



23, RUE DU BRILL  
L-4041 ESCH-SUR-ALZETTE  
WWW.BEEFANDSTONES.COM

## ENTRÉES FROIDES

	1/2	1/1
<b>PLANCHA JAMBON SERRANO</b>	-	16,9
<b>SALADE BUENOS AIRES</b> <i>Brochettes de bœuf marinées et grillées sur lit de salade, poivrons et oignons grillés, haricots rouges &amp; maïs. (Code 10)</i>	9,5	16,5
<b>SALADE POLLO</b> <i>Petites brochettes de poulet marinées tex-mex grillées, sur lit de salade &amp; maïs. (Code 10)</i>	9,5	16,5
<b>SALADE ITALIENNE</b> <i>Jambon cru, tomate mozzarella, poivrons grillés, parmesan &amp; olives. (Code 7)</i>	9,5	16,5
<b>SALADE BEEF&amp;STONES</b> <i>Salades variées avec pommes sautées, lardons, toast chèvre chaud &amp; oeufs au plat. (Code 1/3/7/10)</i>	9,5	16,5

## ENTRÉES CHAUDES

<b>EMPANADAS DE CARNE</b> <i>Environ 10 minutes d'attente</i> <i>Chausson de viande fait maison, farci de raisin, oeuf &amp; poivrons. (Code 1/3)</i>	12,5
<b>TARTINE DE JAMBON SERRANO</b> <i>Gratinée avec poêlée de champignons. (Code 1/7)</i>	14,0
<b>6 ESCARGOTS À L'AIL</b> <i>(Code 14/7)</i>	6,5
<b>12 ESCARGOTS À L'AIL</b> <i>(Code 14/7)</i>	12,5
<b>ENCHILADA DE POULET</b> <i>Environ 10 minutes d'attente</i> <i>Tortilla roulée avec farce de poulet, olives, fromage, poivrons, etc. Gratiné avec sauce tomate piquante. (Code 1/3)</i>	14,0

## VIANDES

	Servi sur pierre chaude	200gr	300gr	400gr
<b>FILET MIGNON</b>		19,7	25,6	-
<b>ENTRECÔTE</b>		24,7	30,7	34,7
<b>FILET PUR</b>		24,5	31,5	-
<b>RUMSTEAK</b>		17,6	23,3	31,3
<b>FARMER STEAK</b>		18,5	25,5	32,5
<b>BAVETTE</b>		22,7	26,7	-
<b>SUPER BLACK ANGUS</b>		29,9	33,5	-
<b>FAUX FILET</b>		25,8	29,8	-
<b>BROCHETTE MIXTE</b>		18,7	24,9	-
<b>FILET DE CHEVAL</b>		-	28,5	-
<b>FILET D'AUTRUCHE</b> <i>de luxembourg</i>		23,5	28,5	-
<b>MAGRET DE CANARD</b>		-	22,5	-
<b>FILET DE POULET</b>		-	15,8	-
<b>FILET AMÉRICAIN (CRU)</b>		21,0	29,4	-

### MIXED GRILL 64,0

*Pour 2 personnes uniquement;*  
6x50gr de viande par personne.  
Mix de : Black angus, filet pur, farmersteak, bavette & entrecôte. Servi avec champignons, poivrons & oignons.

### SPÉCIAL MIXED GRILL 72,0

*Pour 2 personnes uniquement;*  
6x50gr de viande par personne. Mix de : Poulet, autruche, black angus, filet pur & filet de cheval. Servi avec champignons, poivrons & oignons.

## PLANCHAS

	Plats servis sur plaque chaude
<b>CÔTE DE BOEUF (500GR)</b>	42,0
<b>GAMBAS D'ARGENTINE SAUVAGES</b> <i>(Code 2)</i>	26,0
<b>FAJITAS DE CARNE</b> <i>Boeuf grillé, riz, haricots rouges, tortillas et sauces : guacamole, crème épaisse &amp; sauce tacos. (Code 1/3/7)</i>	22,5
<b>FAJITAS DE POLLO</b> <i>Poulet grillé, riz, haricots rouges, tortillas et sauces : guacamole, crème épaisse &amp; sauce tacos. (Code 1/3/7)</i>	22,5
<b>L'ENTRECÔTE DU GAUCHO (350GR)</b> <i>Entrecôte grillée de 350gr servie sur plaque chaude avec garniture &amp; sauce au choix.</i>	34,5

## SAUCES

**FROIDES :**  
Mayonnaise, ketchup, curry, tartare, ail & paprika (piquant)

**CHAUDES :** 2,5  
Béarnaise ou poivre vert ou roquefort ou champignons. (Code 1/7/3)

## GARNITURES

**FRITES**

**GRATIN DAUPHINOIS**  
*(Code 7)*

**POMME AU FOUR**  
*Avec crème épaisse. (Code 7)*

**POMMES SAUTÉES**

**POÊLÉE DE LÉGUMES**

## POISSONS

**FILET DE LOTTE** 26,0  
*(Code 4)*

**FILET DE THON ROUGE** 24,3  
*(Code 4)*

## VÉGÉTARIEN

**BURRITO VÉGÉTARIEN** 18,2  
*Mélange de légumes et épices tex-mex dans une tortilla, accompagné d'une sauce tacos & de riz. Gratiné au four. (Code 1/5/7)*

## MENU ENFANT

**PLAT :** 8,0  
Poulet sur pierre  
ou boeuf sur pierre  
ou Hamburger  
ou Escalope de poulet panée  
Boisson au choix (Code 1/3/7)

**DESSERT :**  
Glace (1 boule au choix)  
ou Churros maison  
*(Code 1/3/7)*

**DESSERTS & BOISSONS** →

## DESSERTS

CRÈME CATALANE <i>(Code 3/7/1)</i>	8,5
PROFITEROLES MAISON <i>(Code 3/7/1)</i>	8,5
CHURROS <i>(Code 3/7/1)</i>	8,5
CRÊPES <i>(Code 3/7/1)</i>	8,5
FONDANT AU CHOCOLAT <i>(Code 3/7/1)</i>	8,5

## GLACES

DAME BLANCHE, DAME NOIRE OU BLANCHE NEIGE <i>(Code 3/7/8)</i>	8,5
COUPE BROWNIES <i>Glace chocolat noir &amp; blanc, brownies, chocolat chaud &amp; chantilly. (Code 3/7/8)</i>	8,5
COUPE RASQUIL <i>Framboises chaudes, glace au chocolat blanc &amp; vanille. (Code 3/7/8)</i>	8,5
COUPE LORRAINE <i>Mirabelles caramélisées chaudes, glace à la mirabelle &amp; chantilly. (Code 3/7/8)</i>	8,5
CAFÉ GLACÉ <i>(Code 3/7/8)</i>	8,5
STONES BANANA <i>Glace banane, glace chocolat noir &amp; blanc. Banane, chocolat noir et blanc chaud &amp; chantilly. (Code 3/7/8)</i>	8,5
COUPE MOJITO <i>Sorbet citron vert, sorbet menthe &amp; rhum blanc. (Code 3/7/8)</i>	8,5
COUPE COLONEL <i>Sorbet citron &amp; vodka. (Code 3/7/8)</i>	8,5

### LA LISTE DES 14 ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimée en SO<sub>2</sub>)
13. Graines de lupin et produits à base de graines de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

## APÉRITIFS

MARTINI ROUGE / BLANC	5,7
RICARD	5,7
SUZE	5,7
CAMPARI	5,7
CAMPARI ORANGE	6,7
CAMPARI SODA	4,0
PICON	5,7
PICON BIÈRE	7,7
CYNAR	5,7
CYNAR SODA	6,7
PORTO ROUGE / BLANC	5,7
SANGRIA MAISON	4,5
COCKTAIL MAISON	7,0
COUPE CRÉMANT POLL-FABIAIRE	5,5
« SPIRIT OF SHENGEN » COUPE CHAMPAGNE LAMOTTE BRUT	10,0
APEROL SPRITZ	5,7
CRODINO	3,0
SANBITTER	3,0
J&B COLA	8,5
BACARDI COLA	8,5
PISANG ORANGE	8,5
MALIBU ANANAS	8,5
PASSOA ANANAS	8,5
GIN TONIC	8,5
VODKA ORANGE - LEMON	8,5

## DIGESTIFS

BAILEY'S	5,9
COINTREAU	5,9
GRAND MARNIER	5,9
BUFF	5,9
AMARETTO	4,5
AMARETTO DI SARONNO	5,9
LIMONCELLO	4,5
JÄGERMEISTER	5,9
GRAPPA	5,9
GRAPPA SPEZIALE	5,9
COGNAC	5,9
COGNAC REMY MARTIN	6,5
SAMBUCCA	5,9
AVERNA	5,9
ARMAGNAC	5,9

## SOFT DRINKS

COCA COLA (CLASSIC, LIGHT & ZERO)	2,9
FANTA	2,9
SPRITE	2,9
SCHWEPES (TONIC, LEMON & AGRUMES)	2,9
FUZE TEA PÊCHE	2,9
JUS (ORANGE, CERISE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE, POMME)	2,9

## EAU

VIVA ¼	2,5
VIVA ½	3,3
VIVA 1L	4,5
ROSPORT BLUE ¼	2,5
ROSPORT BLUE ½	3,3
ROSPORT BLUE 1L	4,5

## BIÈRES

CHIMANY TRIPLE	4,5
CHIMANY BLANCHE	4,5
CHIMANY BLUE	5,0
HOEGAARDEN	3,5
CORONA	5,0
BUDWEISER	4,0
SUPER BOCK	3,5
BENEDIKTINER	4,0
BITBURGER (SANS ALCOOL)	3,0

## ALCOOLS

ERISTOFF VODKA	6,0
TEQUILA SAUZA SILVER	6,0
GORDON GIN	6,0
MALIBU	6,0
PASSOA	6,0
BACARDI	6,0
RHUM HAVANA CLUB	6,0
CHIVAS REGAL	8,0
JACK DANIELS	6,5
J&B	6,0

## CARTE DES VINS

Sur demande

\* Tous les prix affichés sont en euros (€)