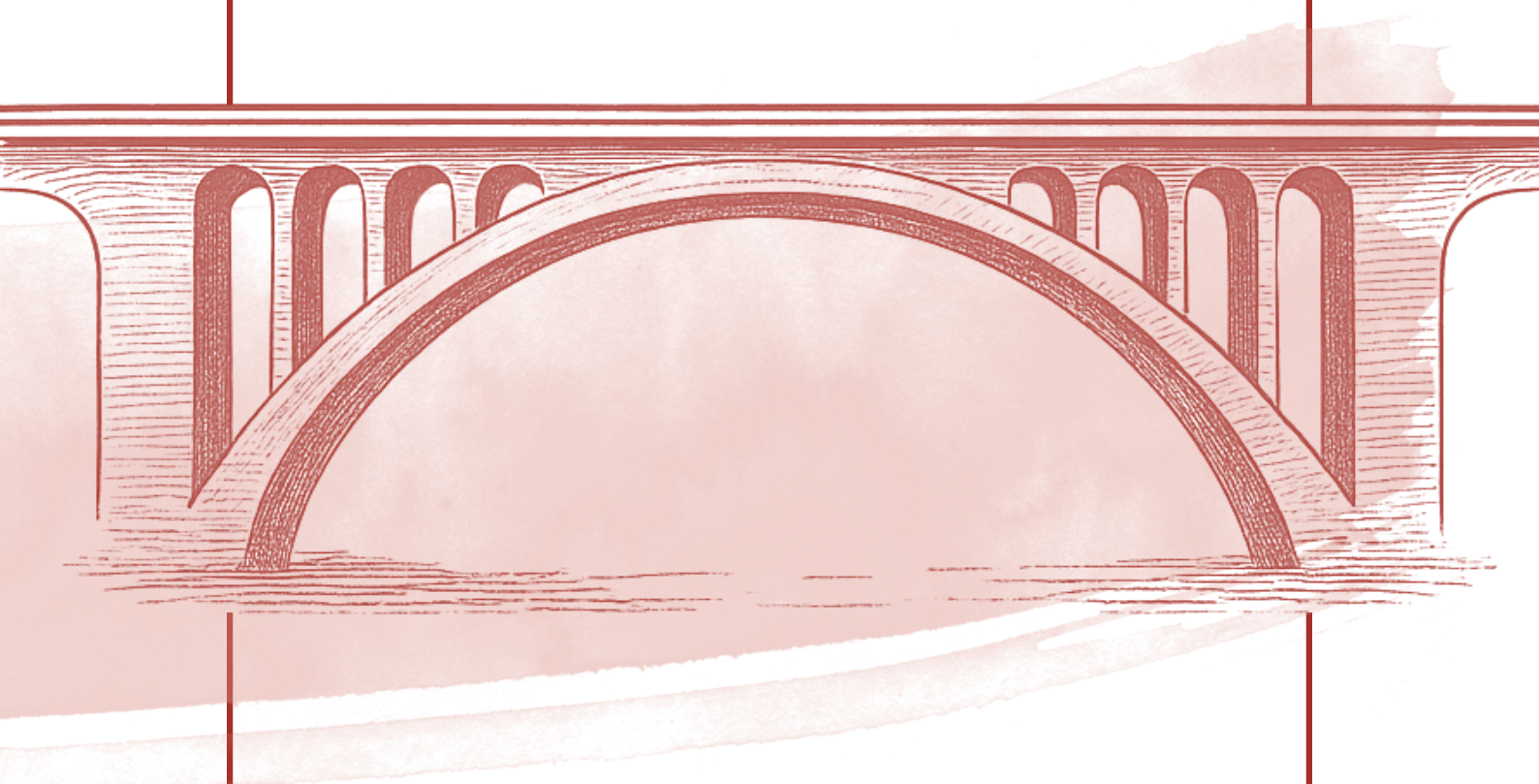


MENU

LE BEC FIN

BY GOERES



ÉDITION ÉTÉ
SUMMER EDITION / SOMMERKARTE

ENTRÉES – STARTERS – VORSPREISEN

TOMATES CŒUR DE BŒUF, BURRATA ET PÊCHE 🌿 20.00
Beefsteak tomatoes, burrata and peach
Ochsenherztomaten, Burrata und Pfirsich

SALADE CÉSAR 21.00/28.00
Caesar salad
Caesar-Salat

SALADE BEC FIN 🌿 19.00/27.00
(Salade pastèque, tomates, feta, menthe, citron)
(Watermelon salad, tomatoes, feta, mint, lemon)
(Wassermelonensalat, Tomaten, Feta, Minze, Zitrone)

CARPACCIO DE SAUMON AUX AGRUMES 24.00
Citrus salmon carpaccio
Lachs-Carpaccio mit Zitrusfrüchten

MELON ET TOMATES SÉCHÉES, BRUSCHETTA AU JAMBON 22.00
Bruschetta with ham, melon and sun-dried tomatoes
Bruschetta mit Schinken, Melone und getrockneten Tomaten

PLANCHETTE APÉRO ET PIADINA (POUR 2 PERSONNES) 26.00
Aperitif platter and piadina (for 2 people)
Aperitifplatte und Piadina (für 2 Personen)

🌿 Plat végétarien / Vegetarian dish / Vegetarisches Gericht

Si vous avez des questions concernant les allergènes, veuillez demander aux serveurs.
If you have any questions regarding allergens, please ask the waiters.
Wenn Sie Fragen zu den Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

PÂTES & RISOTTO – PASTA & RISOTTO – NUDELN & RISOTTO

PENNE D'ÉTÉ BEC FIN	26.00
<i>(Penne, scampis, tomates cerises, ail, vin blanc)</i> <i>(Penne, scampi, cherry tomatoes, garlic, white wine)</i> <i>(Penne, Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein)</i>	
PENNE AU SAUMON ET CÂPRES	26.00
<i>Penne with salmon and capers</i> <i>Penne mit Lachs und Kapern</i>	
TAGLIATELLES, BURRATA ET SAUCE NAPOLITAINE 🌿	24.00
<i>Tagliatelle with burrata and Neapolitan sauce</i> <i>Tagliatelle mit Burrata an neapolitanischer Sauce</i>	
TAGLIATELLES AUX COURGETTES ET CITRON 🌿	24.00
<i>Tagliatelle with zucchini and lemon</i> <i>Tagliatelle mit Zucchini und Zitrone</i>	
RIGATONI DI MANZO	26.00
<i>(Rigatoni au bœuf)</i> <i>(Rigatoni with beef)</i> <i>(Rigatoni mit Rindfleisch)</i>	
RIGATONI ALLA NORMA 🌿	24.00
<i>(Rigatoni, aubergines, tomates cerises et basilic)</i> <i>(Rigatoni with eggplant, cherry tomatoes and basil)</i> <i>(Rigatoni mit Auberginen, Kirschtomaten und Basilikum)</i>	
RISOTTO AUX GAMBAS ET ENCRE DE SEICHE	26.00
<i>Risotto with king prawns and squid ink</i> <i>Risotto mit Garnelen und Sepiatinte</i>	
RISOTTO AU PARMESAN 🌿	21.00
<i>Parmesan risotto</i> <i>Parmesan-Risotto</i>	

PLATS – MAIN COURSES – HAUPTGERICHTE

ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS	28.00
<i>Veal escalope with mushroom cream sauce</i> <i>Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce</i>	
ESCALOPE MILANAISE	29.00
<i>Milanese escalope</i> <i>Schnitzel Mailänder Art</i>	
FILET DE BŒUF	34.00
<i>Beef fillet</i> <i>Rinderfilet</i>	
TAGLIATA DE BŒUF ET ROQUETTE	27.00
<i>Beef tagliata with arugula</i> <i>Rindfleisch-Tagliata mit Rucola</i>	
BROCHETTE DE POULET MARINÉ AU THYM ET CITRON	26.00
<i>Chicken skewer marinated with thyme and lemon</i> <i>Hähnchenspieß mariniert mit Thymian und Zitrone</i>	
BURGER BEC FIN	26.00
<i>(Pain brioché, effiloché de porc, sauce barbecue, cornichons)</i> <i>(Burger with brioche bun, pulled pork, barbecue sauce, pickles)</i> <i>(Burger mit Briochebrot, Pulled Pork, Barbecuesauce und Gewürzgurken)</i>	
CLUB SANDWICH	21.00
<i>(salade, tomates, œufs, lard fumé, jambon de dinde)</i> <i>(salad, tomatoes, eggs, smoked bacon, turkey ham)</i> <i>(Salat, Tomaten, Eier, Räucherspeck, Putenschinken)</i>	
GAMBAS AGLIO ET OLIO	28.00
POISSON DU JOUR	Prix selon arrivage
<i>Fish of the day</i> <i>Fisch des Tages</i>	<i>Prices may vary depending on availability</i> <i>Tagespreis</i>

Tous nos plats sont accompagnés de frites ou de purée maison.

All our dishes are served with fries or homemade mashed potatoes.

Alle unsere Gerichte werden mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelpüree serviert.

PIZZAS – PIZZEN

PIZZA MARGHERITA 🌿	19.00
PIZZA DIAVOLA	21.00
<i>(Tomate, salami piquant, mozzarella, olives noires)</i> <i>(Tomato, spicy salami, mozzarella, black olives)</i> <i>(Tomate, pikante Salami, Mozzarella, schwarze Oliven)</i>	
PIZZA CRUDAIOLA 🌿	21.00
<i>(Tomates, mozzarella, roquette, parmesan)</i> <i>(Tomatoes, mozzarella, arugula, parmesan)</i> <i>(Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan)</i>	
PIZZA JAMBON ET CHAMPIGNONS	21.00
<i>Ham and mushroom pizza</i> <i>Schinken und Champignons</i>	
PIZZA BEC FIN	21.00
<i>(Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan)</i> <i>(Tomato, mozzarella, cured ham, arugula, parmesan)</i> <i>(Tomate, Mozzarella, roher Schinken, Rucola, Parmesan)</i>	
PIZZA CALZONE	21.00
<i>(Tomate, jambon, champignons, fromage, origan)</i> <i>(Tomato, ham, mushrooms, cheese, oregano)</i> <i>(Tomaten, Schinken, Champignons, Käse, Oregano)</i>	
PIZZA CHÈVRE MIEL 🌿	21.00
<i>Goat cheese and honey</i> <i>Ziegenkäse und Honig</i>	
PIZZA QUATRE FROMAGES 🌿	21.00
<i>Four-cheese pizza</i> <i>Pizza Four cheeses</i>	

DESSERTS – NACHSPEISE

TARTELETTES MAISON AUX FRUITS DE SAISON 	9.00
<i>Homemade tartlets with seasonal fruits</i> <i>Hausgemachte Torte mit Früchten der Saison</i>	
CRÈME BRÛLÉE	9.00
TIRAMISU AMARETTO	9.00
PANNA COTTA COCO AVEC COULIS DE FRUITS ROUGES	9.00
<i>Coconut panna cotta with red berry coulis</i> <i>Kokos-Panna-cotta mit roter Fruchtsoße</i>	
SUGGESTION DU CHEF	9.50
<i>Chef's suggestion</i> <i>Empfehlung des Küchenchefs</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10.00
<i>Gourmet tea or coffee</i> <i>Kaffee oder Tee Gourmand</i>	
GLACES ARTISANALES – MARCELLO BY GOERES	
<i>Artisanal ice cream</i> <i>Hausgemachtes Eis</i>	
1 boule / scoop / Kugel	4.00
2 boules / scoops / Kugeln	7.00
3 boules / scoops / Kugeln	10.00

MENU ENFANT – KID'S MENU – KINDERKARTE

CROQUE-MONSIEUR / FILET DE POULET / PÂTES NAPOLITAINES	16.00
<i>Croque Monsieur / Chicken Breast / Pasta Napoli</i> <i>Croque Monsieur / Hähnchenbrustfilet / Neapolitanische Pasta</i>	
BOULE DE GLACE / SALADE DE FRUITS	
<i>Ice Cream Scoop, Fruit Salad</i> <i>Eiskugel, Obstsalat</i>	