

MENU

ENTRÉES

ARANCINI AUX CHAMPIGNONS
sauce aïoli à la truffe (1a, 3, 7)

TORTILLA AU CHORIZO
bouquet de salade fraîche (1a, 3, 12)

BROCHETTE DE SCAMPIS
salsa fraîche au citron vert (2)

PLATS

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE
au vin rouge, polenta crémeuse et légumes fondants (1a, 7, 9, 12)

CALAMARATA AUX GAMBAS
mascarpone et citron (1a, 2, 7)

PANEER TIKKA MASALA
cubes de fromage, sauce tomate à la crème relevée d'épices, riz basmati et naan (1a, 7)

DESSERTS

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE
crème vanille (1a, 3, 7, 12)

CRÈME BRÛLÉE
(1a, 3, 7)

PANNA COTTA À LA VANILLE
pomme cannelle (7)



SEMAINE 45 – DU LUNDI 02/11/2026 AU DIMANCHE 08/11/2026

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 CALÉCHE SUR DEVIS.