

EST. 2019

**HEURES
OUVERTURE**

MAR - JEU
11h - 23h

VEN 11h - 1h

SAM 18h - 1h

DIM 11h - 15h

BISTRO LENSTER



CONTACT
+352 2740 5858

6, Iernzwee
L-6129 Junglinster

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

SOMMAIRE

- 2. PRÉSENTATION
- 3. CARTE DU BAR
- 8. CARTE DES VINS
- 10. CARTE BISTRO
- 12. MENU RESTAURANT
- 16. DIGESTIFS



FACEBOOK INSTAGRAM
@bistrolenster

SITE INTERNET
www.bistrolenster.lu



MEET THE TEAM

LE CHEF

Originaire du sud de la France, Marc Gaye cumule déjà près de 20 ans d'expérience dans les cuisines de France et de Luxembourg dont 12 ans au sein de brigades étoilées. Ancien second du grand chef Marc De Passorio pendant près de 3 ans dans son restaurant 'L'esprit de la Violette' à Aix-en-Provence (1* Michelin), il est aujourd'hui chef du Bistro Lënster et nous promet une cuisine traditionnelle accessible à tous, élaborée mais simple qui respecte la nature et le goût du produit.

Et pour ne rien gâcher, Marc Gaye est aussi un grand pâtissier. Tous les desserts du Bistro Lënster sont donc faits maison.

Avis aux gourmands !



MARC GAYE

LE GÉRANT

Passionné d'art et de musique classique, pianiste et organiste pendant son temps libre, **Nicolas Richard** arrive au Bistro Lënster avec un savoir-faire certain et une ambition intacte.

Ce franco-luxembourgeois a découvert le métier de la restauration en Italie, au Lac de Côme, avant de revenir au Luxembourg

et de cumuler 12 années d'expérience dans le prestigieux Hôtel-Restaurant 4* Threeland à Pétange.

Nicolas aime avant toute chose le côté humain et chaleureux de son métier et compte bien installer une «*atmosphère familiale dans une bonne brasserie bistro-nomique luxembourgeoise*».

APÉRITIFS, BULLES ET SANS-ALCOOL

LES APÉRITIFS CLASSIQUES

Campari sec	5,50€
Campari Soda/Orange	8€
Martini Blanc/Rouge	5€
Martini Riserva Ambrato/Rubino	7€
Porto Blanc/Rouge	5€
Kir Vin blanc	5,50€
Cola Wäin/Sprite	4€
Ricard	5€
Cynar sec	5,50€
Cynar Soda/Orange	8€

LA SÉLECTION DES PATRONS

Special Lillet ⬢	8€
Aperol Spritz	8,50€
Hugo	8,50€
Martini Fiero Tonic	8,50€



LES JOLIES BULLES

Bubbly ⬢	6€
Alice Hartmann	10,50€

+ KIR / PICON / BATTOR +1,50€

LES SANS ALCOOL

Crodino	3,50€
Crodino Tonic	7€
Zenzero Bianco	7€
Mocktail	8€



NICOLAS RICHARD

LES BIÈRES À LA PRESSION



LES BIÈRES À LA PRESSION

	PETITE	GRANDE
Bofferding	2,70€	5€
Battin Gambrinus	3,50€	5,80€
Erdinger	3,80€	6,50€
La Chouffe	3,80€	6,50€
Iechternacher	4,50€	7€
Picon Bière	4,50€	7€
Battor Bière	4,50€	7€

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

LUXEMBOURG

Knuppert 	3,50€
Ramborn Cider	6€

RESTE DU MONDE

Heineken Pays-bas	4€
Noam Allemagne	6€
Corona Mexique	6€
Yellowhammer Anytime IPA USA	6€
Austrian Amber Ale Autriche	6€
Horny Betty Autriche	6€
Dolden Sud IPA Allemagne	6€

BIÈRE DU MOMENT

PRIX SUR DEMANDE

BELGIQUE

Leffe Blonde	5€
Leffe Brune	5€
Vedette	5,50€
Duvel	5,50€

«La soif du
coeur ne
s'apaise pas
avec une seule
bière.» RAYMOND CHANDLER

SANS ALCOOL

Heineken 0,0%	3€
Erdinger Alkoholfrei 50cl	5€

BOISSONS FROIDES ET CHAUDES

LES SODAS

Coca-Cola/Zero/Light	2,70€
Sprite	2,70€
Fanta	2,70€
Fuze Tea Peach-Hibiscus	2,70€
Fuze Tea Mango-Chamomille	2,70€
Fuze Tea Sparkling	2,70€
Schweppes Bitter Lemon	3€
Red Bull	4,50€
Fever Tree Ginger Ale	4€
Fever Tree Ginger Beer	4€
Fever Tree Indian Tonic	4€
Fritz Kola	3€
Fritz Kola Zuckerfrei	3€
Fritz Limo Orange	3€
Fritz Limo Apple-Cherry-Elderberry	3€
Fritz Spritz Sparkling Apple	3€

LES EAUX

Rosport Classic 25cl	2,50€
Rosport Viva 25cl	2,50€
Rosport Viva 50cl	4€
Rosport Blue 25cl	2,50€
Rosport Blue 50cl	4€

LES JUS DE FRUITS

Orange / Abricot / Pomme	
Banane / Ananas	
Tomate / Fraise	3€

LIMONADE MAISON 4€

THÉ GLACÉ MAISON 4€

LES CAFÉS

Espresso	2,50€
Espresso Macchiato	3€
Double Espresso	3,50€
Café	2,50€
Café au Lait	3€
Cappuccino	3€
Cappuccino Chantilly	3,50€
Lait Russe	3,50€

LES THÉS & CHOCOLATS

Infusion	4€
Thé	4€
Thé à la menthe fraîche	4€
Chocolat chaud	3,50€

LES BOISSONS CHAUDES ARRANGÉES

Chocolat chaud Amaretto	7€
Chocolat chaud Baileys	7€
Irish Coffee	7€

COCKTAILS & COMPAGNIE

LES GIN & TONICS

Bombay Dry Gin	9€
Bombay Sapphire	12€
Bulldog	12€
Gin Mare	13€
Monkey 47	13,50€

GIN DU MOIS

PRIX SUR DEMANDE

LES COCKTAILS

Mojito Rhum blanc et ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	10€
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	10€
Caipiroska Vodka, citron vert, sucre de canne	10€
Piña Colada Rhum, crème de coco, lait, jus d'ananas, ananas frais	10€
Negroni Martini Riserva Speciale, Martini Bitter, Bombay Sapphire	10€
Grand Negroni Campari, Grand Marnier, Vermouth rouge	10€
Long Island Iced Tea Gin, vodka, tequila, rhum, triple sec, jus de citron, coca-cola	13,50€

Qu'est-ce qu'une mule ?

Une Mule (ou un Buck) est un cocktail ou une boisson mélangée qui comprend du ginger ale ou de la bière de gingembre, du jus d'agrumes et un certain nombre de liqueurs de base.

LES MULES

Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer	12€
Jamaican Mule Appleton Signature, ginger beer	12€
London Mule Bulldog, citron vert, ginger beer	12€
Havana Mule Rhum, citron vert, ginger beer	12€
French Mule Grand Marnier, ginger beer	12€
German Mule Jägermeister, citron vert, ginger beer	12€
Brexit Mule Bombay Sapphire, ginger beer	12€

LES LONGDRINKS

Longdrink + Soft	8€
Longdrink + Red Bull	9€

LES SHOTS

Shot	3€
Hunnegdrepp	3€
Jägerbomb	5,50€



CARTE DES VINS

LES BULLES

	FLÛTE	BOUTEILLE
Crémant Bubbly ♦	6€	33€
Crémant Alice Hartmann Brut	10,50€	57€
Crémant Schmit-Fohl		36€
Crémant JW 19/14		43€
Crémant Mathes Steel		38€
Champagne Bouché Père & Fils		69€
Champagne Perrier Jouet		105€

LES BLANCS

	VERRE	25CL	50CL	BOUTEILLE
Pinot Gris Schmit-Fohl Wormer Wäibour, LUX	6€	10€	19€	29€
Pinot Gris Schlink Machtum Hohfels GPC, LUX	6€	10€	19€	29€
Riesling Aly Duhr Mertert Herrenberg, LUX	6€	10€	19€	29€
Riesling Domaine Mathes Wormer Koepchen, LUX	6€	10€	19€	29€
Pinot Blanc Domaine Vinsmoselle Schengen Markusberg	5,50€	9,50€	17,50€	27€
Auxerrois Clos des Rochers Grevenmacher Fels, LUX	5,50€	9,50€	17,50€	27€
Rivaner Domaine Vinsmoselle LUX	3,50€	5,50€	10€	
Chardonnay Barrique Domaine Mathes LUX	6€	10€	19€	29€
Chateau Pauqué Fossiles Moselle, LUX				56€
Pinot Gris Aly Duhr Ahn Hohenfels, LUX				34€
Pinot Gris Schumacher Lethal LUX				45€
Riesling Schmit Fohl Wormer Koepchen, LUX				40€
Auxerois Domaine Vinmoselle Vieilles Vignes GPC, LUX				32€
Riesling Charta Schlink Machtum Ongkaf, LUX				49€
Riesling Clos des Rochers Grevenmacher Fels, LUX				36€
Barrique Aly Duhr LUX				42€

LES ROSÉS

	VERRE	25CL	50CL	BOUTEILLE
Bailli de Provence Côtes de Provence, FRA	6€	10€	19€	29€
Massuka Luxembourg	6€	10€	19€	29€
Magali Domaine Saint André de Figuière Côtes de Provence, FRA				36€

LES ROUGES

	VERRE	25CL	50CL	BOUTEILLE
Château La Gravières de la Brandille Bordeaux, FRA	6€	10€	19€	29€
Cielo Merlot Veneto, ITA	6€	10€	19€	29€
Vina Maipo Mi Pueblo Cabernet Sauvignon CHL	6€	10€	19€	29€
Masi Valpolicella Classico Bonacosta Veneto, ITA	6€	10€	19€	29€
Herdad do Rocim Mariana Tinto Alentejano, POR	6€	10€	19€	29€
Si Mon Père Savait Bernard Magrez Côtes du Roussillon, FRA				42€
Le Volte Renuta dell'Ornellaia Toscane, ITA				54€
Clarendelle by Haut-Brion Bordeaux, FRA				48€
Châteauneuf du Pape Haute-Pierre Delas Frères Rhône, FRA				62€
Zweigelt Classic Pöckl Burgenland, AUT				36€
Shiraz Allesverloren Swartland, ZAF				42€
Pinot Noir Barrique Aly Duhr LUX				46€
Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi Toscane, ITA				85€
Bourgogne Côte d'Or Secret de Famille Albert Bichot Bourgogne, FRA				49€
Pannobile Heinrich Burgenland, AUT				60€
Lindes de Remelluri Rioja, ESP				46€
Malbec Luigi Bosca DOC Mendoza, ARG				38€



AU BAR OU COMME ENTRÉE

FRANÇAIS

Tarte flambée 'Bistro Lënster' 11€

Crème, gorgonzola, roquette,
jambon de pays, et oignons

Tarte flambée 'Veggie' 9,50€

Crème, oignons, poivrons, olives, courgettes
et tomates cerises

Tarte flambée 'Nordique' 15€

Crème, oignons, saumon fumé et origan

Tarte flambée traditionnelle 11€

Crème, oignons et lard

Planchette du terroir 15€

Cancoillotte, jambon luxembourgeois,
pancetta, salami, comté, poivrons del Padron,
cornichons, beurre et pain rustique

Kachkéisschmier 6€

Tartine à la cancoillotte, moutarde

Zoossisschmier 6€

Tartine salami

Haameschmier 6€

Tartine au jambon

Tarte maison & boule de glace 8€

Boule de glace/sorbet 2€

AT THE BAR OR AS A STARTER

ENGLISH

Flame tart 'Bistro Lënster' 11€

Cream, gorgonzola cheese, rucola,
local ham and onions

Flame tart 'Veggie' 9,50€

Cream, onions, peppers, olives,
zucchini and cherry tomatoes

Flame tart 'Nordique' 15€

Cream, onions, smoked salmon and oregano

Traditional flame tart 11€

Cream, onions and bacon

Cold cuts and cheese 15€

Kachkéis, local ham, pancetta, salami,
comte cheese, padron peppers, pickles,
butter and bread

Kachkéisschmier 6€

Sandwich with Kachkéis and mustard

Zoossisschmier 6€

Salami sandwich

Haameschmier 6€

Ham sandwich

Homemade pie & ice cream 8€

Ice cream/sorbet scoop 2€



ENTRÉES STARTERS

Toutes nos entrées peuvent également être servies en tant que plat principal.
All our starters can also be served as a main dish.

FRANÇAIS

Salade César au poulet 13€ / 17€

Laitue romaine, poulet pané au panko, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César

Oeuf parfait aux champignons 12,50€ / 16,50€

Ragoût de champignons, œuf parfait et émulsion de parmesan

Gromperekichelcher et saumon fumé 13€ / 17€

Galettes de pommes de terre, saumon fumé, poireaux, aneth et crème au citron

Soupe du jour 7€

Selon l'humeur du chef de cuisine

Tempura de gambas 16€ / 28€

Tempura de gambas, mayonnaise au wasabi et salade à la menthe

Salade de boulgour aux petits légumes 11€ / 15€

Boulgour, carottes, poivrons, tofu fumé, concombre et vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de Xeres



Feierstengszalot 13€ / 17€

Salade de boeuf traditionnelle luxembourgeoise

ENGLISH

Chicken Caesar salad 13€ / 17€

Roman lettuce, panko breaded chicken, cherry tomatoes, parmesan, croutons and Caesar dressing

Perfect egg with mushrooms 12,50€ / 16,50€

Mushroom stew, low temperature cooked egg and parmesan emulsion

Gromperekichelcher with smoked salmon 13€ / 17€

Deep fried potato cakes, smoked salmon, leek, dill and lemon cream

Soup of the day 7€

Chef's selection

Prawn tempura 16€ / 28€

Tempura prawns, wasabi mayonnaise and salad with mint

Bulgur salad with vegetables 11€ / 15€

Bulgur, carrots, peppers, smoked tofu, cucumber and an olive oil & Xeres vinegar dressing



Feierstengszalot 13€ / 17€

Traditional Luxembourgish beef salad

PLATS

FRANÇAIS

Burger asiatique au poulet 15,50€

Steak de poulet grillé, gingembre rose, soja, mayonnaise au wasabi, tomates, salade iceberg **Servi avec frites**

Burger Lënster 19,50€

Steak haché du terroir, confit d'oignon au vin rouge, morbier, tomates, salade iceberg, mayonnaise au paprika fumé **Servi avec frites**

Cordon bleu de veau 23,50€

Farci au jambon cuit et morbier, sauce à la crème et aux champignons **Servi avec frites et salade**

Risotto aux gambas 22€

Risotto, gambas, petits pois, tomates séchées et roquette

Paschtéit 18€

Bouchée à la Reine, frites et salade

Haam, Fritten an Zalot 19,50€

Jambon cru et cuit, cornichons, tomates cerises, oeufs **Servi avec frites et salade**

Kniddelen mat Speckzooss 15€

Kniddelen à la sauce aux lardons et à la crème

Kniddelen mat Geméis 15€

Kniddelen aux légumes

MAINS

ENGLISH

Asian chicken burger 15,50€

Grilled chicken patty, pink ginger, soja, wasabi mayonnaise, tomatoes, iceberg salad **Served with French fries**

Lënster burger 19,50€

Local beef patty, red wine onion confit, morbier cheese, tomatoes, iceberg salad, smoked paprika mayonnaise **Served with French fries**

Veal cordon bleu 23,50€

Stuffed with ham and morbier cheese, mushroom cream sauce **Served with French fries and salad**

Prawn risotto 22€

Risotto, prawns, green peas, sun-dried tomatoes, and rucola

Paschtéit 18€

Vol-au-vent, French fries and salad

Haam, Fritten an Zalot 19,50€

Raw & cooked ham, pickles, cherry tomatoes, eggs **Served with French fries and salad**

Kniddelen mat Speckzooss 15€

Kniddelen with cream and bacon sauce

Kniddelen mat Geméis 15€

Kniddelen with vegetables

LA PLANCHA

Choisissez 1 sauce et 2 garnitures
Choose 1 sauce and 2 sides

Pièce de boeuf du terroir	Local piece of beef	23,50€
Saumon Label Rouge	Red Label salmon	28€
Steak de cheval	Horse steak	19€

GARNITURES SIDES

FRANÇAIS

Pommes frites	4€
Purée du moment	4€
Poêlée de légumes	4€
Salade de saison	4€

ENGLISH

French fries	4€
Mashed vegetable of the moment	4€
Fried vegetables	4€
Seasonal salad	4€

SAUCES

FRANÇAIS

Béarnaise	2,50€
Provençale	2,50€
Poivre vert	2,50€
Crème champignons	2,50€

ENGLISH

Bearnaise	2,50€
Provençale	2,50€
Green pepper	2,50€
Mushroom cream sauce	2,50€

KIDS

FRANÇAIS

Hamburger & frites	12€
Dés de poulets frits & frites	8€
Batonnets de poisson & frites	8€

ENGLISH

Hamburger & French fries	12€
Chicken fingers & French fries	8€
Fish sticks & French fries	8€

DESSERTS

FRANÇAIS

Fromages affinés	13€
Crème brûlée traditionnelle	8€
Tarte maison & boule de glace	6€
Mousse au chocolat	8€
Salade de fruits de saison	5€
Boule de glace/sorbet	2,50€
Café/thé gourmand	8€

ENGLISH

Cave-aged cheese	13€
Traditional creme brulee	8€
Homemade pie & ice cream	6€
Chocolate mousse	8€
Seasonal fruits salad	5€
Ice cream/sorbet scoop	2,50€
Gourmet coffee/tea	8€



LES DIGESTIFS

LES HERBES

Jägermeister	6€
Fernet Branca	6€
Buff	6€

LES CLASSIQUES

Averna	6€
Limoncello	5€
Sambuca	6€
Baileys Irish Cream	6€
Amaretto	6€
Get 27	6€

LES BRANDYS

Grand Marnier	6,50€
Grappa Berta	7€
Grappa Non. Chardonnay	6,50€
Mirabelle Zenner	8,50€
Poire Williams Zenner	8,50€
Quetsch Zenner	8,50€
Framboise Zenner	8,50€
Cointreau	6,50€
Calvados	6,50€
Remy Martin VS Cognac	9€

«Le rhum n'est pas un vice, c'est une manière de survivre.»

ERNEST HEMINGWAY

LES RHUMS

Havana Club 7 Años Cuba	9€
Havana Seleccion Cuba	11€
Appleton Signature Jamaïque	9€
Appleton 12 Years Jamaïque	12€
Pacto Navio Cuba	12€
Diplomatico Venezuela	10€
Zacapa Solera 23 Guatemala	12€

LES WHISKEYS

Chivas Mizunara	13€
Talisker 10y	9,50€
Lagavulin 16y	13,50€
Glemorangie 10y	9,50€
Macallan	12,50€
Jack Daniel's	7,50€
Jameson	6,50€