

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 ^{1a.2.3.4.7.8.9.10.12.14} <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	7,00 €	-
quiche maison et mesclun de salade ^{1a.2.3.4.7.8.9.10.12.14} <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	10,50 €	-
 tartine gourmande au fromage de chèvre gratiné et jambon cru paysan luxembourgeois <u>ou végétarien</u> ^{1a.7.8g.10.12} <i>pain de campagne toasté, bûche de fromage de chèvre, jambon cru, tomates, mesclun de salade, pistaches torréfiées et framboises fraîches</i>	11,00 €	17,00 €
carpaccio de bœuf au pesto de pistaches et crumble parmesan ^{1a.7.8g} <i>carpaccio de bœuf, pesto de pistaches, copeaux et crumble de parmesan, tomates cerises multicolores, pistaches, roquette et huile d'olive</i>	14,00 €	23,00 €*
 tartare de betteraves rouges, asperges, avocat et perles de yuzu ^{10.11.12} <i>betteraves rouges, avocat, asperges, grains de sésame, roquette, condiment oignons rouges, tomates cerises, cracker, perles et vinaigrette au yuzu</i>	11,00 €	17,00 €
 salade de melons, bresaola et mozzarella di bufala <u>ou végétarien</u> ^{7.10.12} <i>roquette, melons charentais et galia, bresaola, boule de mozzarella di bufala, concombres, framboises fraîches</i>	12,00 €	18,00 €
salade caesar « croustillante » ^{1a.3.7.10.12} <i>mesclun de salade, poulet crispy, œuf dur, câpres, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, chapelure panko et sauce caesar</i>	12,50 €	18,50 €
salade tataki ^{1a.3.4.6.8a.10.11.12} <i>mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja miel, chou pak choï, amandes, avocat, œuf poché, tomates cerises, concombres, oignons frits, graines de sésame et grissini, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>	-	22,00 €

* plat servi avec des frites

 végétarien  végan

à la carte


les viandes

plat

tagliata de bœuf au balsamique réduit et parmesan ^{1a.7.12} <i>tagliata de bœuf, copeaux de parmesan, crème de balsamique, roquette, pommes twist et petits légumes</i>	24,00 €
suprême de volaille, sauce au sésame et yuzu, purée de carottes et pommes de terre ^{1a.3.7.9.10.11} <i>suprême de volaille, graines de sésame, yuzu, purée de carottes, crème, pommes de terre et légumes de saison</i>	22,00 €
bouchée à la reine aux champignons de paris et duo d'asperges ^{1a.3.7.10.12} <i>poule, champignons de paris, crème, asperges vertes et blanches, oignons, frites et salade</i>	19,50 €
cordon bleu de veau pané au jambon blanc cuit luxembourgeois ^{1a.3.7.9.10.12} <i>cordon bleu de veau pané, jambon cuit luxembourgeois, sauce aux champignons de paris, emmental luxembourgeois, pommes twist et légumes</i>	23,50 €
burger black angus au vieux comté affiné ^{1a.3.6.7.9.10.12} <i>pain bun's, steak haché de bœuf black angus, comté affiné 20 mois, tomate, roquette, sauce aux trois poivres, frites et salade</i>	23,00 €
burger pur bœuf luxembourgeois ^{1a.3.7.10.12} <i>pain bun's, steak haché de boeuf, cheddar, lard, oignons frits, tomates, frites et salade</i>	20,00 €

les poissons

plat

 bowl la coquille au saumon <u>ou</u> végétarien ^{1a.3.4.7.8a.10.12} <i>escalope de saumon ou falafels de tomate et basilic, riz à sushi, amandes, carottes râpées, avocat, œuf dur, tomates cerises, roquette, féta, fenouil, asperges vertes, framboises et vinaigrette citron miel</i>	19,50 €
fish and chips ^{1a.3.4.7.10.12} <i>poisson blanc, sauce rémoulade, légumes de saison, frites et salade</i>	19,50 €
poêlée de scampis sautés, compotée de tomate cerise-aneth citronnée ^{1a.2.7.12.14} <i>scampis, tomates cerises, aneth, citron, risotto à la tomates, légumes de saison</i>	23,50 €

à la carte

plat végétarien



tatin de polenta aux légumes provençaux ^{1a.8a.8b.10.12}
*mesclun de salade, polenta, courgettes, oignons, poivrons, tomates, aubergines,
noisettes et amandes torréfiées*

plat

16,00 €

plat enfant (jusqu'à 12 ans)

steak pur bœuf ou poisson pané ^{1a.3.4.7}
steak haché de bœuf ou cabillaud pané, frites et légumes croquants

prix

11,00 €

les desserts

sélection de fromages affinés luxembourgeois, mesclun de salade ^{1a. 7. 8c. 10. 12}

8,50 €

café gourmand du chef ^{1a.3.6.7.8a.8g.12}
mini tartelette, gâteau au chocolat, sorbet/glace, macaron et canelé bordelais

9,00 €

tiramisu glacé maison ^{1a.3.6.7}

9,00 €

finger cake au caramel et fraises, glace au thé vert matcha ^{1a.3.6.7}

9,00 €

mi-cuit au chocolat blanc et pistache, sorbet cerise ^{1a.3.6.7.8g}

9,50 €

salade de fraises, tuile au basilic ^{1a.3.7.12}

8,00 €

dessert du jour ^{1a.3.6.7.12}

7,00 €

nos glaces et sorbets, boule au choix ^{3.6.7.12}
vanille, chocolat, café, thé vert matcha, fraise, framboise, citron, cerise

2,40 €

la carte
des vins
&
autres
boissons

la carte des vins

vins au verre

prix

crémant ¹²

crémant brut bio, domaine schmit-fohl (lux)

7,00 €

blancs ¹²

chardonnay, domaine montrose chardonnay côtes de thongue (fr)

6,20 €

saint-véran, les chênes, domaine auvigue (fr)

8,00 €

riesling, wormeldange koeppchen, domaine mathes (lux)

7,20 €

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

6,80 €

rosé ¹²

bailli de provence, côtes de provence (fr)

6,20 €

rouges ¹²

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 €

vacqueyras, la grangelière, domaine pierre amadieu (fr)

7,50 €

les vins luxembourgeois

prix

blancs ¹²

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 koeppchen, domaine mathes, 75cl.

39,00 €

rouges ¹²

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

39,00 €

crémant ¹²

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 ¹²

languedoc roussillon, domaine montrose chardonnay côtes de thongue, 75 cl.
saint-véran, les chênes, domaine auvigue, 75 cl.

28,00 €
48,00 €

rosés ¹²

bailli de provence, côtes de provence, 75 cl.
magali, côtes de provence, 75cl.

28,00 €
36,00 €

rouges ¹²

vacqueyras, la grangelière, domaine pierre amadieu, 75 cl.
bordeaux, montagne st emilion, château macquin st georges, 75 cl.

44,00 €
36,00 €

les vins italiens

prix

rouges ¹²

punta aquila, primitivo, tenuta rubino, 75 cl.
montepulciano d'abruzzo, casauria riserva DOC, 75cl.
centine, domaine banfi, toscana 75cl.

34,00 €
36,00 €
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 €
fever tree ginger beer 20 cl.	3,00 €
minute maid, 20 cl. (pommes, tomates, multivitamines, oranges)	3,20 €
crodino, 17,5 cl.	4,00 €
thé glacé maison 20 cl.	4.50€

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

corona 0,0%, 33 cl.	4,00 €
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 ¹²	6,20 €
porto blanc ¹²	6,20 €
gin	6,80 €
vodka	6,80 €
martini rouge ou blanc ¹²	6,20 €

crémants à la coupe et apéritifs à base de vin _____ prix

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

cocktails _____ prix

aperol spritz	8,50 €
cocktail de fruits frais (sans alcool)	5,00 €
moscow mule	8,50 €

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 ^{7a.7b}	3,20 €
café décaféiné	3,20 €
espresso	2,80 €
espresso macchiato ^{7a.7b}	3,00 €
espresso décaféiné	3,00 €
double espresso	3,80 €
cappuccino italien ^{6.7a.7b}	3,50 €
cappuccino chantilly ^{6.7a.7b}	3,50 €
lait russe ^{7a.7b}	3,80 €
chocolat chaud caotina ^{6.7a.7b}	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.*

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