



MENU

ALKURUUAT | STARTERS

Appelsiini-bataattikeittoa L,G

rosmariinilla maustettua crème fraîchea

Sweet potato and orange soup, crème fraîche and rosemary

11,50 €

Kuha-ceviche L, G

hernettä ja sitruunaa

Zander ceviche, peas and citrus

13,50 €

Rapeaa Hilma-juustoa L, G

paistettua porsaankylkeä ja fermentoitua valkosipuli-majoneesia

Crispy Hilma cheese, fried pancetta and fermented garlic mayonnaise

13,00 €

Päivän alkuruoka

Kerromme mielellämme lisää!

Daily starter

We are happy to tell you more!

**Jos haluat raikastaa suusi ennen pääruokaa,
voimme tarjoilla annoksen sorbetta.**

We can serve a refreshing sorbet before the main course.

3,00 €



PÄÄRUUAT | MAIN COURSE

Le Biffin klassikko, pippuripihvi suomalaisesta naudan sisäfileestä L, G

Perunagratiinia, appelsiini-rakuunaporkkanoita ja Jaloviina-rosépippurikastiketta
Le Biff's classic pepper steak of Finnish beef tenderloin, potato au gratin, orange and tarragon carrots, pepper sauce with Finnish brandy

38 €

Päivän kalaa. Kerromme päivän saaliin!

Fish of the day – please ask your waiter about today's catch!

32 €

Maalaiskanan rintaa L, G

Peruna-kanankoipikrokettia, kanaliemi-kastiketta
Josper grilled chicken breast, potato and chickenleg croquette and chickenskin sauce

32 €

Savustettu porkkana-kikhernepihvi L, G

Grillattua porkkanaa ja rapeaa kikhernettä
Smoked carrot and chickpea steak, grilled carrot and crispy chickpeas

29,50 €

Päivän annos

Kerromme mielellämme lisää!

Dish of the day

We are happy to tell you more!

Voisimmeko tarjoilla ennen jälkiruokaa palan kotimaista juustoa lisukkeineen?

How about a piece of Finnish cheese before dessert?

4,00 €

Meillä on saatavilla myös vegaanisia vaihtoehtoja.
Please ask for vegan options.



JÄLKIRUUAT | DESSERT

Sitruuna-timjamimousse L, G

Sitruunatahnaa, sitruunacoulista ja tuillekeksiä
Lemon and thyme mousse, lemon curd, citrus coulis and tuille biscuit
12,00 €

Lakritsa-raparperipannacotta ja raparperihilloketta L, G

Liquorice and rhubarb pannacotta and rhubarb jelly
12,00 €

Le Biffin jäätelöannos

Kerromme mielellämme päivän maut!
Le Biff ice cream
We are happy to tell you the flavours of the day!
12,00 €

Päivän jälkiruoka

Kerromme mielellämme lisää!
Dessert of the day
We are happy to tell you more!



DIGESTIIVIT | DIGESTIVE

Apple pie sour

4cl omenalla ja kanelilla maustettua jaloviinaa, sitruunamehua,
sokerilientä, kananmunan valkuaista

4 cl Finnish brandy spiced with apple and cinnamon, lemon juice, sugar syrup, egg white

11,00 €

Irish coffee

4cl Jameson-viskiä, fariinisokeria, Lehmus Roasteryn Sammonlahti-kahvia, vatkattua kermaa
4 cl Jameson whisky, brown sugar, Lehmus Roastery Sammonlahti coffee, lightly whipped cream

11,00 €

Le Biff iced coffee

2cl Kahlua-likööriä, 2cl Galliano-likööriä, kylmäuutettua Lehmus Roasteryn Pusupuisto-kahvia
2cl Kahlua, 2cl Galliano, cold brewed Lehmus Roastery Pusupuisto-coffee

11,00 €

Meiltä lappeenrantalaisen Lehmus Roasteryn kahveja.

Kokeile myös Helsinki Distillingin tyrnipontikkaa!

We have coffees from local Lehmus Roastery.

We recommend trying Helsinki Distilling Moonshine!



MAISTELUMENUT | TASTING MENUS

3 ruokalajia | 3 courses

Päivän keitto
Soup of the day

Päivän annos tai kala
Dish or fish of the day

Päivän jälkiruoka
Dessert of the day

53,00 €

Osakas 48,00 €

Viinipaketti 23–26€

5 ruokalajia | 5 courses

Päivän keitto
Soup of the day

Päivän alkupala
Daily starter

Päivän annos tai kala
Dish or fish of the day

Sorbet

Päivän jälkiruoka
Dessert of the day

64,00 €

Osakas 59,00 €

Viinipaketti 30–35€



MAISTELUMENUT | TASTING MENUS

7 ruokalajia | 7 courses

Päivän keitto
Soup of the day

Päivän alkupala
Daily starter

Kuha-ceviche
Zander ceviche

Sorbet

Päivän annos tai kala
Dish or fish of the day

Juustoa ja paahdettua pähkinää
Finnish cheese and roasted walnuts

Päivän jälkiruoka
Dessert of the day

79,00 €
Osakas 74,00 €

Viinipaketti 35–39€



VIINIT | WINES

KUOHUVIINIT | SPARKLING WINES

Ruffino Prosecco <i>Glera. Verona, Italia/Italy</i>	12cl 10,00 €	75cl plo 52,00 €
Rimat Brut Nature Cava Luomu, organic <i>Chardonnay, Xarel-lo, Rimat/D.O. Cava. Espanja/Spain</i>	9,50 €	52,00 €

SAMPPANJAT | CHAMPAGNES

Ayala Brut Majeur <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Ayala/ AC Champagne. Ranska/France</i>	14,90 €	82,00 €
Lanson Green Label Organic Bio Luomu, organic <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Lanson/ AC Champagne. Ranska/France</i>		110,00 €

VALKOVIINIT | WHITE WINES

Martin Codax Marieta Albarino Vegaaninen/vegan <i>Albarino, Martin Codax/DO Rias Baixas. Espanja/Spain</i>	9,40 €	51,00 € (osakashinta 46,00 €)
Cantina Di Negrar Garganega Verona IGT <i>Garganega, Cantina di Negrar/ IGT Verona. Italia/Italy</i>	8,00 €	46,00 €
Villa W. Steep Slope Riesling Dry <i>Riesling, Langguth/ Qualitätswein Mosel, Saksa/Germany</i>	9,60 €	59,00 €
Willm Pinot Gris <i>Pinot Gris, Alsace Willm/ AOC Alsace, Ranska/France</i>	10,00 €	62,00 €
Laroche Chablis 1er Cru Les Vaudevey 2018 Vegaaninen, vegan <i>Chardonnay, Laroche/AC Chablis. Ranska/France</i>		77,00 €



Brundmayer Weingut Riesling <i>Riesling, Weingut Brundlmayer/ DAC Kamptal, Itävalta/Austria</i>	12cl	plo 71,00 €
ROSÉVIINIT ROSÉ WINE		
Laroche Rose la Chevaliere <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Laroche Mas la Chevalière/ IGP Pays d'Oc, Ranska/France</i>	7,00 €	45,00 € (osakashinta 40,00 €)
PUNAVIINIT RED WINES		
Ruffino Chianti Organic Luomu, organic <i>Sangiovese, Merlot, Ruffino/ DOCG Chianti, Italia/Italy</i>	9,80 €	50,00 €
Periquita Reserva <i>Touriga Nacional, Touriga Franseca, Castelao, Portugali/Portugal</i>	8,90 €	53,50 €
Ogier Artesis Cotes du Rhone Rouge <i>Grenache, Syrah, Mourvedre, Ogier/AC Cotes du Rhone, Ranska/France</i>	8,40 €	52,00 €
Las Moras Black Label Malbec <i>Malbec. Finca Las Moras,/ San Juan, Argentiina/Argentina</i>	10,90 €	58,00 €
Cantina Di Negrar Valpolicella Ripasso DOC Luomu, organic <i>Corvina, Corvione, Rondinella, Ripasso DOC Classico Superiore, Italia/Italy</i>	11,20 €	69,00 €
Martin Codax Cuatro Pasos Mencia <i>Mencia, Martin Codax/ DO Bierzo. Espanja/Spain</i>	9,40 €	51,00 € (osakashinta 46,00 €)
Cantina Di Negrar Amarone della Valpolicella Luomu, organic <i>Corvina, Corvione, Rondinella, Valpolicella DOCG Classico.</i>		89,00 €
Chateau Tour de Capet <i>Merlot, Cabernet Franc, Antoine Moeux /AC Saint Emilion Grand Cru, Ranska/France</i>		88,00 €



JÄLKIRUOKAVIINIT | DESSERT WINES

	8 cl	
Nederburg The Winemasters Noble Late Harvest <i>Chenin Blanc, Muscat de Frontignan, WO Western Cape. Etelä-Afrikka/South Africa</i>	10,00 €	
Canti Moscato d'Asti <i>Moscato, Fratelli Martini/ Piemonte. Italia/Italy</i>	9,50 €	
Graham's Late Bottled Vintage Port 2012	9,00 €	
Taylor's Select Reserve Port	9,60 €	
Taylor's 10 YO Tawny Port	11,50 €	

ALKOHOLITTOMAT VIINIT | NON-ALCOHOLIC WINE

	12 cl	plo
Codornio Zero Alcohol Free <i>Vegaaninen, vegan</i> <i>Airen, Chardonnay, Codornio/Katalonia. Espanja/Spain</i>	5,50 €	30,00 €
Leitz Eins-Zwei-Zero Riesling Alcohol Free <i>Riesling, Leitz/ Rhiengau. Saksa/Germany</i>	6,00 €	35,00 €
Carl Jung non-alcoholic red wine		12,50 € 0,375 cl



APERITIIVIT | APERITIF

Margarita with Passion

2cl Tequila
2cl Triple Sec
sitruunamehua
passionpyreetä
soodaa
12,00 €

GinGin

4cl Gordons-gin
keittiön valmistamaa
inkiväärisiirappia
sitruunamehua
Fever Tree tonic
11,00 €

R&R Vodka

4cl Finlandia vodka
Fever Tree Raspberry &
Rhubarb tonic
karpalomehua
vadelmia
11,00 €

Le Biff Happy Spritz

4cl Aperol
6cl Prosecco
Happy Joe 0% omenasiideriä
12,00 €

MOCKTAILIT | MOCKTAILS

Apple & Ginger

Keittiön valmistamaa
inkiväärisiirappia
limemehua
Happy Joe 0% omenasiideriä
7,00 €

Mango sour

2cl mangopyreetä
2cl sitruunamehua
2cl appelsiinimehua
kananmunan valkuaista
8,00 €

Mocktail with Passion

4cl passionpyreetä
sitruunaa
soodaa
7,00 €