

la coquille  
brasserie

# bienvenue à la coquille

brasserie

nos choix façonnent l'environnement et l'économie locale.

c'est pourquoi nous privilégions des plats élaborés à partir de produits luxembourgeois, bio de préférence.

laitages, condiments, fruits et légumes de saison, farine et certaines viandes bovines proviennent déjà de fermes voisines.

nous travaillons chaque jour à intégrer encore plus de saveurs locales pour ravir vos papilles.

gudden appetit !

retrouvez-nous sur  
les réseaux sociaux



@lacoquille.lu

# à la carte

## les entrées

	entrée	plat
potage du jour <sup>1a. 2. 3. 4. 7a. 7b. 8. 9. 10. 12. 14</sup> <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	6,50 €	-
quiche maison et mesclun de salade <sup>1a. 2. 3. 4. 7a. 7b. 8. 9. 10. 12. 14</sup> <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	10,50 €	-
tartare de thon et crevettes <sup>1a. 1b. 1c. 1d. 1e. 2. 3. 4. 8. 10. 12. 14</sup> <i>thon frais, crevettes roses, avocat, toast aux céréales, pesto et citron</i>	14,00 €	24,00 € *
carpaccio de saumon à l'aneth et pomme verte <sup>1a. 4. 7. 10. 12</sup> <i>saumon, chutney de mangue et grenade, roquette, sorbet pomme verte, vinaigrette à l'huile d'olive et citron</i>	13,00 €	23,00 € *
salade fraîcheur <sup>1a. 2. 3. 4. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12</sup> <i>mesclun de salade et trévisse, œuf pêché en avocat, poulet rôti, copeaux de parmesan, chapelure à l'ail, pousses d'épinards, tomates cerises, croûtons et vinaigrette à l'huile d'olive et citron</i>	11,50 €	18,00 €
 salade de chèvre en brique aux figues <sup>1a. 3. 7. 10. 12</sup> <i>mesclun de salade, fromage de chèvre frais, feuille de brick, confiture de figues, figues fraîches, miel de fleur, carottes, betteraves, roquette, tomates cerises, grissini, vinaigrette à la moutarde</i>	11,50 €	18,00 €
salade de bœuf à l'italienne <sup>1a. 7. 9. 10. 12</sup> <i>mesclun de salade, fines tranches de roastbeef, mozzarella di bufala, tomates cerises, olives, oignons rouge, légumes méditerranéens, roquette, basilic, grissini et vinaigrette balsamique</i>	12,50 €	20,50 €
salade tataki <sup>1a. 2. 3. 4. 6. 9. 10. 11. 12</sup> <i>mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja miel, avocat, œuf pêché, tomates cerises, croûtons, graines de sésame et grissini, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>	-	21,50 €
 salade aux melons <sup>1a.10.12</sup> <i>mesclun de salade, melons charentais et galia, tomates colorées, noix de cajou, concombres, roquette, pousses d'épinards, maïs, grissini et vinaigrette à l'huile d'olive et citron</i>	11,00 €	17,00 €

 végétarien  végétalien

\* plat servi avec des frites

# à la carte

## les viandes

plat

onglet de bœuf luxembourgeois poêlé <sup>1a. 7. 9. 10. 12</sup>

*onglet de bœuf, condiment de tomate épicé, pommes de terre twist, pousses d'épinards et légumes de saison*

22,00 €

brochette de poulet aux deux citrons <sup>1a. 7. 8a. 10. 12</sup>

*filet de poulet, citron vert et jaune, sauce fromage blanc aux fines herbes, ananas rôti, riz rond aux amandes et légumes de saison*

21,00 €

bouchée à la reine aux champignons de Paris <sup>1a. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup>

*poule, champignons de Paris, crème, asperges, tartare de tomates, oignons, frites et salade*

19,00 €

côte d'agneau au miel et moutarde <sup>1a. 3. 7. 10. 12</sup>

*côte d'agneau, miel d'été, moutarde, gromperekilchelcher, äpelkompott et légumes de saison*

23,00 €

burger de bœuf saisonnier <sup>1a. 3. 6. 7. 10. 12</sup>

*pain bun's, steak haché de boeuf, sauce tomate réduite au parmesan, oignons crispy, tomates colorées, roquette, crème balsamique, pommes de terre twist et salade*

19,50 €

burger pur bœuf luxembourgeois <sup>1a. 3. 6. 7. 10. 12</sup>

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

19,00 €

## les poissons

plat



bowl la coquille au saumon ou végétarien <sup>1a. 3. 4. 6. 7. 10. 12</sup>

*saumon ou médaillon choux-fleur et fromage, duo de quinoas, avocat, maïs, tomates cerises, courgettes marinées, fraises, féta, carottes râpées, vinaigrette à la moutarde*

19,50 €

pavé de saumon rôti en croûte d'herbes <sup>1a. 3. 4. 7. 8a. 10. 12</sup>

*pavé de saumon, chapelure à l'ail et persil, risotto d'orzo aux asperges, tomates séchées et amandes salées*

22,00 €

## plat végétan

plat



falafels aux légumes rôtis <sup>10. 12</sup>

*choux-fleur et pois chiches rôtis, falafels, sauce yaourt végétal aux fines herbes, pousses d'épinards, carottes croquantes, oignons crispy, mesclun de salade et crème de balsamique*

18,00 €

# à la carte

## plat enfant (jusqu'à 12 ans)

prix

steak pur bœuf ou poisson pané <sup>1a. 4. 6. 7. 10</sup>

11,00 €

*steak haché de bœuf ou cabillaud pané, frites et légumes croquants*

## les desserts

prix

sélection de fromages affinés, mesclun de salade <sup>1a. 7. 8c. 10. 12</sup>

8,50 €

café gourmand du chef <sup>1a. 3. 6. 7. 12</sup>

8,50 €

tarte fine aux pêches et romarin, sorbet <sup>1a. 3. 7. 12</sup>

8,50 €

tartare de fruits frais, trio de sorbets et sa tuile dentelle <sup>1a. 3. 7. 8a. 12</sup>

8,00 €

brownies maison au chocolat, glace chocolat-menthe <sup>1a. 3. 6. 7. 12</sup>

8,00 €

dessert du jour <sup>1a. 3. 6. 7a. 7b. 12</sup>

6,00 €

glaces et sorbets <sup>3. 6. 7. 12</sup>

2,20 €

*vanille, chocolat, chocolat-menthe, fraise, framboise, citron et pêche de vigne*

la carte  
des vins  
&  
autres  
boissons

# la carte des vins

## vins au verre

---

## prix

### crémant <sup>12</sup>

crémant brut bio, domaine schmit-fohl (lux)

7,00 €

### blancs <sup>12</sup>

chardonnay, domaine montrose chardonnay côtes de thongue (fr)

6,20 €

riesling, wormeldange koepchen, domaine mathes (lux)

7,20 €

pinot gris, wormer waïbour bio, domaine schmit-fohl (lux)

6,80 €

### rosé <sup>12</sup>

bailli de provence, côtes de provence (fr)

6,20 €

### rouges <sup>12</sup>

punta aquila, primitivo, tenuta rubino (ita)

6,50 €

montepulciano d'abruzzo, casauria riserva doc (ita)

6,80 €

bordeaux, montagne saint-émilion, château macquin saint-georges (fr)

6,80 €

côtes du Rhône, roulepierre, domaine pierre amadieu (fr)

6,20 €

## les vins luxembourgeois

---

## prix

### blancs <sup>12</sup>

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

34,00 €

pinot gris, wormer waïbour bio, domaine schmit-fohl, 75cl.

35,00 €

auxerrois, côteaux de schengen, domaine vinsmoselle, 75cl.

29,00 €

pinot blanc, côteaux de schengen, domaine vinsmoselle, 75cl.

30,00 €

riesling, wormeldange koepchen, domaine mathes, 75cl.

39,00 €

### rouges <sup>12</sup>

pinot noir, ahn goellebour bio, domaine schmit-fohl, 75cl.

39,00 €

### crémant <sup>12</sup>

crémant brut bio, domaine schmit-fohl, 75cl.

35,00 €

crémant brut, domaine alicé hartmann, 75cl.

63,00 €

# la carte des vins

## les vins français

## prix

### blancs <sup>12</sup>

languedoc roussillon, domaine montrose chardonnay côtes de thongue, 75 cl.

28,00 €

### rosés <sup>12</sup>

bailli de provence, côtes de provence, 75 cl.

28,00 €

magali, côtes de provence, 75cl.

36,00 €

### rouges <sup>12</sup>

côtes du Rhône, roulepiere, pierre amadieu, 75 cl.

28,00 €

bordeaux, montagne st emilion, château macquin st georges, 75 cl.

36,00 €

## les vins italiens

## prix

### rouges <sup>12</sup>

punta aquila, primitivo, tenuta rubino, 75 cl.

34,00 €

montepulciano d'abruzzo, casauria riserva DOC, 75cl.

36,00 €

centine, domaine banfi, toscana 75cl.

30,00 €



# les autres boissons

## softs

	prix
viva, 25 cl.	2,50 €
viva, 50 cl.	4,00 €
rospport classic, 25 cl.	2,50 €
rospport blue, 50 cl.	4,00 €
coca cola, coca cola zero, 20 cl.	3,00 €
fanta, sprite, 20 cl.	3,00 €
fuze tea, 25 cl.	3,20 €
royal bliss, 20 cl.	3,00 €
minute maid, 20 cl. (pommes, tomates, multivitamines, oranges)	3,20 €
crodino, 17,5 cl.	4,00 €

## bières pression

	prix
bière pression diekirch ou panaché, 33 cl.	3,80 €
bière pression diekirch ou panaché, 50 cl.	5,50 €
amer bière, 33 cl.	5,50 €
amer bière, 50 cl.	7,00 €

## bières en bouteille

	prix
diekirch 0,0%, 33 cl.	4,00 €
leffe blonde / brune, 33 cl.	4,90 €
franziskaner, 50 cl.	5,80 €

## apéritifs

	prix
pisang	6,00 €
campari	6,00 €
cynar	6,00 €
ricard	6,20 €
porto rouge <sup>12</sup>	6,20 €
porto blanc <sup>12</sup>	6,20 €
gin	6,80 €
vodka	6,80 €
martini rouge ou blanc <sup>12</sup>	6,20 €

## crémants à la coupe et apéritifs à base de vin \_\_\_\_\_ prix

crémant brut bio, domaine schmit-fohl (lux) <sup>12</sup>	7,00 €
kir crémant <sup>12</sup>	8,80 €
kir vin blanc <sup>12</sup>	7,50 €

## cocktails \_\_\_\_\_ prix

aperol spritz	8,50 €
hugo	8,00 €
virgin hugo (sans alcool)	6,00 €
cocktail de fruits frais (sans alcool)	5,00 €

## digestifs \_\_\_\_\_ prix

chivas regal	7,00 €
glenfiddich 12 ans	8,80 €
j&b	5,80 €
cognac caves remy martin	7,00 €
calvados louis de lauriston	6,00 €
amaretto luxardo	5,50 €
bailey's	5,80 €
limoncello	5,50 €
mirabelle - bossler	5,50 €
poire williams - bossler	5,50 €
framboise - bossler	5,50 €
vieille prune - dopff	7,00 €
quetsch - bossler	5,50 €
grappa chardonnay	7,00 €
sambuca	5,50 €

## boissons chaudes \_\_\_\_\_ prix

café	3,00 €
café au lait <sup>7a.7b</sup>	3,20 €
café décaféiné	3,20 €
espresso	2,80 €
espresso macchiato <sup>7a.7b</sup>	3,00 €
espresso décaféiné	3,00 €
double espresso	3,80 €
cappuccino italien <sup>6.7a.7b</sup>	3,50 €
cappuccino chantilly <sup>6.7a.7b</sup>	3,50 €
lait russe <sup>7a.7b</sup>	3,80 €
chocolat chaud caotina <sup>6.7a.7b</sup>	3,20 €
infusion / thé ronfeldt (citron, camomille, baies rouges, english breakfast, earlgray, thé vert classique, thé vert menthe)	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.*

<sup>01</sup> 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*

<sup>02</sup> crustacés et produits à base de crustacés

<sup>03</sup> œufs et produits à base d'œufs

<sup>04</sup> poissons et produits à base de poissons

<sup>05</sup> arachides et produits à base d'arachides

<sup>06</sup> soja et produits à base de soja

<sup>07</sup> a - lait et produits à base de lait  
b - lactose

<sup>08</sup> 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.

<sup>09</sup> céleri et produits à base de céleri

<sup>10</sup> moutarde et produits à base de moutarde

<sup>11</sup> graines de sésame et produits à base de graines de sésame

<sup>12</sup> anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimées en so<sub>2</sub>

<sup>13</sup> lupin et produits à base de lupin

<sup>14</sup> mollusques et produits à base de mollusques