

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 €

-

salade de magret de canard fumé et chèvre frais ^{1a. 3. 7. 8c. 9. 10. 12}

mesclun de salade, magret de canard fumé, chèvre frais, mini gromperenkichelcher, tomates cerises, noix, miel luxembourgeois, framboises, pignons de pin et vinaigrette balsamique

12,00 €

19,00 €



salade automnale aux champignons ^{1a. 8c. 10. 12}

salade de saison, mâche et shiitake, châtaignes, champignons de Paris, porto bello, tomates cerises, girolles, noix, carottes, radis, vinaigrette moutarde à l'ancienne et grissini

11,00 €

18,00 €

ravioles de faisan aux morilles ^{1a. 1c. 3. 7. 8b. 12}

ravioles de faisan aux morilles, sauce crème cognac, noisettes concassées, carottes, oignons grelots, huile de truffe et brisures de truffe, roquette

12,50 €

19,50 €



œuf pôché au pinot noir luxembourgeois ^{1a. 1c. 3. 7. 12}

œuf pôché, purée de topinambours, panais et céleri, pignons de pin, sauce au pinot noir luxembourgeois et toast aux céréales

12,00 €

-

salade tataki ^{1a. 3. 4. 6. 11. 12}

mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja miel, wakamé, graines de courge, avocat, œuf pôché, tomates cerises, croûtons, graines de sésame et grissini, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique

-

21,50 €

à la carte

les viandes

plat

joue de bœuf confite, jus corsé ^{1a. 1c. 12}

joue de bœuf confite, jus corsé, oignons grelots, carottes, pommes de terre vapeur et légumes de saison

23,00 €

suprême de pintade à la normande ^{1a. 1c. 3. 7. 12}

suprême de pintade, pommes normandes au calvados, sauce crème, tagliatelles fraîches et légumes de saison

22,00 €

bouchée à la reine aux champignons de paris ^{1a. 7. 10. 12}

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

19,00 €

cordon bleu de veau pané au jambon luxembourgeois ^{1a. 3. 7. 10. 12}

cordon bleu de veau pané, jambon cru paysan luxembourgeois, emmental, sauce aux cèpes et champignons de paris, frites de patate douce et mesclun de salade

23,00 €

judd burger ^{1a. 3. 4. 7. 10. 12}

pain bun's, judd confit, chou rouge, sauce burger, fromage luxembourgeois rout geess, pommes de terre twist et laitue

20,00 €

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

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

19,00 €



bowl la coquille au poulet crispy ou végétarien ^{1a. 3. 7. 10. 12}

escalope de poulet crispy ou falafels de potiron, bâtonnets de polenta, courge grillée, carottes râpées, avocat, chou rouge, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, graines de courge, olives noires et vinaigrette citron miel

19,50 €

les poissons

plat

steak de thon mi-cuit ^{1a. 2. 3. 4. 7. 14}

steak de thon, purée de patates douces et coco, duo de choux fleurs rôtis, crevettes et légumes de saison

26,00 €

fish and chips ^{1a. 3. 4. 7. 10. 12}

poisson blanc, sauce rémoulade, légumes de saison, frites et salade

19,50 €

plat végétan

plat



polenta automnale aux champignons et huile de truffe ⁹

bâtonnets de polenta, mix de champignons, châtaigne, céleri, poireaux, crème végétale, ail et huile de truffe

17,00 €

à la carte

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 €

pancake tiède aux bananes fairtrade, glace caramel au beurre salé ^{1a. 3. 7. 12}

9,00 €

moelleux au chocolats et fruits rouges, glace fruits rouges ^{1a. 3. 6. 7. 12}

9,00 €

cookie géant aux deux chocolats, glace yaourt ^{1a. 3. 6. 7. 8b. 8c. 12}

9,00 €

salade de fruits ¹²

6,50 €

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, roulepierre, domaine pierre amadieu (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 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.

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 €
rosport classic, 25 cl.	2,50 €
rosport 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 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 €
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 ^{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