

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 entrées

	entrée	plat
potage du jour ^{1a. 2. 3. 4. 7a. 7b. 8. 9. 10. 12. 14} <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	6,50 €	-
crème de petits pois et sa chips de lard paysan ^{1a. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>crème de petits pois, crème légère et chips de lard paysan</i>	7,50 €	-
 tarte fine aux tomates confites et cèpes ^{1a. 3. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>mesclun de salade, tarte feuilletée, compotée d'échalotes, tomates confites, cèpes et champignons de paris</i>	11,00 €	-
quiche maison et mesclun de salade ^{1a. 2. 3. 4. 7a. 7b. 8. 9. 10. 12. 14} <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	10,50 €	-
tartare de thon et daurade façon automnal ^{1a. 3. 4. 7a. 7b. 10. 12} <i>roquette, thon frais, daurade fraîche, chutney de coing, toast de focaccia et champignons de paris</i>	12,50 €	22,00 € *
salade de gésiers de volaille confits ^{1a. 3. 9. 10. 12} <i>mesclun de salade, gésiers de volaille confits, pommes de terre sautées, œuf poché, cubes de potiron rôtis, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>	11,50 €	18,00 €
salade de chèvre sur focaccia et bresaola ^{1a. 3. 7a. 7b. 8c. 9. 10. 12} <i>mesclun de salade, fromage de chèvre frais, toast de focaccia, bresaola, noix, raisins, baies de goji, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>	11,00 €	17,50 €

* plat servi avec des frites

 végétarien

 végan

à la carte

les viandes

plat

cordon bleu de volaille maison ^{1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12}

21,00 €

volaille, jambon cru, crème de munster, pommes de terre rôties et légumes

bouchée à la reine aux champignons de paris et girolles ^{1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12}

19,00 €

poule, champignons de paris, girolles, crème, carottes, oignons, frites et salade

entrecôte de bœuf argentin ^{1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12}

24,00 €

bœuf argentin, sauce bordelaise, pommes persillées, légumes et champignons

burger pur bœuf luxembourgeois ^{1a. 3. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12}

18,00 €

pain bun's, steak haché de boeuf, cheddar, lard, oignons frits, tomate, frites et salade

bowl la coquille de volaille ou végétarien  ^{1a. 6. 7a. 7b. 8. 9. 10. 12}

19,00 €

volaille ou falafel, riz, pois chiches, crème de betteraves, pois gourmands, avocat, carottes, poivrons rouges, pousses d'épinards, féta et champignons de Paris, vinaigrette à la moutarde

les poissons

plat

burger de saumon ^{1a. 3. 4. 7a. 7b. 9. 10. 12}

19,00 €

pain bun's, pavé de saumon, sauce à la grecque, tomates, concombres, frites et salade

aiguillettes de poisson pané ^{1a. 4. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12}

19,00 €

poisson blanc, sucrose, sauce au fromage blanc et fines herbes, frites

plat végétan

plat



burger végétan ^{1a. 6. 9. 10}

16,50 €

pain végétan, galette de falafel, pousses d'épinards, courgettes confites, avocat, crème de maïs, potatoes et salade

à la carte

plat enfant (jusqu'à 12 ans)

steak pur bœuf ou poisson pané ^{4. 6. 7a. 7b. 9. 10}
steak haché de bœuf ou cabillaud pané, frites et légumes croquants

prix

11,00 €

les desserts

sélection de fromages affinés, mesclun de salade ^{1a. 7a. 7b. 8c. 9. 10}

8,50 €

café gourmand du chef ^{1a. 3. 6. 7a. 7b. 12}

8,50 €

tartelette aux pommes façon tatin, glace au yaourt ^{1a. 3. 7a. 7b. 12}

7,50 €

omelette norvégienne au grand marnier ^{1a. 3. 7a. 7b. 12}

8,50 €

charlotte glacée au chocolat et marrons ^{1a. 3. 6. 7a. 7b. 12}

7,50 €

salade de fruits ¹²

6,50 €

dessert du jour ^{1a.3.6.7a.7b.12}

5,50 €

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 --- prix

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

cocktails --- prix

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 --- prix

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 --- prix

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