

Petit-déjeuner

DU LUNDI AU VENDREDI À PARTIR DE 08H00

Formule Marisca

8,50€

1 viennoiserie au choix
1 boisson chaude
1 jus de fruits

Formule Beim Méchel

11,50€

Pain
Confiture, beurre, jambon, fromage
1 boisson chaude
1 jus de fruits

Snacks

SERVICE EN CONTINU DE 14:00 À 22:00

Planchette mixte

21,00€

Mix de charcuteries et fromages de la maison « Aux Fromages d'Or », pickles maison [1, 3, 7, 10, 12]

Planchette de charcuteries

17,00€

Assortiment de 4 charcuteries, pickles maison [1, 10, 12]

Planchette de fromages

16,00€

Assortiment de 4 fromages de la maison « Aux Fromages d'Or » [1]

Bierknacker

3,00€

À la pièce

Croque Méchel

9,50€

Au jambon cuit de pays BBQ et emmental - servi jusqu'à 18:00 [1, 7]



Plats du midi

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 JUIN

POUR 13,50€

Lundi

Mignon de porc, sauce moutarde, galettes de pommes de terre et légumes

Mercredi

Suprême de poulet, sauce champignons et purée de pommes de terre

Jeudi

Cocotte de lentilles aux légumes

Vendredi

Hoki de Nouvelle-Zélande, coulis de poivrons, riz et légumes

M E N U

B I S T R O - B R A S S E R I E

ENTRÉES

Velouté glacé de petits pois 11,00€

Crème fraîche et menthe [7, 12]

Scampis à l'ail 10,00€

Scampis sautés au beurre et à l'ail rose [2, 7]

Mille-feuille de chèvre-betterave 13,00€

Servi avec une sauce tomate tiède et pesto [7, 12]

Croquettes de jambon 13,50€

4 croquettes de jambon fumé et mayonnaise à l'ail [3, 7, 12]

Salade de poulet revisitée 13,50€

Sucrine, poulet croustillant, parmesan et sauce César [1, 3, 4, 7, 10, 12]

Mille-feuille de tomates colorées 13,50€

Mozzarella, coulis de tomate et pesto [7]

Feierstengszalot 11,00€

Salade de viande traditionnelle [3, 9, 10, 12]

Tartare de bœuf 11,00€

Taillé au couteau et ses condiments [1, 3, 4, 7, 10, 12]

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre rôties 4,50€

Pommes de terre grenaille [12]

Frites 4,50€

Frites fraîches [1, 3, 7]

Cocotte de légumes 4,50€

Légumes de saison [7]

Salade verte [10] 4,00€

PLATS SIGNATURE

Méchel cordon bleu 24,00€

Cordon bleu de volaille au fromage emmental, garniture et sauce au choix [1, 3, 7, 12]

Méchel burger rustique 22,00€

Pain rustique, steak haché pur bœuf, bacon, fromage emmental, sauce au bacon-mayo, garniture au choix [1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12]

Burger végétarien 20,50€

Pain rustique, mayonnaise au basilic thaï, garniture au choix [1, 3, 10, 11, 12]

Entrecôte 300g 33,00€

Garniture et sauce au choix [1, 7, 12]

Paschtéit traditionnelle 22,50€

Bouchée à la Reine, garniture au choix [1, 3, 7, 9, 12]

Wiener Schnitzel 24,00€

Escalope de veau panée, confiture de canneberges, frites, salade mixte et citron [1, 3, 7, 12]

Saumon grillé 25,00€

Dos de saumon grillé, sauce vierge et garniture au choix [4, 7, 8a, 12]

Kniddelen aux lardons 22,00€

Sauce à la crème et aux lardons [1, 3, 7, 12]

Steak de chou-fleur rôti 19,50€

Purée de petits pois à la menthe et garniture au choix [12]

Coquelet rôti 26,00€

Son jus de volaille et garniture au choix [1, 10, 11, 12]

Surf and Turf 29,50€

Rump steak tagliata, crevettes, beurre à l'ail et frites maison [1, 2, 3, 7]

Dorade rôtie 26,50€

Sauce vierge et garniture au choix [4, 7, 8a, 12]

SALADE & PLATS FROIDS

Salade de poulet revisitée 22,50€

Sucrine, poulet croustillant, parmesan et sauce César
[1, 3, 4, 7, 10, 12]

Salade de scampis et ananas 23,50€

Vinaigrette à la mangue et à la menthe [2, 4, 10, 12]

Mille-feuille de chèvre-betterave 22,50€

Servi avec une sauce tomate tiède et pesto [7, 12]

Feierstengzalot 20,50€

Feierstengzalot traditionnelle luxembourgeoise, garniture au choix [3, 9, 10, 12]

Tartare de bœuf 21,00€

Taillé au couteau et ses condiments, garniture au choix
[1, 3, 4, 7, 10, 12]

Ham, Fritten an Zalot 23,50€

Jambon cru Lisanto et jambon cuit de pays BBQ
[1, 3, 7, 10, 12]

Mille-feuille de tomates colorées 19,80€

Mozzarella, coulis de tomate et pesto [7]

SAUCES

Sauce aux champignons [7, 12] 3,50€

Sauce au poivre vert [7, 12] 3,50€

Sauce provençale [1, 12] 3,50€

Beurre à l'ail [7, 12] 3,50€

ENFANTS

Chaque Plat est servi avec un dessert au choix :
Mini mousse au chocolat, mini dame blanche,
tarte aux pommes ou une boule de glace

Mini Schnitzel 10,50€

Escalope de veau panée, garniture au choix [1, 3, 10]

Paschtéit enfant 10,50€

Bouchée à la Reine, garniture au choix [1, 3, 7, 9, 12]

Mini Kniddelen aux lardons 10,50€

Sauce à la crème et aux lardons [1, 3, 7, 12]

DESSERTS

Tarte du jour [1, 3, 7] 8,50€

Mousse au chocolat [3, 7] 8,00€

Tiramisu [1, 3, 7, 12] 8,50€

Crème brûlée [3, 7] 8,00€

Dame blanche [3, 7, 8a] 9,50€

Café glacé [1, 3, 7, 12] 8,50€

Glace et sorbet [3, 7] 3,00€

Café gourmand 9,50€

Mini mousse au chocolat, muffin au caramel, macarons,
boule de glace et boisson chaude

ALLERGÈNES

[1] Céréales contenant du gluten [2] Crustacés [3] Œufs [4] Poisson [5] Arachides [6] Soja [7] Lait [8] Fruits à coque [9] Céleri
[10] Moutarde [11] Sésame [12] Sulfites [13] Lupin [14] Mollusques

Les Boissons

APÉRITIFS

Campari Spritz 12,50€

Campari 7,50-10,50€

Sec, soda ou orange

Cynar 7,50-10,50€

Sec, soda, tonic ou orange

Kir vin blanc 7,50€

Porto Tonic 12,50€

Crodino Tonic 11,50€

Crémant Alice Hartmann Brut 13,00€

Crémant Bubbly 8,00€

Porto Graham's rouge ou blanc 7,00€

Ricard - Pastis de Marseille 7,50€

Martini rouge ou blanc 7,00€

Cola Wäin 25 cl 5,00€ - 50 cl 9,00€

Lillet mûres sauvages 12,50€

St-Germain Spritz 13,50€

St-Germain, crémant, jus de citron vert, menthe

Aperol Spritz 12,00€

Aperol, crémant, orange fraîche

Lëtz Spritz 14,00€

100% Made in Luxembourg et 100% naturel

Fiero Tonic 12,50€

Martini Fiero, Fever Tree Tonic

Crodino 0% alcool 6,70€

Tanqueray 0% alcool 13,50€

SOFTS

Lodyss pétillante 3,50€

Lodyss fines bulles 25 cl 3,50€ - 50 cl 5,50€

Lodyss plate 25 cl 3,50€ - 50 cl 5,50€

Coca-Cola ou Cola Zero 3,80€

Sprite 3,80€

Fuze Tea pêche 3,80€

Fanta 3,80€

Ice Tea fait maison 6,00€

Bitter Lemon Royal Bliss 3,80€

Red Bull 5,50€

Minute Maid Jus de Fruits 3,80€

Fraise, multivitaminé, pomme, orange, ananas, tomate

Fever-Tree 5,00€

Ginger ale, ginger beer, indian tonic, mediterranean tonic

BIÈRES PRESSION

Bofferding 25 cl 3,50€ 50 cl 6,50€

Battin Gambrinus 30 cl 4,50€ 50 cl 7,00€

Mc Chouffe 25 cl 4,80€ 50 cl 9,00€

Bière du moment 30 cl 4,80€ 50 cl 9,00€

COCKTAILS

ALCOOLISÉ

Mojito 12,00€

Piña Colada 13,00€

Caipirinha 12,00€

Cuba Libre 13,00€

Negroni 13,00€

Moscow Mule 13,00€

Bacardi Mule 13,00€

London Mule 13,00€

Long Island Iced Tea 17,00€

Caipiroska 12,00€

NON-ALCOOLISÉ

Mocktail Fruité 9,50€

Virgin Mojito 9,50€

Nadacolada 9,50€

LONGDRINKS & SHOTS

Longdrink & Soft 11,00€

Longdrink & Redbull 12,00€

Shot 4,00€

Hunnegdrëpp 4,00€

BIÈRES BOUTEILLE

LUXEMBOURG

33cl

Simon 0.0% 4,00€

Knuppert 4,00€

Ramborn Cider 7,50€

Battin Blanche 5,50€

Battin Fruitée 5,50€

ALLEMAGNE

50cl

Erdinger Alkoholfrei 6,50€

USA

33cl

Crew Republic IPA 6,00€

MEXIQUE

33cl

Corona 6,50€

BELGIQUE

33cl

Leffe Blonde 6,00€

Leffe Brune 6,00€

La Chouffe 6,50€

Picon

+2,00€

DIGESTIFS

CLASSIQUES

Amaro Averna 8,00€

Amaretto Disaronno 8,00€

Limoncello Limoncetta 8,00€

Sambuca Ramazotti 8,00€

Baileys Irish Cream 8,00€

HERBACÉS

Buff 8,00€

Jägermeister 8,00€

Fernet Branca 8,00€

RHUMS

Zacado Sistema Solera 23 14,00€

Guatemala

Ron Diplomatico 13,00€

Guatemala

Bacardi Reserva Ocho 10,50€

WHISKYS

Lagavulin 16y Islay 15,50€

Écosse

Nikka From The Barrel 14,50€

Japon

Talisker 10y Isle of Skye 13,00€

Écosse

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 10,50€

États-Unis

Jameson 8,50€

Irlande

Bulleit Bourbon 10,50€

BRANDY

Cognac Martell VSOP 11,00€

Eau-de-Vie Zenner 10,00€

Mirabelle, Poire Williams, Quetsch, Framboise

Hunnegdrëpp Lilienhaff 8,00€

Grappa Nonnino Chardonnay 9,50€

Grappa Berta Valdavi 9,50€

Calvados 8,00€

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud 4,70€

Espresso 3,40€

Espresso Macchiato 3,90€

Double Espresso 4,40€

Café 3,60€

Café au lait 3,90€

Cappuccino 4,20€

Cappuccino - chantilly 4,50€

Latte Macchiato 5,70€

Irish Coffee 10,00€

Chocolat chaud 9,00€

avec de l'Amaretto ou du Baileys

Thé by TEE GSCHWENDNER 5,00€

Esprit du Népal, Earl Grey, Sencha du Japon, fruits rouges, camomille, verveine, fenouil

Thé à la menthe fraîche 5,00€

Thé au gingembre frais et citron 5,00€

GINS

Bombay Sapphire Gin

15,00€

Un gin premium aux arômes frais et complexes, sublimé par 10 plantes botaniques exotiques et présenté dans sa bouteille iconique bleu saphir.

Gardener Gin

14,50€

Un gin artisanal raffiné, inspiré de la Provence, avec des notes fraîches d'agrumes et d'herbes méditerranéennes.

KI NO BI

15,00€

Un gin artisanal japonais, distillé à Kyoto, mêlant des ingrédients locaux comme le yuzu, le poivre sansho et le thé gyokuro pour une fraîcheur et une élégance uniques.

Bulldog Gin

14,50€

Un gin anglais à base 12 plantes dont le pavot, l'œil de dragon, les feuilles de lotus, les agrumes, l'amande et la lavande.

Opyos Dry Gin

15,50€

Fabriqué en petites quantités, ce gin luxembourgeois est un mélange harmonieux de 8 produits locaux, cueillis à la main et mélangés à 18 plantes.

Gin Mare

14,50€

Un gin espagnol inspiré des saveurs méditerranéennes élaboré à partir de plantes telles que l'olive arbequina, le romarin, le thym, le basilic et la mandarine.

Monkey 47

13,00€

Un gin singulier originaire de la Forêt-Noire en Allemagne, marqué par un ingrédient distinctif : la canneberge. Son nom, «47», fait référence aux 47 plantes qui composent sa recette unique et à son embouteillage à 47% d'alcool.

Monkey 47 Sloe Gin

10,50€

Petit frère du Monkey 47, le Sloe Gin avec une macération de prunelles et un repos de trois mois, il est embouteillé à 29%. Apprécié pour sa fraîcheur et son côté fruité, il révèle des notes de genièvre et d'amande.

Copperhead Gin

10,50€

Le Belgian Copperhead Gin, composé de genièvre, cardamome, orange, angélique et coriandre, tire son nom de M. Copperhead, un alchimiste en quête de l'élixir de vie.

Gin Tonnar

16,00€

Créatif et sans chichis, Opyos et Serge Tonnar dévoilent un gin aux arômes poivrés et au piquant subtil, né de la macération de poivre du Sichuan et de piments.

Les Vins

AU VERRE

Pétillant

Bubbly 8,00€

Crémant Alice Hartmann brut 13,00€

Blanc

Chardonnay Cabochon du Sud 6,50€

Pinot Gris Thill's 7,00€

Riesling « Vogelsang » 8,00€

Schmit-Fohl

Rosé

Studio by Miraval 7,00€

Miraval, Côtes de Provence 11,00€

Rouge

Primitivo 'Punta Aquila' 9,00€

Côtes-du-Rhône, Saint Cosme 8,00€

Saint Cosme, France

Château Couronneau 7,00€

Bordeaux Supérieur Bio 2021, France

À LA BOUTEILLE

Pétillant

Bubbly 38,00€

Crémant Alice Hartmann brut 64,00€

Champagne Bouché & Fils 76,00€

Blanc

Pinot Gris Wormer Wäibour 39,00€

Schmit-Fohl

Pinot Blanc 'Vogelsang' Bio 37,00€

Schmit-Fohl

Auxerrois « Goellebour » Bio 37,00€

Schmit-Fohl

Petite Fleur des Rochers 55,00€

« Chardonnay », Clos des Rochers

Micro-Cosme 35,00€

Sauvignon/Viognier

Château Pauque « Fossiles » 75,00€

Abi Dühr

Chardonnay Cabochon du Sud 32,00€

Pinot Gris Thill's 33,00€

Riesling « Vogelsang » 38,00€

Schmit-Fohl

Les Vins

Rosé

Bandol Château de Font-Vive 38,00€

Château la Tour de L'Evêque 45,00€

'Cuvée Pétales De Rose' 2021 Bio

Studio by Miraval 33,00€

Miraval, Côtes de Provence 52,00€

Rouge

Pinot Noir SF Womer Wäibour 90,00€

Schmit-Fohl 2022

Château Beaubois 'Harmonie' 55,00€

Costières de Nîmes, France

Châteauneuf-du-Pape 89,00€

'Cuvée du Baron' Château de Fortia, France

Nadyr Syrah 42,00€

Tenuta Rapitalà, Sicile

Chianti Classico Riserva 63,00€

Banfi, Italie

Allesverloren 46,00€

Cabernet Sauvignon, Afrique du sud

Syrah Zevenwacht 45,00€

Afrique du sud

Malbec Luigi Bosca 55,00€

Mendoza, Argentine

22 Pies Crianza 45,00€

Rioja, Espagne

Symington « Prazo de Roriz » 42,00€

Douro, Portugal

Primitivo 'Punta Aquila' 43,00€

Tenute Rubino, Italie

Côtes-du-Rhône, Saint Cosme 39,00€

France

Château Couronneau 33,00€

Bordeaux Supérieur Bio 2021, France

Bergerac Château Conterrie 32,00€

France

Laisse-nous un commentaire sur ton
expérience au Beim Méchel



BEIMMECHEL



BEIMMECHEL