & MIXTES

Ricard	7,50 €
Martini blanc / rouge	7,50 €
Muscat	
Adega de Favaio 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 €
Porto blanc / rouge	7,50 €

NEW PORTO TAWNY 20 ANS

Menin Porto Tawny 20 anos - Rouge	12,00 €
-----------------------------------	---------



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

Aperol Spritz 13,90 €
Aperol, 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

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 / Mojito passion 13,90 €
+ purée de fraises / + purée de fruit de la passion

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

Daiquiri fraise / Daiquiri passion 13,90 €
+ purée de fraises / + purée de fruit de la passion

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

Margarita fraise / Margarita passion 13,90 €
+ purée de fraises / + 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

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

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

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

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

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

Martini Royal 14,90 €
Martini rouge ou blanc, citron pressé, champagne

LES ALCOOLS & DIGESTIFS

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

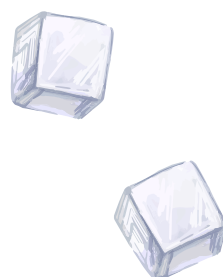


GRAPPAS

Grappa Berta di Moscato Valdavi Grappa italienne douce et aromatique	8,50 €
Grappa Berta Giulia Chardonnay Grappa italienne douce, aux notes de vanille et de fruits tropicaux	8,50 €
Grappa Berta Oltre il Vallo Fine grappa italienne vieillie en fûts de whisky single malt	11,50 €

COGNACS

Ragnaud-Sabourin Cognac V.S.O.P n°10 Cognac distillé et vieilli au domaine, aux arômes de vanille	10,50 €
Ragnaud-Sabourin Cognac Réserve Spéciale n°20 Cognac vieilli au moins 20 ans en fûts de chêne, aux notes d'épices boisées, de caramel et de balsamique	15,50 €



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 Rhum blanc	7,50 €
Kraken Black Spiced Rum Rhum épicé au profil sombre et puissant	8,50 €
Bacardi Reserva Ocho 8 ans d'âge Rhum légèrement épicé	8,50 €
Diplomatico Reserva, Venezuela 12 ans d'âge Rhum vieux, au profil doux et gourmand	12,00 €
Plantation Pineapple Rhum infusé haut de gamme, aux notes d'ananas caramélisé	13,00 €
Ron Zacapa 23 Guatemala 23 ans d'âge Rhum de dégustation, rond et gourmand	14,50 €
Ron Zacapa XO, Guatemala Rhum de dégustation, élégant et raffiné	23,00 €
Don Papa Rum of the Philippines 10 ans d'âge, rhum gourmand, doux et très vanillé	12,00 €

LES SHOTS

LE SHOT 4,00 €

Un alcool au choix

LE MÈTRE DE SHOTS 40,00 €

Soit 10 shots du même alcool

+ UN SHOT GRATUIT

CARTE DES VINS

AUTRICHE

LES VINS DU DOMAINE KRUG GUMPOLDSKIRCHEN

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, Die 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 €
--------------------	---------



FRANCE

LE BORDELAIS

Région viticole emblématique, le Bordelais est une terre de grands assemblages, où Merlot et Cabernet façonnent des vins à la fois structurés, élégants et profondément ancrés dans leur terroir.

De la rive gauche à la rive droite, chaque appellation exprime un style unique, entre puissance, finesse et équilibre.



VINS ROUGES

APPELLATIONS DU MÉDOC : RIVE GAUCHE

Médoc – Château Noillac
Cru Bourgeois • 2018 36,50 €

Élégant et structuré, aux arômes de fruits noirs mûrs, avec une touche épicée et une belle rondeur.

Idéal avec nos viandes grillées et nos pièces de bœuf.

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

Structuré et élégant, aux arômes de fruits rouges et noirs, avec une touche épicée et boisée.

Idéal avec nos viandes grillées ou rôties.

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

Puissant et élégant, aux arômes de fruits rouges et noirs, avec des tanins veloutés.

Idéal avec nos belles pièces de bœuf.

RIVE DROITE

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

Structuré et élégant, aux arômes de fruits rouges mûrs, avec une touche évoluée de cuir et de truffe.

Idéal avec nos viandes de veau et de bœuf.

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

Élégant et structuré, aux arômes de fruits mûrs, avec une belle fraîcheur et des tanins fins.

Idéal avec veau, volailles et notre jambon ibérique.





PORTUGAL

LES VINS DU DOURO & DE L'ALENTEJO

Du Douro Supérieur aux plaines ensoleillées de l'Alentejo, le Portugal révèle des vins généreux, élégants et profondément ancrés dans leur terroir. À travers des domaines comme Quinta dos Castelares ou Quinta do Paral, ces cuvées expriment toute la richesse des cépages portugais : fraîcheur minérale, fruits mûrs, épices et belle structure.

VIN BLANC

Quinta do Paral Superior Blanc · 2023

Alentejo - Vidigueira

Blanc frais et élégant aux arômes d'agrumes mûrs, de fleur d'oranger à la belle fraîcheur minérale.

Au verre 9,00 €

La bouteille 42,00 €

VINS ROUGES

Quinta do Paral Vieilles Vignes · 2022

Alentejo

Rouge gourmand et raffiné, mêlant fruits noirs, épices douces et belle fraîcheur.

La bouteille 82,00 €

Fronteira · 2022

Douro

Rouge généreux et équilibré, aux tanins souples et aux notes de fruits mûrs, idéal pour accompagner grillades et belles pièces de viande

Au verre 7,50 €

La bouteille 29,50 €



LES CRÉMANTS & CHAMPAGNES

MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

Crémant Brut - Clos Mon Vieux Moulin

Au verre 9,00 €

La bouteille 37,50 €

Crémant Brut Sélection - Schmit-Fohl 35,00 €

Crémant Brut - Domaine Alice Hartmann, Wormeldange

Au verre 12,00 €

La bouteille 62,00 €

Crémant Brut Rosé 69,00 €

Domaine Alice Hartmann, Wormeldange

CHAMPAGNE

Champagne Brut Sélection - Gruet

Au verre 12,00 €

La bouteille 58,00 €

Champagne Moët & Chandon

- Impérial Brut 75,00 €

- Impérial Brut Rosé 80,00 €

Champagne Moët & Chandon On Ice

- Brut 80,00 €

- Impérial Brut Rosé 85,00 €



LES VINS AU VERRE OU EN CARAFE

VINS BLANCS

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

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

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

FRANCE

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

LE VIN BLANC DU PATRON

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

VINS ROSÉS

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

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

FRANCE

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

LE VIN ROSÉ DU PATRON

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

VINS ROUGES

FRANCE

Côtes de Thongue 7,50 €
Domaine Montrose • 2024

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

Saint-Estèphe 9,75 €
Château Beau-Site
Haut-Vignoble • 2023

ITALIE

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

LE VIN ROUGE DU PATRON

Fronteira • 2022

Portugal - Douro

- verre 7,50 €
- carafe 0,25 cl 10,50 €
- carafe 0,50 cl 21,00 €



LES VINS EN BOUTEILLE

VINS BLANCS

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

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 • 2025

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

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



VINS ROSÉS

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

Magnum (1.5 l) 59,00 €

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

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

Magnum (1.5 l) 84,00 €

VINS ROUGES

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

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 €
lère cuvée « Si mon père savait »
Bernard Magrez • 2022

FRANCE - VALLÉE DU RHÔNE

Vacqueyras « La Grangelière » 44,00 €
Domaine Pierre Amadieu • 2023

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

Gigondas « Grand Romane » 58,00 €
Domaine Pierre Amadieu • 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 €
Brollo - Barone Ricasoli • 2023

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

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

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo 68,00 €
Testarossa • 2022

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

Umbria

Montefalco Rosso DOC 42,00 €
Le Climate • 2022

Puglia

Primitivo di Salento 33,00 €
Marmorelle • 2023

Salento IGP 43,00 €
Tenute Rubino "Oltreme" • 2021

PORTUGAL

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

DANS LA CAVE SECRÈTE DU PATRON

... il y a des vins d'exception !

VIN BLANC

ITALIE: ALTO ADIGE

Beyond the Clouds
Elena Walch, Alto Adige • 2022 130,00 €

Élégant et complexe, aux arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches, avec une touche vanillée et une belle texture soyeuse.

Idéal avec tataki de thon, poissons nobles ou foie gras.

VINS ROUGES

FRANCE: LE BORDELAIS

Saint-Émilion Grand Cru
Cuvée Le Fer, Château Cheval Noir • 2019 105,00 €

Structuré et élégant, aux arômes de fruits noirs, cacao et épices, avec des tanins soyeux.

Idéal avec nos pièces de bœuf ou gibier.

Alter Ego de Palmer - Margaux • 2020 187,50 €

Raffiné et équilibré, aux arômes de cassis, cerise noire et violette, avec des notes de cèdre et d'épices.

Idéal avec nos pièces de bœuf grillées.



Gevrey-Chambertin
Domaine Boursot • 2023 102,50 €

Fin et élégant, aux arômes de cerise noire, framboise et épices, avec une touche de sous-bois et des tanins veloutés.

Idéal avec veau, volailles ou gibier.

ITALIE: LE PIEMONTE

Barolo La Briccolina DOCG
Batasiolo • 2016 143,00 €

Puissant et raffiné, aux arômes de fruits noirs épices, cuir et tabac, avec une belle longueur.

Idéal avec nos viandes braisées ou gibier

ITALIE: LE VENETO

Amarone "Carlo Santi 1843" • 2016 90,00 €

Riche et structuré, aux arômes de fruits noirs, cacao et épices, avec des tanins soyeux.

Idéal avec nos pièces de bœuf ou gibier.

Amarone della Valpolicella
"Zyme" • 2018 175,00 €

Intense et élégant, aux arômes de prune confite, cerise noire et épices, avec une belle profondeur.

Idéal avec nos viandes braisées ou gibier

À

MANGER

À PARTAGER

LES PLANCHES IBÉRIQUES

La planche de jambon ibérique Cebo de Campo 30 mois d'affinage

1. blé, seigle, orge; 7

Affiné lentement, ce jambon issu de porcs ibériques élevés en liberté et nourris aux céréales révèle une viande savoureuse, délicatement persillée, au goût authentique et généreux.

100g - Servi avec du pain..... 26,00 €

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 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..... 37,00 €



La planche de Cecina de Wagyu

1. blé, seigle, orge; 7

Viande séchée d'exception, issue de bœuf Wagyu à la tendreté légendaire.

Affinée lentement selon la tradition espagnole, cette cecina révèle une texture fondante, des arômes fumés subtils et une saveur riche et élégante, aux notes presque beurrées.

100g - Servi avec du pain..... 37,00 €

LA PLANCHE BESTIAL

1. blé, seigle, orge; 11; 7

Assortiment de cochonnailles de Kirsch le boucher, fromage de Rochehaut, oignons et cornichons au vinaigre

- **À partager ou en entrée pour 4 personnes**

Servi avec du pain 37,00 €

- **En plat pour 2 personnes**

Servi avec frites et salade..... 49,50 €

LE CAMEMBERT RÔTI

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 €

PRODUIT
DU TERROIR
- LËTZEBUERG -



LE BŒUF DE GUY KIRSCH

1. blé ; 7

Coeur d'entrecôte coupé en tranches fines,
sauce chimichurri

Viande de bœuf Produit du Terroir Lëtzebuerg
6 semaines de maturation

• +/- 300g à partager
..... 33,50 €

• En plat pour 1 personne
servi avec un accompagnement au choix
..... 37,50 €



NOUVEAU : LES PINSAS

À partager, en entrée ou en plat selon vos envies !

Pinsa à l'italienne

1. blé; 7

tomates, emmental, tomate séchée,

coppa, burrata, basilic 24,50 €

Pinsa au chèvre

1. blé; 7

tomates, emmental, fromage de chèvre,

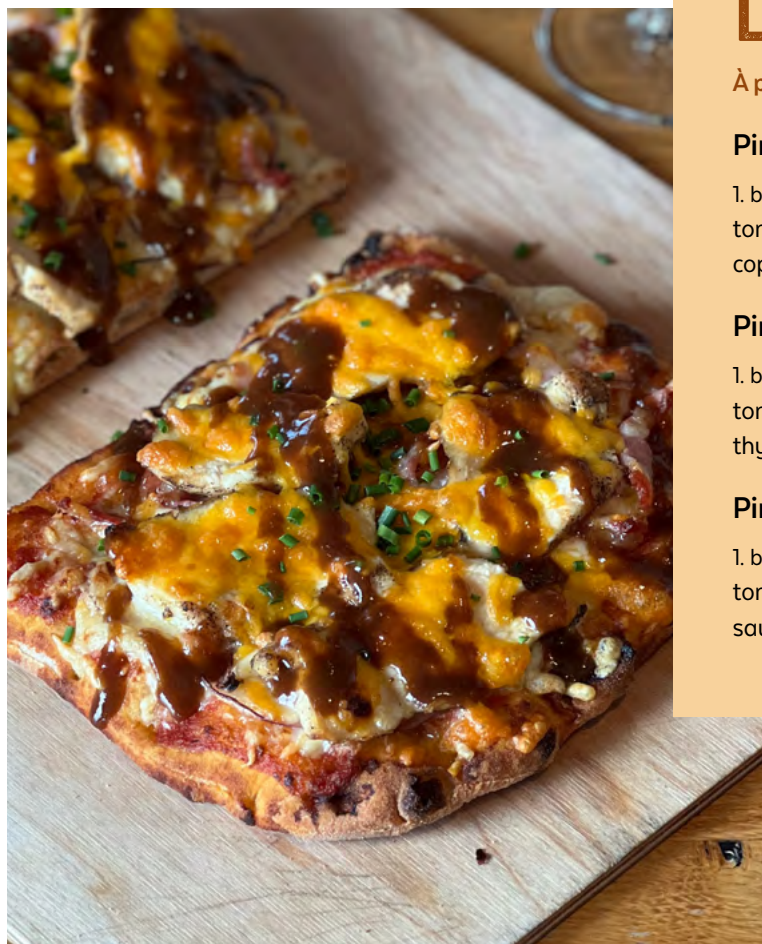
thym, miel 24,00 €

Pinsa chicken barbecue

1. blé; 7; 10; 11

tomates, poulet frit, cheddar, oignons rouges

sauce barbecue maison 26,50 €



LES ENTRÉES

Certaines entrées sont proposées en plat,
avec accompagnement au choix.

À DÉCOUVRIR

Cuisses de grenouilles, crème d'ail

1. blé; 7

- Entrée 17,50 €
- Plat: servi avec un accompagnement au choix
..... 24,00 €

Duo de scampis croustillants

sauce légèrement fumée et relevée

1. blé; 3; 7

.....19,80 €

Porc croustillant laqué au soja

salade de choux, sésame & yuzu

1. blé; 3; 7

.....16,50 €

Croquettes de pommes de terre, mozzarella et chips de jambon

crème de basilic, brocoli

1. blé; 3; 7

.....16,50 €

ENTRÉE VÉGÉ

Croquettes de pommes de terre & mozzarella crème de basilic, brocoli

1. blé; 3; 7

.....15,00 €





ENTRÉES VÉGÉ

Tomate surprise, façon salade grecque

1. blé; 3; 7

.....15,50 €

BESTIALITÉS

L'os à moelle

pain grillé, fleur de sel, beurre à l'ail

1. blé; 6; 7; 11; 13

Environ 15 min. d'attente - Servis uniquement
le soir en semaine + midi et soir le samedi

.....18,50 €

Mini croquettes

1. blé, seigle, orge; 2; 3; 4; 7; 9; 13

Crevettes - Volaille - Fromage

Cochonnaille - Fromage d'Orval

10 pièces17,50 €

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 €

TARTARES

En plat: avec accompagnement au choix + salade.

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 à l'italienne

1.blé; 3; 10

Viande de bœuf, burrata, tomate séchée, oignon, pignons de pin, pesto, parmesan

• Entrée	19,90 €
• Plat	32,50 €

Tartare mixte de thon et saumon, mangue, concombre et avocat

4; 6; 7

Thon et saumon frais, mousse d'avocat, oignon

• Entrée	22,90 €
• Plat	36,50 €



PRODUIT
DU TERROIR
- LËTZEBUERG -



CARPACCIOS

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 l'italienne

3; 5; 7; 10

Viande de bœuf, burrata, tomate séchée, oignon, pignons de pin, pesto, parmesan

• Entrée	19,90 €
• Plat	28,90 €

SALADES

La Super Food au poulet

1. blé; 5; 7

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

- Entrée 17,90 €
- Plat 26,90 €

La Super Food aux scampis

2; 5

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

- Entrée 17,90 €
- Plat 26,90 €



La César Bestial

1. blé; 4; 10

Salade verte, poulet rôti, sauce aux anchois, anchois croûtons, parmesan râpé, pomme croquante, carottes râpées

- Entrée 15,90 €
- Plat 24,90 €

POKÉ BOWLS

Base commune: quinoa, avocat, œuf, fèves des marais, tomate, sésame, soja

Bowl végétarien

3; 6; 9; 11

- Entrée 16,00 €
- Plat 25,00 €

Bowl au bœuf

3; 6; 9; 11

- Entrée 19,50 €
- Plat 27,50 €

Bowl au poulet frit

1 blé, 3, 6, 9, 11

- Entrée 17,90 €
- Plat 26,90 €

Bowl au saumon

3; 4; 6; 9; 11

- Entrée 18,50 €
- Plat 27,00 €

LES PLATS

À DÉCOUVRIR

Cuisse de poulet farcie, sauce vierge

1. blé; 5; 9

Haché porc/boeuf relevé d'ail

Servie avec des pommes de terre sautées

.....24,50 €

Tentacule de poulpe grillé, pommes de terre sautées aux tomates, sauce chimichurri

5; 14

.....32,50 €

Osso buco

1. blé; 5; 7; 9

Jarret de veau mijoté, sauce tomate, légumes et herbes
Servis avec spaghetti
n°5 du Moulin de Kleinbettingen

.....29,90 €

Tranche de foie de veau poêlée, sauce au porto

1.blé; 5; 12.sulfites

Servi avec un accompagnement au choix

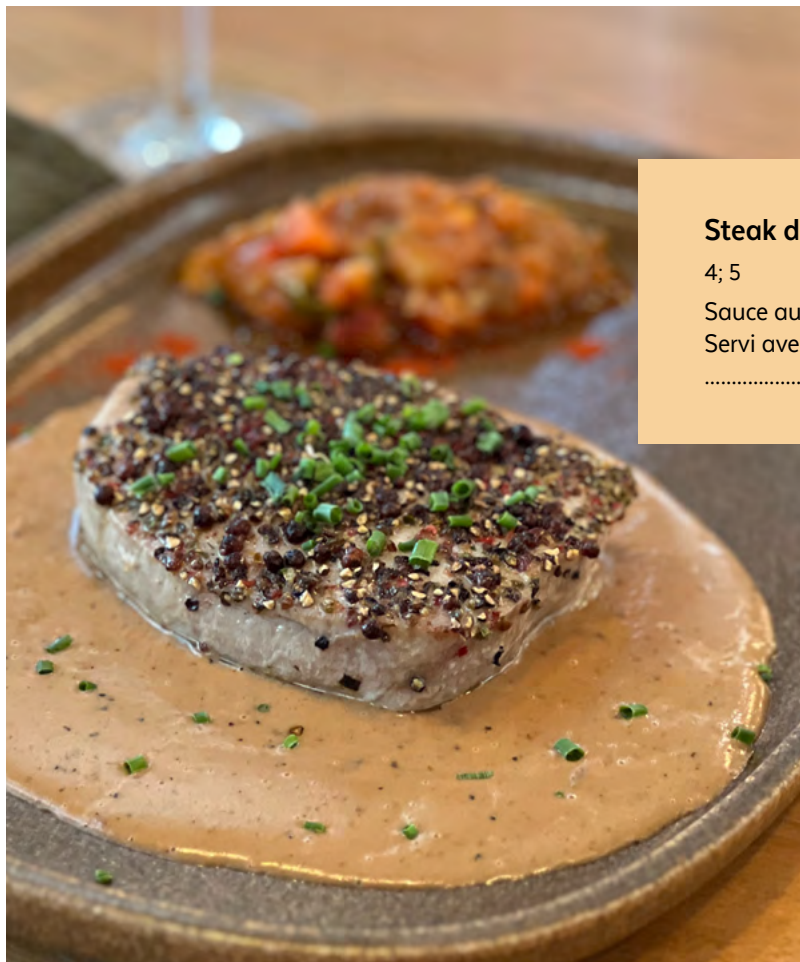
.....32,50 €

Souris d'agneau sauce provençale au romarin

1.blé; 5; 7; 9

Servi avec de la purée de pommes de terre

.....34,50 €



Steak de thon rouge en croûte de poivre

4; 5

Sauce au poivre

Servi avec un accompagnement au choix

.....32,50 €



Vitello Tonnato

1. blé; 3; 4; 7; 10

Fines tranches de veau, sauce au thon et citron, câpres et capres frits, croûtons, parmesan, pickles d'oignons rouges

.....29,50 €

Magret de canard, sauce thym & ail

1. blé; 5; 7; 9

Servi avec un accompagnement au choix

.....34,50 €



BESTIALITÉS

Baguette toast au bœuf, crème de parmesan

1.blé; 7; 11

Coeur d'entrecôte taillé minute sur sa baguette croustillante, crème onctueuse au parmesan
Servi avec un accompagnement au choix

..... 28,00 €

Tataki de thon, tagliatelles de légumes, wakame

4; 6; 9; 11

Thon mi-cuit façon tataki

Servi avec un accompagnement au choix

.....32,90 €

Duo de jambon cuit et cru

10

Sélection de jambons de Kirsch le boucher
Servi avec un accompagnement au choix

.....26,90 €

Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne

1.blé; 7; 10; 12.sulfites

Servi avec un accompagnement au choix

.....29,90 €



BEST-SELLER

Le fameux cordon bleu de veau au fromage de Rochehaut +/- 320g

1. blé; 3; 7

Servi avec sauce aux champignons
et un accompagnement au choix

..... 33,90 €

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

Entiers - Servis avec un accompagnement au choix

.....35,90 €

Joue de bœuf au Pinot Noir

1. blé; 9; 12. sulfites

Pinot Noir Clos Mon Vieux Moulin - Duhr Frères
Servie avec un accompagnement au choix

.....34,90 €

Paschtéit

1. blé; 5; 7; 9; 12.sulfites

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

.....24,90 €

Steak de cheval façon Guy Kirsch / 300g

1.blé; 5; 7; 12.sulfites

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

..... 36,50 €

Spare-ribs de porc marinés Bestial

1.blé; 9; 10

Servi avec un accompagnement au choix

- 600g 27,90 €
- 1,2 kg 47,00 €

Spaghetti à la sauce bolognaise

1. blé + 3.5.9

Spaghetti n°5 du Moulin de Kleinbettingen,
viande de bœuf/porc, oignons et tomates

..... 18,90 €

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	48,50 €
La picanha /300g.....	29,50 €
L'onglet /250g	27,50 €
La bavette /250g	27,50 €

Le filet pur de bœuf Bestial

en croûte de poivre, chips d'ail - relevé

.....43,50 €

Tagliata de faux-filet

1.blé; 7

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

.....37,50 €

Filet de bœuf Rossini

1.blé; 5; 7; 9; 12.sulfites

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

.....48,95 €

Spare-ribs de veau à l'ail noir /600g

5;10;11

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.

.....36,50 €

Brochette de bœuf +/- 300g

maïs rôti, poivron, jalapeños

.....34,90 €

LA FONDUE DU BOUCHER

1. blé; 3; 5; 7; 12. sulfites

Viande de bœuf, sauces aioli, cocktail et chili
(piment oiseau) + frites, salade

• 1 personne/300g 36,90 €

• 2 personnes/600g 68,00 €



SCAMPIS XL GRILLÉS

En supplément
de ta grillade - 2 pièces :

2.

.....10€



NOS PIÈCES D'EXCEPTION

Temps de préparation : environ 30 min.
Proposées selon disponibilité.
Commande possible avant votre visite.

La côte à l'os /1,2 kg

pour 2 personnes99,50 €

Le châteaubriand /600g

Flambé et coupé en salle

pour 2 personnes90,00 €

Le Tomahawk /1,35 kg

Flambé et coupé en salle

pour 2 personnes145,00 €

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Lorsque c'est précisé, votre plat est servi avec un accompagnement, une sauce chaude et une sauce froide pour les frites.

Supplément : 3,00 € par portion ou sauce.

ACCOMPAGNEMENTS DE SAISON

- Frites belges
- Légumes du jour
- Frites de patate douce (5)
- Pommes de terre sautées
- Riz pilaf
- Purée de pommes de terre (7)
- Spaghetti n°5 du Moulin de Kleinbettingen (1.blé)

SAUCES FROIDES

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

SAUCES CHAUDES

- Poivre noir (1.blé; 7; 9)
- Crème et champignons (1.blé; 7; 9)
- 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 PETITS BESTIAUX

jusqu'à 12 ans



Petit spaghetti bolo

1.blé; 3; 5; 9

Spaghetti n°5 du Moulin de Kleinbettingen,
viande de bœuf/porc, oignons et tomates

.....12,90 €

Nuggets de poulet maison

1.blé; 3; 7

.....12,90 €

Beastie Burger + frites maison

1.blé; 3; 5; 7; 11

.....12,90 €

Wäinzoossiss mat purée

7; 9

1 saucisse

.....12,90 €

MINI-MENU

Un plat enfant au choix + une boule de glace

.....15,90 €

LES BURGERS

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

Bestial Burger

1.blé; 3; 5; 7; 11

Bœuf 100 %, salade, tomate, oignon, cornichon, sauce Bestial

.....18,50 €

Chili Burger

1.blé; 3; 5; 7; 11

Bœuf 100 %, salade, tomate, oignon, cornichon, cheddar, sauce chili

.....19,50 €

USA Burger

1.blé; 3; 5; 7; 10; 11

Bœuf 100 %, onion rings, salade, tomate, oignon rouge, cornichon, cheddar, lard frit, sauce barbecue maison

.....22,90 €

Cheese Burger

1.blé; 3; 5; 7; 11

Bœuf 100 %, salade, tomate, oignon, cheddar, cornichon, sauce Huggies (piment doux)

.....19,50 €

Orval Burger

1.blé; 3; 5; 7; 11

Bœuf 100 %, salade, tomate, oignon, cornichon, fromage d'Orval, sauce aux oignons et cornichons

.....22,90 €

Chicken Burger

1.blé; 3; 5; 7; 11

Poulet pané, salade, cheddar, pickles de chou rouge, oignon, cornichon, sauce sésame

.....19,90 €

4B - Big Bestial Bacon Burger

1.blé; 3; 5; 7; 11

Double bœuf 100 %, bacon grillé, cheddar, salade, oignon, cornichon, sauce Bestial

.....26,90 €

VÉGÉTARIEN

Veggie Burger

1.blé; 5; 11

Quorn, aïelles, coleslaw, salade, oignon, cornichon, tomate, avocat, sauce Bestial

.....18,90 €

BURGERS DE SAISON

Spanish Burger

1.blé; 3; 5; 7; 8; 11

Bœuf 100 %, poivron rôti, chorizo, cheddar

.....23,50 €

Italian Burger

1.blé; 3; 5; 7; 8; 11

Bœuf 100 %, tomate cœur de bœuf, pesto, straciatella, chips de jambon, cornichon

.....23,50 €



Italian Burger

LES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

À DÉCOUVRIR



La Cerise de Nicole

1.blé; 7

Crème vanille, cerises amarena,
crumble au chocolat noir,
glacage au chocolat

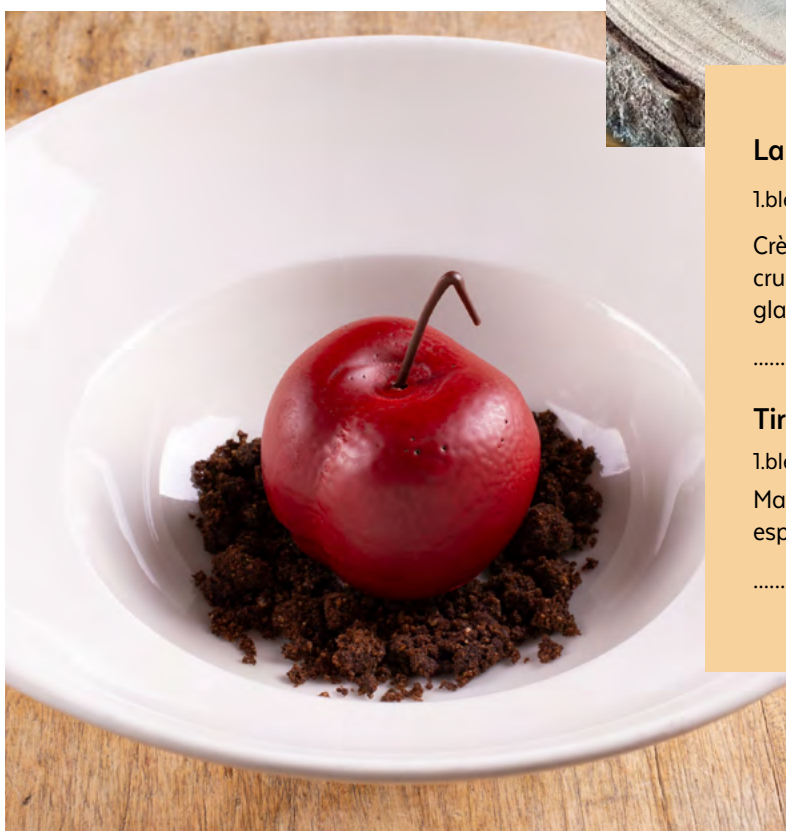
.....12,90 €

Tiramisu au Baileys

1.blé ; 3 ; 7

Mascarpone, biscuits cuillers, Baileys,
espresso

.....9,50 €



Trio de mousses au chocolat

1.blé ; 3 ; 7

Noir, blanc, lait

.....10,50 €

Moelleux au chocolat noir, coulis de fruits rouges

1.blé ; 3 ; 7

.....9,90 €

Dame rouge

1 ; 3 ; 6 ; 7

Deux boules de glace vanille, fraises fraîches,
coulis de fruits rouges

.....9,90 €

Carpaccio d'ananas et sorbet

Une boule de sorbet au choix

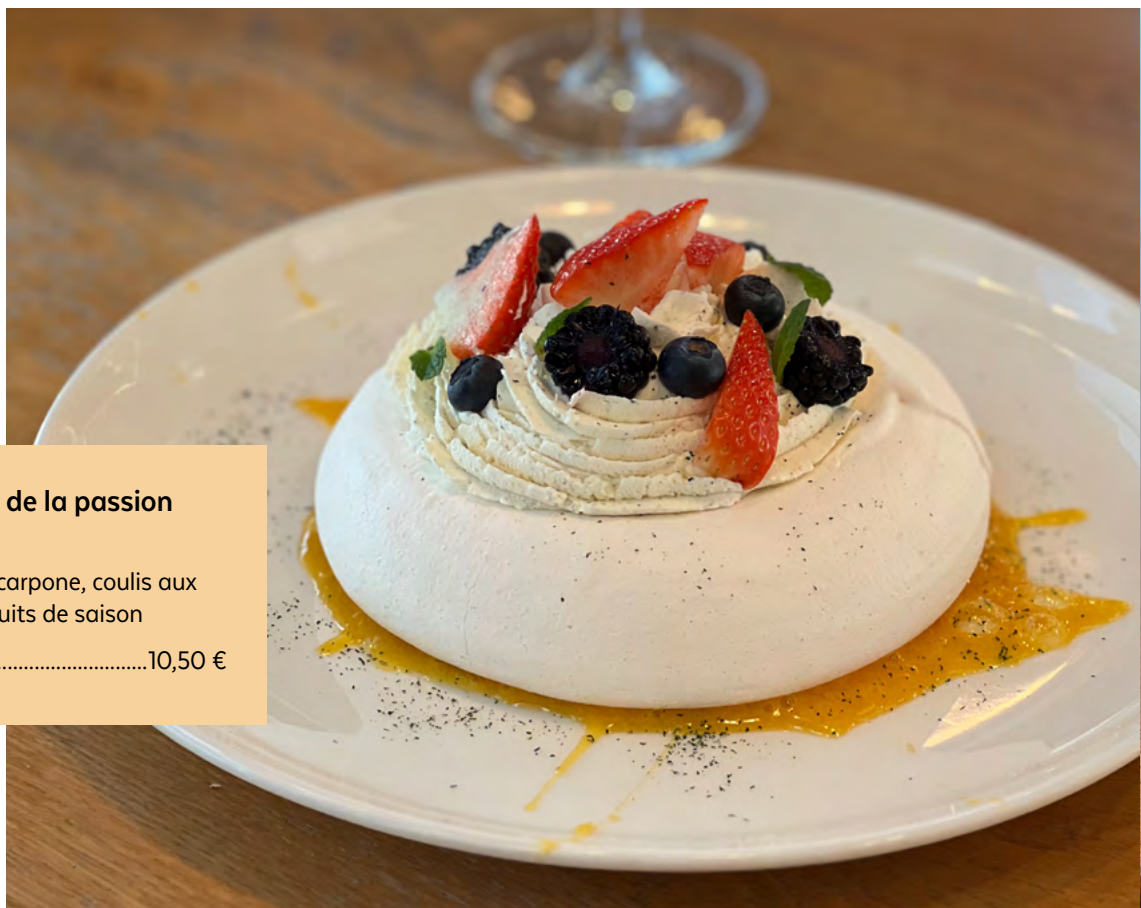
.....9,90 €

Pavlova aux fruits de la passion

1.blé ; 7

Meringue, crème mascarpone, coulis aux
fruits de la passion, fruits de saison

.....10,50 €



LES INCONTOURNABLES

Crème brûlée

3; 7

Crème aux œufs caramélisée à la minute

.....9,90 €

Affogato vanille

3; 7

Espresso, glace vanille

.....8,50 €

Affogato espresso croquant

3; 7

Espresso, glace espresso croquant

.....8,50 €

Le Cigare

1.blé ; 3; 7; 8.noisettes

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

.....12,50 €

Dame Blanche

3; 7

Glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud

.....9,90 €

Café glacé

3; 7; 8.noix

Glace au café, espresso et chantilly maison

.....9,90 €

Coupe Colonel

Sorbet citron et vodka givrée

.....10,90 €

Café ou thé gourmand

1.blé; 3; 7; 8.noix

Espresso, café long, décaféiné ou thé,
accompagné de quatre petits desserts maison

.....10,90 €

Champagne gourmand

1.blé; 3; 7; 8.noix

Coupe de champagne Gruet
et quatre petits desserts maison

.....17,90 €



LES TRILOGIES

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

Trilogie de rhums et chocolats

- Don Papa 10 ans d'âge (Philippines)
- Kraken Black Spiced
- Diplomatico Reserva (Venezuela)
- Ganaches : café - rhum - caramel (7)

.....15,90 €

Trilogie de whiskys écossais et chocolats

- Dewar's 12 ans d'âge
- Glenmorangie 10 ans d'âge
- Glenfiddich 12 ans d'âge
- Ganaches : cannelle - poivre - poire (7)

.....15,90 €

LES 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



LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Nous apportons le plus grand soin à l'exactitude des allergènes indiqués. Néanmoins, nos préparations étant faites maison dans une cuisine où sont utilisés différents allergènes, un risque de contamination croisée ne peut être totalement exclu.

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

