

la coquille
brasserie

bienvenue à la coquille

brasserie

toute l'équipe de la brasserie « la coquille » vous souhaite la bienvenue.

la passion pour le sport, les plaisirs de la détente, les délices de la bonne bouche – tout ce qui nous rassemble ici à la coque !

que ce soit pour le petit creux à la pause de midi, ou pour un dîner en famille ou entre amis, « la coquille » est l'endroit idéal où passer un moment convivial dans un cadre moderne.

la carte de notre brasserie « la coquille » vous invite à savourer une variété de plats mettant à l'honneur les produits régionaux ainsi qu'une belle sélection de vins.

laissez-nous vous conseiller ! nous sommes à votre service pour vous inspirer et vous ouvrir encore plus l'appétit.

gudden appetit !

à la carte

les salades

entrée

plat

salade tataki ^{1a. 2. 4. 9. 10. 11. 12}

mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja, avocat, tomates cerises, croûtons, graines de sésame et grissini

-

19,00 €

salade au saumon fumé ^{1a. 2. 4. 7a. 7b. 10. 11. 12}

mesclun de salade, saumon fumé, vinaigrette aux agrumes, segments d'orange et de pamplemousse, tomates cerises, toast, endives, câpres et oignons rouge, grissini

11,50 €

17,00 €

salade de scampis ^{1a. 2. 7a. 7b. 9. 10. 11. 12}

mesclun de salade, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique, scampis, endives, tomates cerises, fond d'artichauts, cerfeuil, tartare de tomates et grissini

13,50 €

19,00 €

salade de poulet à la grecque ^{1a. 7a. 7b. 10. 11. 12}

mesclun de salade, poulet, vinaigrette au fromage blanc, féta, tomates, olives, grissini, concombre et poivrons grillés

11,00 €

16,00 €



salade de chèvre croustillant au miel ^{1a. 7a. 7b. 9. 10. 11}

mesclun de salade, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique, fromage de chèvre frais, miel, chicon, tomates, raisins de corinthe, cerneaux de noix, melon et grissini

11,00 €

16,00 €



carpaccio de tomates colorées ^{8c}

tomates cœur de bœuf, tomates vertes, tomates ananas, tomates noires de crimée, amandes salées, pain vegan frotté à l'ail et basilic frais

8,50 €

14,00 €

 végétarien

 végan

à la carte

les viandes

| | entrée | plat |
|--|---------|----------|
| tartare de bœuf luxembourgeois ^{1c. 3. 7a. 7b. 10. 12} <i>viande de bœuf luxembourgeoise, câpres, persil, tabasco, oignons blancs, ketchup et moutarde luxembourgeois, roquette, et mesclun de salade</i> | 13,00 € | 21,00 €* |
| faux-filet de bœuf ^{1a. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>bœuf, sauce au choix beurre maître d'hôtel <u>ou</u> poivre, frites et légumes de saison</i> | | 23,50 € |
| tagliata de poulet ^{1a. 3. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>poulet, roquette, parmesan, jus au balsamique, pommes de terre grenailles au romarin et légumes de saison</i> | | 19,50 € |
| cordon bleu ^{1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>volaille, jambon cru, mozzarella di bufala, sauce vierge à la tomate basilic, frites et salade</i> | | 21,00 € |
| burger pur bœuf luxembourgeois ^{1a. 3. 7a. 7b. 9. 10} <i>pain flaguette, steak haché de boeuf, mozzarella, tomates, cornichons, roquette, mayonnaise à l'ail, tomates séchées, frites et salade</i> | | 18,00 € |
| burger de volaille panée ^{1a. 3. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>pain flaguette, poulet pané, sauce tartare, cornichons, tranche emmental, frites et salade</i> | | 17,00 € |

les poissons

| | | plat |
|--|--|---------|
| fish and chips ^{1a. 3. 4. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>lieu jaune, sauce rémoulade, frites, purée de petits pois et salade</i> | | 19,00 € |
| cassolette de lotte ^{1a. 4. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>lotte, sauce citron-basilic, riz blanc et légumes de saison</i> | | 22,00 € |

plat végétarien

| | | plat |
|---|--|---------|
|  burger végétarien ^{1a. 8. 11} <i>pain végétarien, tomate cœur de bœuf, aubergine grillée, courgette, fromage végétarien, houmous de poivrons, potatoes et salade</i> | | 15,00 € |

* plat servi avec des frites

à la carte

les desserts

prix

café gourmand du chef ^{1a. 3. 6. 7a. 7b}

8,50 €

pavlova « maison » aux fruits de saison ^{3. 7a. 7b}

8,50 €

moelleux au chocolat et son sorbet cerise ^{1a. 3. 6. 7a. 7b}

7,50 €

salade de fruits

6,50 €

glaces et sorbets ^{7a. 7b}

vanille, chocolat, fraise, framboise, cassis, ananas

2,00 €

la boule

la carte
des vins
&
autres
boissons

la carte des vins

vins au verre

prix

moelleux ¹²

premières grives, domaine tariquet côte de gascogne (fra)

6,20 €

blancs ¹²

chardonnay, domaine montrose côtes de thongue (fra)

5,20 €

pinot gris, domaines vinsmoselle les vigneron (lux)

4,50 €

rosé ¹²

domaine le grand saint paul bio (fra)

5,50 €

rouges ¹²

altano tinto douro, symington (por)

5,20 €

bordeaux, château thomas laurent (fra)

5,20 €

alto reale nero d'avola, rapitala (ita)

6,00 €

les vins luxembourgeois

prix

blancs ¹²

riesling, domaines vinsmoselle vignum grevenmacher paradäis, 75 cl.

32,00 €

pinot gris, domaines vinsmoselle vignum wellenstein fouschette, 75 cl.

32,00 €

auxerrois, domaines vinsmoselle coteaux de schengen, 75 cl.

27,00 €

pinot blanc, domaines vinsmoselle coteaux de schengen, 75 cl.

28,00 €

rouges ¹²

pinot noir rouge, château edmond de la fontaine, 75 cl.

32,50 €

crémant ¹²

crémant poll fabaire, spirit of schengen, 75 cl.

27,00 €

la carte des vins

| les vins français | prix |
|--|--|
| blancs ¹² languedoc roussillon, domaine montrose chardonnay côtes de thongue, 75 cl. | 26,00 € |
| rosés ¹² signatures du sud, cinsault vdp d'oc rose, 75 cl. bailli de provence, côtes de provence, 75 cl. | 22,00 € 25,00 € |
| rouges ¹² côtes du rhône, roulepierre, pierre amadiou, 75 cl. côtes du rhône, roulepierre, pierre amadiou, 37,5 cl. bordeaux, comtesse malet roquefort, 75 cl. bordeaux, montagne st emilion, château macquin st georges, 75 cl. | 25,00 € 14,00 € 24,00 € 43,50 € |
| champagne ¹² champagne gruet brut sélection, 75 cl. | 55,00 € |

| les vins italiens | prix |
|---|--|
| rouges ¹² punta aquila, primitivo, tenuta rubino, 75 cl. piemonte, barbera d'alba batasiolo sovrana, 75 cl. centine, toscana rouge, banfi, 75 cl. centine, toscana rouge, banfi, 37,5 cl. | 33,00 € 34,00 € 28,00 € 16,50 € |

| les vins portugais | prix |
|--|-------------------------------|
| rouges ¹² florão red alentejo, symington quinta da fonte souto, 75 cl. tuella douro, symington, 75 cl. pombal do vesuvio douro, symington, 75 cl. | 29,00 € 24,00 € 42,00 € |

les autres boissons

softs _____ prix

| | |
|--|--------|
| viva, 25 cl. | 2,30 € |
| viva, 50 cl. | 3,80 € |
| rosport classic, 25 cl. | 2,30 € |
| rosport blue, 50 cl. | 3,80 € |
| coca cola, coca cola zero, 20 cl. | 2,50 € |
| fanta, sprite, 20 cl. | 2,50 € |
| fuze tea, 25 cl. | 2,70 € |
| royal bliss, 20 cl. | 2,70 € |
| minute maid, 20 cl. (pommes, tomates, multivitamines, oranges) | 2,70 € |

bières pression _____ prix

| | |
|--|--------|
| bière pression diekirch ou panaché, 33 cl. | 3,50 € |
| bière pression diekirch ou panaché, 50 cl. | 4,90 € |
| amer bière, 33 cl. | 5,00 € |
| amer bière, 50 cl. | 6,50 € |

bières en bouteille _____ prix

| | |
|------------------------------|--------|
| becks sans alcool, 33 cl. | 3,90 € |
| leffe blonde / brune, 33 cl. | 4,50 € |
| franziskaner, 50 cl. | 5,50 € |

apéritifs _____ prix

| | |
|--------------------------------------|--------|
| pisang | 5,00 € |
| campari | 5,80 € |
| cynar | 5,80 € |
| ricard | 6,00 € |
| porto rouge ¹² | 6,00 € |
| gin | 6,00 € |
| vodka | 6,00 € |
| martini rouge ou blanc ¹² | 5,80 € |

crémants et champagne à la coupe ---

| | |
|--|--------|
| crémant poll fabaire, spirit of schengen | 6,20 € |
| champagne gruett brut sélection | 9,80 € |
| kir royal | 8,50 € |
| kir vin blanc | 7,20 € |

cocktails ---

| | |
|--|--------|
| americano maison (campari, martini blanc, martini rouge) ¹² | 8,00 € |
| cocktail de fruits frais (sans alcool) | 4,80 € |
| aperol spritz | 7,00 € |
| lillet wild berry | 6,00 € |
| gin tonic (sans alcool) | 6,00 € |

digestifs ---

| | |
|--------------------------|--------|
| chivas regal | 6,20 € |
| glenfiddich 15 ans | 8,50 € |
| j&b | 5,50 € |
| cognac caves remy martin | 6,00 € |
| bailey's | 5,50 € |
| mirabelle - bossler | 5,30 € |
| poire williams - bossler | 5,30 € |
| framboise - bossler | 5,30 € |
| vieille prune - bossler | 5,30 € |
| quetsch - bossler | 5,30 € |
| grappa chardonnay | 5,50 € |
| sambuca | 5,50 € |

boissons chaudes ---

| | |
|-------------------------------|--------|
| café | 2,60 € |
| espresso | 2,60 € |
| double espresso | 3,20 € |
| cappucino ^{7.6} | 3,00 € |
| décaféiné | 2,80 € |
| lait russe ⁷ | 3,50 € |
| thé / infusion pure leaf | 3,00 € |
| chocolat chaud ^{7.6} | 3,00 € |

liste des allergènes

nous vous informons sur les 14 allergènes suivant règlement (ue) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011. notre personnel est à votre disposition pour toute question.

remarque :

*pendant la préparation de nos plats nous travaillons en cuisine avec des ingrédients allergènes.
nous vous informons que nos préparations peuvent contenir involontairement des traces d'allergènes.*

⁰¹ céréales contenant du gluten, à savoir :

- a - blé
- b - seigle
- c- orge
- d - avoine
- e - épautre
- f - kamut

ou leur souches hybridées et produits à base de céréales

⁰² crustacés et produits à base de crustacés

⁰³ œufs et produits à base d'œufs

⁰⁴ poissons et produits à base de poissons

⁰⁵ arachides et produits à base d'arachides

⁰⁶ soja et produits à base de soja

⁰⁷ a - lait et produits à base de lait
b - lactose

⁰⁸ fruits à coque, à savoir :

- a - amandes (*amygdalus communis l.*)
- b - noisettes (*corylus avellana*)
- c - noix (*juglans regia*)

d - noix de cajou (*anacardium occidentale*)

e - noix de pécan (*carya illinoensis -wangenh.- k. koch.*)

f - noix du brésil (*bertholletia excelsa*)

g - pistaches (*pistacia vera*)

h - noix de macadamia et *macadamia ternifolia*

i - noix du queensland et produits à base de ces fruits.

⁰⁹ 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 concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimées en so₂

¹³ lupin et produits à base de lupin

¹⁴ mollusques et produits à base de mollusques