



MENU

ENTRÉES

TARTE FLAMBÉE AU SAUMON FUMÉ
crème fraîche, câpres et oignons rouges (1a, 4, 7)

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
(1a, 9, 10)

CAMEMBERT EN CROÛTE FEUILLETÉE
accompagné de confit d'oignons (1a, 3, 7)

PLATS

CHOUX FARCIS
à la ricotta et aux épinards, sur lit de boulgour (1a, 7)

FILET DE HARENG
accompagné de pommes de terre nature et salade concombre (4, 7)

BOEUF BOURGUIGNON
purée de pommes de terre et petits légumes (1a, 9, 12)

DESSERTS

POMME AU FOUR
farci à la pâte d'amande et raisins secs, sauce vanille (1a, 3, 7, 8a)

GÂTEAU MOELLEUX AUX CAROTTES
glaçage au fromage frais (1a, 3, 7)

MONT-BLANC AUX MARRONS
(1a, 7)



SEMAINE 44 – DU LUNDI 26/10/2026 AU DIMANCHE 01/11/2026

ENTRÉE + PLAT – 18€ | PLAT + DESSERT – 18€ | ENTRÉE + PLAT + DESSERT – 22,50€
PLAT ENFANT – MOITIÉ PRIX

Tél.: (+352) 27 69 27-29 | www.mathellef.lu





SUGGESTIONS

LARD CUIT SOUS VIDE

19€

pendant 36h à basse température avec son jus corsé au vin rouge, légumes de saison rôtis et pommes grenailles au romarin (5, 6, 7, 12)

ENTRECÔTE DU TERROIR

24€

BMH ou sauce au poivre vert, frites, salade (1, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

BOUCHÉE À LA REINE

18€

frites, salade (1, 6, 7, 9, 11, 12)

FILET DE CERF

33€

sauce grand veneur, pommes duchesse et champignons poêlés (1a, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12)

PUMPKIN BURGER

18€

pickled pumpkin, tomate flambée à l'estragon, oignons caramélisés, jalapeños, pumpkin mayo, salade romaine (1a, 3, 5, 6, 7, 10)

BOUILLABAISSE AVEC ROUILLE MAISON

26€

rascasse, merlan, lotte, congre et saint-pierre (1a, 4, 5, 6, 9, 12)

PINSA VEGETARIANA AVEC LÉGUMES GRILLÉS

18€

poivron, courgette, aubergine, champignons, roquette (1a, 5, 6, 7, 9)

SEMAINES 43/44/45 – DU LUNDI 19/10/2026 AU DIMANCHE 08/11/2026

SUPPLÉMENT ENTRÉE OU DESSERT – 4,50€

LA BRASSERIE "BEIM PIER" CONVIENT POUR VOS FÊTES DE FAMILLE, ANNIVERSAIRES, RÉUNIONS PROFESSIONNELLES, COCKTAILS DE MARIAGE. POSSIBILITÉ D'INCLURE UN BAPTÊME DE PONEY ET DES EXCURSIONS EN CALÈCHE SUR DEVIS.