

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}
n'hésitez pas à consulter notre équipe

6,50 €

-

quiche maison et mesclun de salade ^{1a. 2. 3. 4. 7. 8. 9. 10. 12. 14}
n'hésitez pas à consulter notre équipe

10,50 €

-

ravioles de turbot et asperges vertes, jus à l'ail des ours, poêlée
d'asperges et baies de goji ^{1a.3.4.7}
ravioles de turbot, asperges vertes, jus à l'ail des ours, baies de goji

13,00 €

20,00 €



tartare de betteraves rouges, asperges, avocat et perles de yuzu ^{10.11.12}
*betteraves rouges, avocat, asperges, grains de sésame, roquette,
condiment oignons rouges, tomates cerises, cracker, perles et
vinaigrette au yuzu*

11,00 €

17,00 €



salade de chèvre sur blinis ^{1a.3.7.8d.10.12}
*mâche, blinis, chèvre frais, confiture de rhubarbe, noix de cajou, pois
gourmands, tomates cerises, carottes râpées, grissini et endive*

12,00 €

18,00 €

salade caesar « croustillante » ^{1a.3.7.10.12}
*mesclun de salade, poulet crispy, œuf dur, câpres, copeaux de
parmesan, croûtons, tomates cerises, chapelure panko et sauce caesar*

12,50 €

18,50 €



tartine printanière ^{1a.1e.3.10.12}
*mesclun de salade, pain de campagne toasté, œuf poché, tomate,
concombre, oignons rouges, artichauts grillés, avocat, billes de
mozzarella et huile d'olive à l'ail*

11,50 €

16,50 €

salade tataki ^{1a.3.4.6.8a.10.11.12}
*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*

-

22,00 €

à la carte

les viandes

plat

filet de rumsteak luxembourgeois, sauce aux morilles ^{1a.3.7.9.10.12} <i>filet de rumsteak de bœuf luxembourgeois, blettes, pois gourmands, pommes dauphine, échalote, vin blanc, ail, persil, crème, morilles</i>	25,50 €
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>	19,00 €
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, gaufre de pommes de terre et légumes</i>	23,50 €
noisette d'agneau, jus réduit, risotto aux poivrons confits et légumes du marché ^{1a.7.9.12} <i>noisette d'agneau, riz carnaroli, jus de cuisson, légumes de saison, oignons, vin blanc, crème et poivrons confits</i>	26,00 €
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>	19,50 €

les poissons

plat

 bowl la coquille au saumon ou 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, fêta, 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 €
bonbons de thon en kadaïf, quinoa parfumé ^{1a.3.4.9} <i>thon, kadaïf, carottes à la coriandre, émulsion de mangue, herbes fraîches et quinoa parfumé</i>	21,00 €

à la carte

plat végétarien



duo de chou fleur et pommes de terre épicées à la noix de coco ¹²
*chou fleur, pommes de terre, épices, jus de carotte réduit, sauce yaourt végétal coco,
pousses de pois et copeaux de coco*

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 €

fraîcheur de poires à l'infusion d'orties ^{1a. 3. 7. 8a. 12}
carpaccio, compote et sorbet poire, tuile aux amandes

8,50 €

salade de fraises, tuile au basilic ^{1a. 3. 7. 12}

8,00 €

dessert du jour ^{1a. 3. 6. 7. 12}

7,00 €

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 €

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 €

côtes du rhône, roulepiepierre, domaine pierre amadiou (fr)

6,20 €

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 alice hartmann, 75cl.

63,00 €

la carte des vins

les vins français

prix

blancs ¹²

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

28,00 €

rosés ¹²

bailli de provence, côtes de provence, 75 cl.

28,00 €

magali, côtes de provence, 75cl.

36,00 €

rouges ¹²

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

28,00 €

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

36,00 €

les vins italiens

prix

rouges ¹²

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 €
rospot classic, 25 cl.	2,50 €
rospot 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

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
kir crémant ¹²
kir vin blanc ¹²

7,00 €
8,80 €
7,50 €

cocktails

prix

aperol spritz
hugo
virgin hugo (sans alcool)
cocktail de fruits frais (sans alcool)

8,50 €
8,00 €
6,00 €
5,00 €

digestifs

prix

chivas regal
glenfiddich 12 ans
j&b
cognac caves remy martin
calvados louis de lauriston
amaretto luxardo
bailey's
limoncello
mirabelle - bossler
poire williams - bossler
framboise - bossler
vieille prune - dopff
quetsch - bossler
grappa chardonnay
sambuca

7,00 €
8,80 €
5,80 €
7,00 €
6,00 €
5,50 €
5,80 €
5,50 €
5,50 €
5,50 €
5,50 €
7,00 €
5,50 €
7,00 €
5,50 €

boissons chaudes

prix

café
café au lait ^{7a.7b}
café décaféiné
espresso
espresso macchiato ^{7a.7b}
espresso décaféiné
double espresso
cappuccino italien ^{6.7a.7b}
cappuccino chantilly ^{6.7a.7b}
lait russe ^{7a.7b}
chocolat chaud caotina ^{6.7a.7b}
infusion / thé ronfeldt (citron, camomille, baies rouges, english breakfast,
earl grey, thé vert classique, thé vert menthe)

3,00 €
3,20 €
3,20 €
2,80 €
3,00 €
3,00 €
3,80 €
3,50 €
3,50 €
3,80 €
3,20 €
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