Petit-déjeuner

DU LUNDI AU VENDREDI À PARTIR DE 08H00

Formule Marisca 9,00€

1 viennoiserie au choix
1 boisson chaude
1 jus de fruits

Formule Beim Méchel 12,10€

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

Snacks

SERVICE EN CONTINU DE 14H00 À 22H00

Planchette mixte 22,60€

Mix de charcuteries et fromages, pickles maison [1, 3, 7, 10, 12]

Planchette de charcuteries 18,90€

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

Planchette de fromages 17,90€

Assortiment de 4 fromages [1, 7]

Croque Méchel 13,70€

Au jambon cuit de pays BBQ et emmental [1, 7]

Bierknacker 3,70€

À la pièce

Plats du midi

DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI

14 - 18 SEPTEMBRE

POUR 15,00€

Lundi

Hachis parmentier et salade

Mercredi

Poitrine de veau farcie, sauce champignons et pommes de terre

Jeudi

Couscous végétarien

Vendredi

Dos de lieu noir, sauce coco-curry et riz

MENU

BISTRO-BRASSERIE

ENTRÉES

Gazpacho de melon 10,00€

Melon charentais, basilic, piment d'Espelette et vinaigre balsamique

Scampis à l'ail 12,60€

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

Feierstengszalot 12,60€

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

Tartare de bœuf 12,60€

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

Asperges vertes grillées 14,20€

Œuf mollet et copeaux de parmesan [3, 7]

Mille-feuille de légumes du soleil 14,50€

Poivron, courgette, aubergine, tomate colorée, fromage Philadelphia aux herbes [7]

Salade de poulet revisitée 15,30€

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

Salade de pêche de saison et thon 14,50€

Salade estivale fraîche, pêche de saison juteuse et thon [3, 4, 7, 10]

Melon au jambon 14,20€

Melon charentais et jambon

SAUCES

Sauce aux champignons [7, 12] 3,70€

Sauce au poivre vert [7, 12] 3,70€

Beurre à l'ail [7, 12] 3,70€

PLATS SIGNATURE

Méchel burger rustique 25,20€

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

Burger végétarien 22,10€

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

Curry végétarien au lait de coco 21,00€

Curry de légumes façon cocotte, garniture au choix [9]

Kniddelen aux lardons 23,70€

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

Paschtéit traditionnelle 25,80€

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

Méchel cordon bleu 26,80€

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

Wiener Schnitzel 28,90€

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

Tagliata de filet de bœuf 38,90€

Roquette, neige de parmesan, garniture au choix [7]

Saumon grillé 29,40€

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

Brochettes de poulet 26,80€

Crème aux herbes, garniture au choix [7]

Côtes de porc (Spare ribs) 32,60€

À basse température, sauce BBQ, garniture au choix [6, 9, 10]

SALADE & PLATS FROIDS

Ham, Fritten an Zalot 25,20€

Jambon cru Lisanto et jambon cuit de pays BBQ

Asperges vertes grillées 23,10€

Œuf mollet, copeaux de parmesan [3, 7]
Supplément : saumon fumé +4,00€ ; jambon cru +3,50€

Mille-feuille de légumes du soleil 24,70€

Poivron, courgette, aubergine, tomate colorée, fromage Philadelphia aux herbes [7]

Feierstengszalot 25,20€

Salade de viande traditionnelle, garniture au choix [3, 9, 10, 12]

Tartare de bœuf 24,20€

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

Salade de poulet revisitée 24,20€

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

Salade de pêche de saison et thon 25,80€

Salade estivale fraîche, pêche de saison juteuse et thon [3, 4, 7, 10]

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre rôties 4,80€

Pommes de terre grenaille [12]

Frites 4,80€

Frites fraîches [1, 3, 7]

Cocotte de légumes 4,80€

Légumes de saison [7]

Salade verte [10] 4,20€

Riz [4] 4,80€

ENFANTS

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

Mini Schnitzel 14,20€

Escalope de veau panée, garniture au choix [1, 3, 7]

Paschtéit enfant 14,20€

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

Mini Kniddelen aux lardons 14,20€

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

DESSERTS

Tarte du jour [1, 3, 7] 9,50€

Mousse au chocolat [3, 7] 9,00€

Tiramisu [1, 3, 7, 12] 9,50€

Crème brûlée [3, 7] 9,00€

Dame blanche [3, 7, 8] 10,50€

Café glacé [1, 3, 7, 12] 9,50€

Glace et sorbet [3, 7] 3,70€

Café gourmand 14,20€

Beim Méchel

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

SOFTS

Lodyss pétillante	3,70€
Lodyss fines bulles 25 cl	3,70€
Lodyss fines bulles 50 cl	3,70€
Lodyss plate 25 cl	3,70€
Lodyss plate 50 cl	5,80€
Coca-Cola ou Cola Zero	4,00€
Sprite	4,00€
Fuze Tea pêche	4,00€
Fanta	4,00€
Thé glacé fait maison	6,30€
Limonade fait maison	6,30€
Bitter Lemon Royal Bliss	4,00€
Red Bull	5,80€
Fever-Tree	5,30€

Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic

Minute Maid jus multivitaminé	4,00€
Minute Maid jus de pomme	4,00€
Minute Maid jus d'orange	4,00€
Minute Maid jus d'ananas	4,00€
Minute Maid jus de tomate	4,00€

BIÈRES PRESSION

Bofferding 25cl	3,50€
Bofferding 50cl	6,90€
Battin Gambrinus 30cl	4,80€
Battin Gambrinus 50cl	7,40€
Mc Chouffe 25cl	5,10€
Mc Chouffe 50cl	9,50€
Bière du moment 30cl	5,10€
Bière du moment 50cl	9,50€
Picon	+2,20€

BIÈRES BOUTEILLE

LUXEMBOURG	**33cl**
Knuppert	4,20€
Ramborn Cider	7,90€
Battin Fruitée	5,80€
ETATS-UNIS	**33cl**
Crew Republic IPA	6,30€
MEXIQUE	**33cl**
Corona	6,90€
BELGIQUE	**33cl**
Leffe Blonde	6,30€
Leffe Brune	6,30€
La Chouffe	6,90€

APÉRITIFS

Campari Spritz	13,20€
Campari Sec, soda ou orange	7,90-11,10€
Cynar Sec, soda, tonic ou orange	7,90-11,10€
Kir vin blanc	7,90€
Porto Tonic	13,20€
Crémant Alice Hartmann Brut	14,20€
Crémant Bubbly	8,40€
Porto Niepoort rouge ou blanc	7,40€
Ricard - Pastis de Marseille	7,90€
Martini rouge ou blanc	7,40€
Cola Wäin	25 cl 5,30€ - 50 cl 9,50€
Lillet mûres sauvages	13,20€
Special Lillet	13,20€
St-Germain Spritz St-Germain, crémant, jus de citron vert, menthe	14,20€
Aperol Spritz Aperol, crémant	13,20€
Chandon Spritz Chandon, crémant	13,20€
Sarti Spritz Sarti, crémant	13,20€
Lëtz Spritz 100% Made in Luxembourg et 100% naturel	14,70€
Fiero Tonic Martini Fiero, Fever Tree Tonic	13,20€

COCKTAILS

Mojito	12,60€
Piña Colada	13,70€
Espresso Martini	13,70€
Caipirinha	12,60€
Cuba Libre	13,70€
Negroni	13,70€
Moscow Mule	13,70€
Bacardi Mule	13,70€
London Mule	13,70€
Long Island Iced Tea	17,90€
Caipiroska	12,60€

LONGDRINKS & SHOTS

Longdrink & Soft	11,60€
Longdrink & Redbull	12,60€
Shot	4,20€
Hunnegdrëpp	4,20€

Plaisirs sans alcool

APERITIFS

Martini Nolo Vibrante 6,90€
Apéritif sans alcool, bergamote, aromatiques

Crodino Original 7,40€
Amers aux herbes, agrumes

Crodino Rosso 7,40€
Fruits rouges, amers aux herbes

Crodino Tonic 12,10€
Crodino, tonic, agrumes

Grapefruit Aperitivo 11,00€
Aperitivo 00, Fever-Tree Grapefruit

Anaparitivo Spritz 11,00€
Aperitivo 0,0% Crémant 0,0%

Apple Ginger Spritz 11,00€
Jus de pomme trouble, ginger beer, citron vert

Berry Tonic 11,00€
Sirop de cassis 0.0, tonic, citron

Cold Brew Tonic 11,00€
Café cold brew, tonic

Beerbusch Gin & Tonic 14,20€
Alternative au gin sans alcool, tonic, herbes

BULLES 0,0

Bernard-Massard Cuvée 0,0% 7,40€

MOCKTAILS SIGNATURE

Peach Ice Tea Fizz 11,00€
Sirop de pêche, thé noir, eau gazeuse

Tiki No. 2 11,00€
Mangue, miso, rhum 00, jus de citron vert, eau pétillante

Everest Mule 11,00€
Aperitivo 00, miel, ginger beer

Thyme Off 11,00€
Thym & citron, ginger beer

Virgin Mojito 11,00€
Menthe, citron vert, rhum 00, eau pétillante

Fruity Mocktail 11,00€
Fruits de saison, agrumes

Nadacolada 11,00€
Ananas, coco

BIERES SANS ALCOOL

Simon 0.0% 4,20€

Erdinger Alkoholfrei 6,90€

Corona 0,0% 5,50€

SANS SUCRE

Citrus Basil Highball 0,0 11,00€
Jus de citron, basilic, eau gazeuse

Cucumber Cooler 0,0 11,00€
Concombre, citron vert, gingembre, eau gazeuse

Herbal Lemon Refresher 0,0 11,00€
Infusion aux herbes, citron, eau gazeuse

DIGESTIFS

CLASSIQUES

Amaro Averna 8,40€

Amaretto Disaronno 8,40€

Limoncello Ramazzotti 8,40€

Sambuca Ramazzotti 8,40€

Baileys Irish Cream 8,40€

Grand Marnier 8,40€

Get 27 8,40€

Cointreau 8,40€

BRANDY

Cognac Martell VSOP 11,60€

Eau-de-Vie Zenner 10,50€

Mirabelle, Poire Williams, Quetsch, Framboise

Hunnegdrëpp Lilienhaff 8,40€

Grappa Nonnino Chardonnay 10,00€

Grappa Berta Valdavi 10,00€

Calvados 8,40€

WHISKYS

Lagavulin 16y Islay 16,30€

Écosse

Nikka From The Barrel 15,30€

Japon

Talisker 10y Isle of Skye 13,70€

Écosse

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 11,10€

États-Unis

Jameson 9,00€

Irlande

Bulleit Burbon 11,10€

Laphroaig 13,70€

Glenmorangie 12,10€

HERBACÉS

Buff 8,40€

Jägermeister 8,40€

Fernet Branca 8,40€

RHUMS

Zacapa Sistema Solera 23 14,70€

Guatemala

Bacardi Reserva Ocho 11,10€

Eminente 7y 14,70€

Bumbu 13,70€

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud 5,00€

Espresso 3,60€

Espresso Macchiato 4,10€

Double Espresso 4,70€

Café 3,80€

Café au lait 4,10€

Cappuccino 4,50€

Cappuccino - chantilly 4,80€

Latte Macchiato 5,00€

Chaï Latte 5,10€

Irish Coffee 10,50€

Chocolat chaud 9,50€

avec de l'Amaretto ou du Baileys

Thé by TEE GSCHWENDNER 5,30€

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

Thé à la menthe fraîche 5,30€

Thé au gingembre frais et citron 5,30€

GINS

Bombay Sapphire Gin 15,80€

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

Gardener Gin 17,40€

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

KI NO BI 16,80€

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 16,30€

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 16,80€

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 17,40€

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 18,40€

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 18,90€

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 18,40€

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.

BeWoGin 16,80€

Créé et distillé au Luxembourg en petites quantités, ce gin de qualité est exceptionnellement aromatique avec une touche de douceur orangée.

Les Vins

AU VERRE

Pétillant

Bubbly 8,40€

Crémant Alice Hartmann Brut 14,20€

Blanc

Pinot Gris Thill's 7,90€
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxembourg, 2023

Riesling Aly Duhr 8,40€
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxembourg, 2023

Chardonnay Guillaume 7,40€
Languedoc, France, 2023

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei 9,50€
DOCG, Batasiolo, Piémont, Italie, 2023

Rosé

L'Instant de Roseline 7,90€
Château Sainte Roseline, France, 2024

Lampe de Méduse Cru Classé 12,60€
Château Sainte Roseline, France, 2024

Rouge

Château Saint-Cosme 7,90€
Côtes du Rhône, France, 2022

Primitivo di Manduria Papale Oro 9,00€
IGT, Varvaglione, Pouilles, Italie, 2021

Monte Ravasqueira Reserva Familia 7,40€
Alentejo, Portugal, 2022

PÉTILLANT

Crémant Bubbly Brut 40,00€

Crémant Alice Hartmann Brut 67,20€

Crémant Alice Hartmann Rosé 73,50€

LES BLANCS

Luxembourg

Pinot Gris Thill's 38,00€
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, 2023

Pinot Gris Wormer Wäibour 46,00€
Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023

Pinot Blanc Ahn Vogelsang 37,00€
Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023

Riesling Aly Duhr 40,00€
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, 2023

Riesling Clos des Rochers 52,00€
Grevenmacher Fels 1er Grand Cru, Domaine Clos des Rochers, 2022

Chardonnay Petite Fleur des Rochers 62,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, 2022

Bueden Aly Duhr 40,00€
Domaine Aly Duhr, 2023

France

Chardonnay Guillaume 34,00€
Languedoc, 2023

Viognier Delas Frères 36,00€
Languedoc, 2023

Italie

Vermentino La Pettegola 41,00€
IGT, Banfi, Toscane, 2024

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei 47,00€
DOCG, Batasiolo, Piémont, 2023

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

Les Vins

LES ROUGES

Luxembourg

Pinot Noir Petite Fleur des Rochers 62,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, 2023

France

Château Saint-Cosme 38,00€
Côtes du Rhône, 2022

Château Clos du Notaire 41,00€
Côtes de Bourg, Bordeaux, 2020

Si Mon Père Savait 51,00€
1e Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon, 2022

Cuvée Gravel 82,00€
Catherine & Claude Maréchal, Côtes de Beaune, Bourgogne, 2021

Italie

Montepulciano d'Abruzzo Illuminati 34,00€
Illuminato, Abruzzo, 2022

Primitivo di Manduria Papale Oro 44,00€
IGT, Varvaglione, Pouilles, 2021

Chianti Classico Brolio 55,00€
IGT, Barone Ricasoli, Toscane, 2022

Barbera d'Alba 52,00€
Moccagatta, Piémont, 2022

Magnum Primitivo di Manduria 87,00€
IGT, Punta Aquila, Tenute Rubino, Pouilles, 2021

Portugal et Espagne

Crianza Al Vides Roble 34,00€
Roble D.O., Casado Alvides, Ribeira del Duero, Espagne, 2022

Quinta dos Aciprestes Riserva 50,00€
Douro, Portugal, 2021

Monte Ravasqueira Reserva Familia 34,00€
Alentejo, Portugal, 2022

Reste du monde

Malbec Luigi Bosca 45,00€
Mendoza, Argentine, 2021

Zinfandel Wente Beyer Ranch 51,00€
California, États-Unis, 2021

Cuvée Rouge Big John 52,00€
Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Autriche, 2022

Cabernet Sauvignon Allesverloren 54,00€
Afrique du Sud, 2021

LES ROSÉS

L'Instant de Roseline 38,00€
Château Sainte Roseline, France

Lampe de Méduse Cru Classé 59,00€
Château Sainte Roseline, France

Château de Font-Vive 42,00€
Bandol, France, 2024

Rosé Petite Fleur des Rochers 52,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxembourg, 2023

Whispering Angel 55,00€
Château d'Esclans, Côtes de Provence, France, 2024

VOTRE VIN

Votre propre bouteille 37,00€
Apportez votre vin et savourez-le avec votre repas.

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.