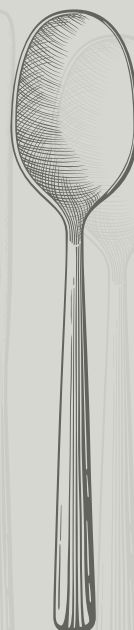
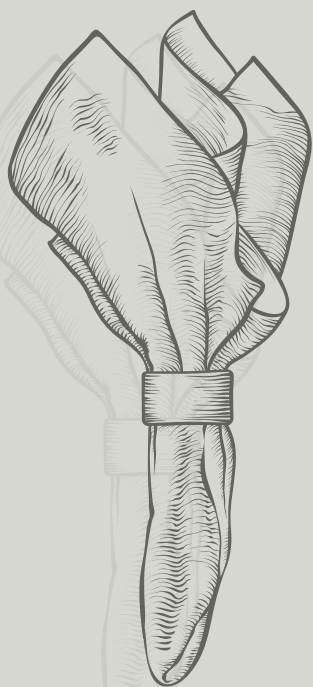


La Coquille

Brasserie Gastronomique



*An Zesummenaarbecht
mat der Chambre de l'Agriculture.
Eng Auswiel vu lëtzebuerger Produkter.*



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.

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Le Filet de Saumon Cru Mariné à l'Aneth **1.3.8.12**

12,00 €

Le Feuilleté d'Escargots **1.7.3.8.5**

12,50 €

Le Traditionnel Carpaccio de Bœuf au Pecorino, Roquette Fine et Huile d'Olive Extra Vierge **7.1.3.8.12**

13,50 €

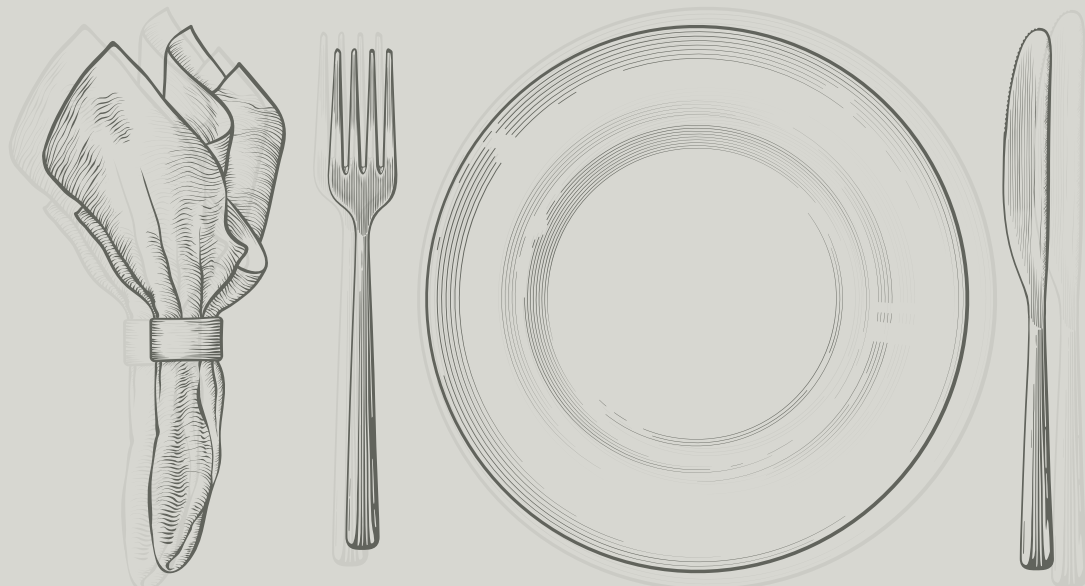


À LA CARTE

LES PLATS

Médailлон de Lotte Bardé, Beurre Mousseux aux Câpres à Queue 7.12.1.3	29,00 €
Filet de Sole à la Dugléré 7.12.3.1.2.4.9.14	27,50 €
Filet de Bœuf Produit du Terroir Grillé sur Fonte, Sauce au Poivre 1.3	33,00 €
Petite Gigolette de Volaille Fermière à l'Emulsion des Sous Bois 7.1.8.10.3	17,50 €
Tendre Côte de Veau aux Cèpes 7.9.1.3.6	24,00 €
Pâtes Fraîches aux Légumes Frais du Maraîcher (Plat Végétarien) 1.3.8.9.5	17,00 €

*Nos plats sont accompagnés
d'une garniture selon les produits de saison et du marché*



À LA CARTE

LES SALADES

Salade Tataki 1.3.4.8.11.10.12.13

Mesclun de salade, Tataki de thon aux graines de sésame, Tomates cerises, Œuf poché, Avocat, Croûtons, Huile d'olive, Vinaigrette

16,00 €

Salade de Chèvre, Figs et Jambon cru 1.7.10.12.13

Roquette, Figs fraîches, Chèvre en feuille de Brick, Miel, Jambon cru, Huile d'olive, Vinaigre balsamique

15,50 €

Salade Vegan 10.11.12

Salade Roma, Asperges blanches et vertes, Radis, Ananas, Fraises, Betteraves, Pommes Granny, Vinaigre de cidre, Moutarde à l'ancienne, Huile de sésame

12,50 €

Salade Landaise 1.8.10.12

Mesclun de salade, Gésiers de canard, Jambon cuit, Magret fumé, Tomates cerises, Framboises, Amandes, Chicons, Vinaigre de framboise, Huile d'olive

16,00 €

Salade d'Automne 1.8.10.12.7

Mesclun de salade, Figs, Noix, Mozzarella di bufala, Raisins sec, Dés de fromage, Huile d'olive, Vinaigre balsamique

13,50 €



À LA CARTE

LES DESSERTS

Café Gourmand du Jour [1.3.6.7.8](#)

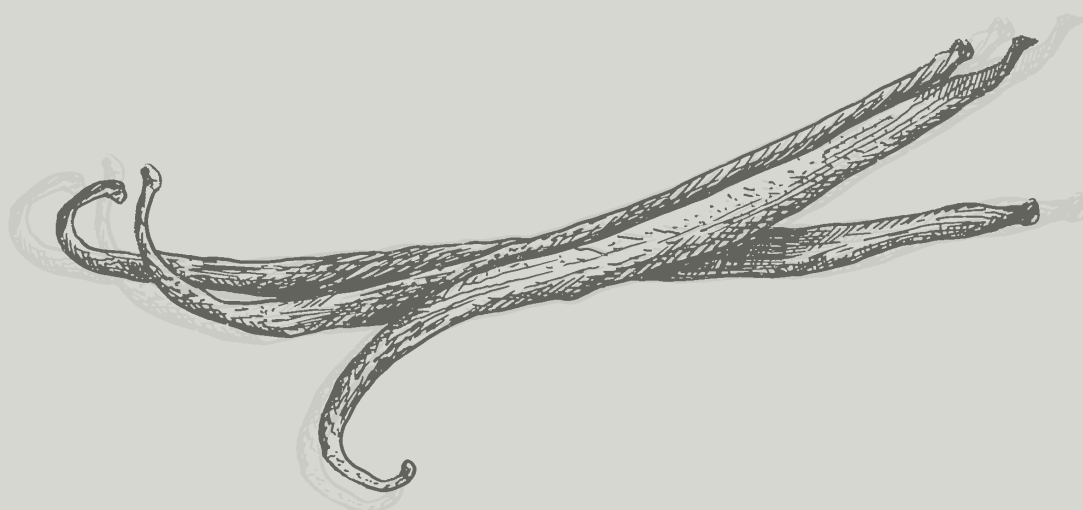
8,50 €

Notre Traditionnelle Crème Brûlée sur sa Crème de Marron Vanillée [3.7](#)

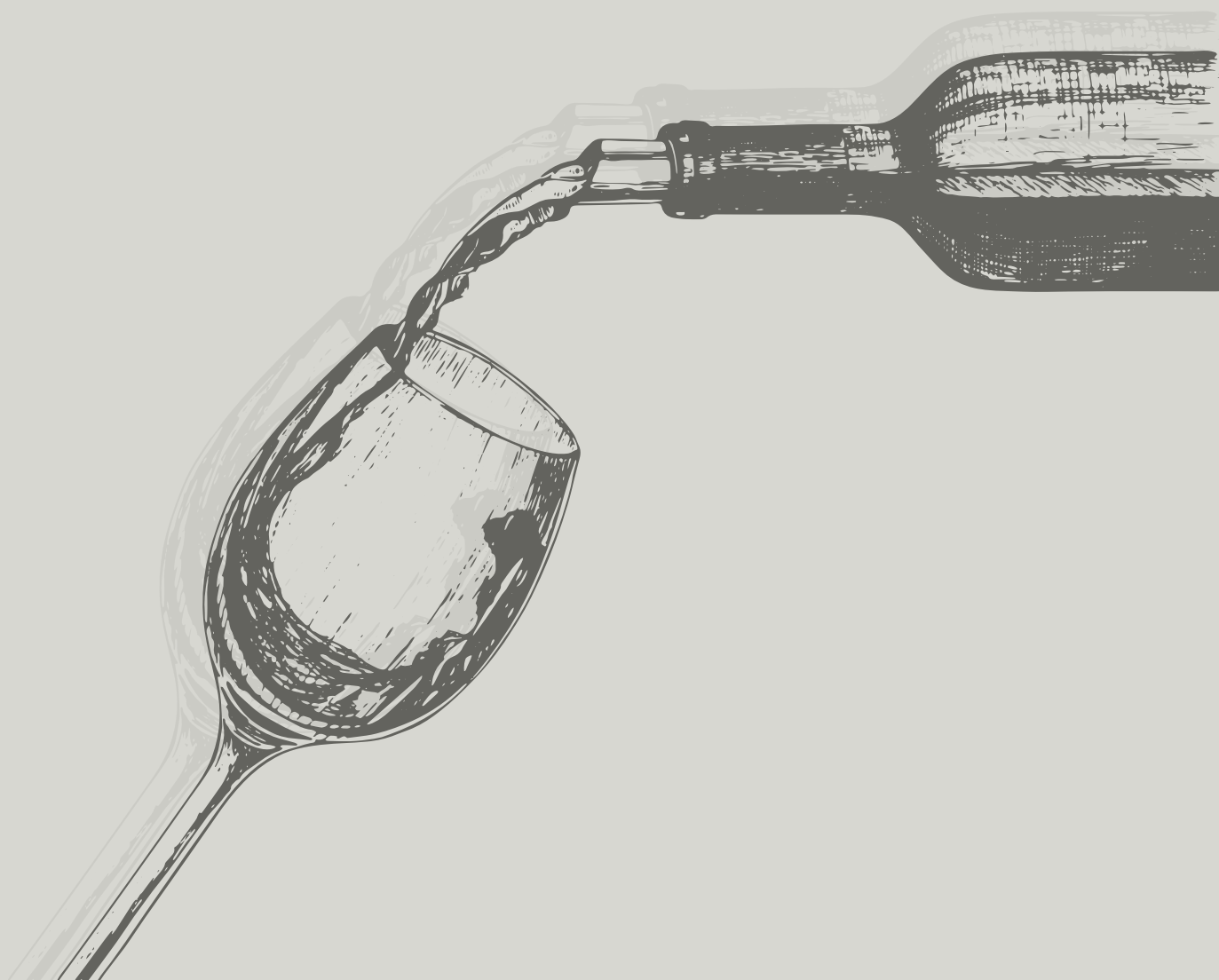
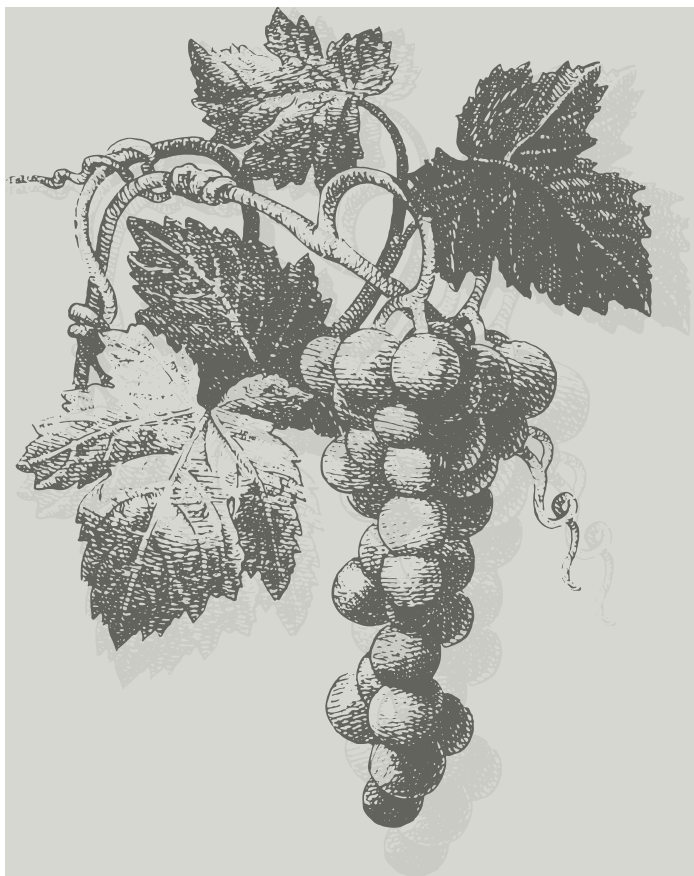
8,00 €

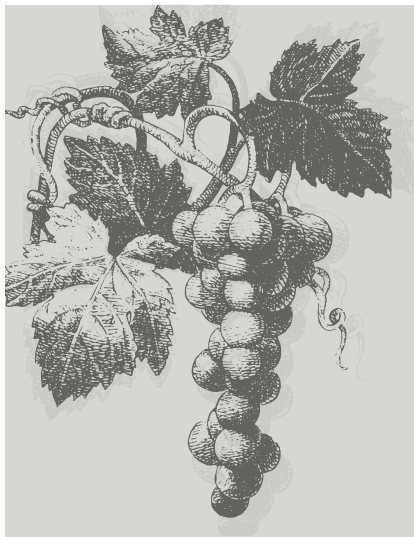
Entremet Fruits de la Passion [3.7.8.12.5](#)

8,00 €



LA CARTE DES VINS





VINS DU LUXEMBOURG

LA SÉLECTION DE VINS DU PAYS

Blancs ¹²

Chardonnay Château Edmond de la Fontaine, 75 cl.	30,50 €
Auxerrois Grand 1 ^{er} Cru, Moselle, Art & Vin, Remich Hôpertsbour, 75 cl.	27,50 €
Pinot Blanc Grand 1 ^{er} Cru, Moselle, Art & Vin, Schengen Markusberg, 75 cl.	27,50 €
Pinot Gris Grand 1 ^{er} Cru, Moselle, Art & Vin, Machtum Ongkâf, 75 cl.	33,00 €
Riesling Grand 1 ^{er} Cru, Art & Vin, Wormeldange Koepchen, 75 cl.	33,50 €

Rouge ¹²

Pinot Noir rouge, Château Edmond de La Fontaine, 75 cl.	32,50 €
Pinot Noir rouge, Château Edmond de La Fontaine, 50 cl.	22,00 €

Crémants ¹²

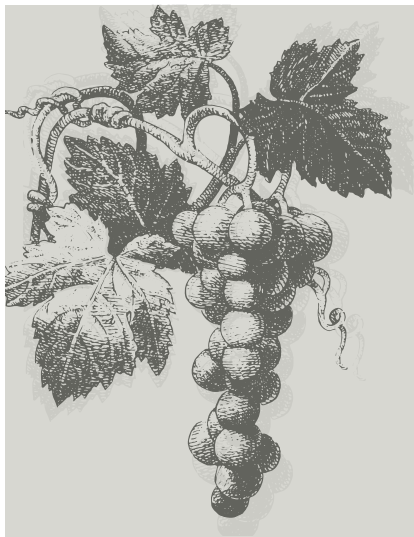
Crémant Poll Fabaire, Spirit of Schengen, 75 cl.	27,00 €
--	---------

LES PICHETS LUXEMBOURGEOIS ¹²

Pinot blanc Coteaux de Remich		
Le verre : 2,90 €	1/4 : 5,60 €	1/2 : 9,20 €

Pinot Noir vinifié en blanc Château Edmond de la Fontaine		
Pinot Noir rosé Château Edmond de la Fontaine		
Le verre : 3,60 €	1/4 : 7,00 €	1/2 : 13,80 €

La Sélection du Sommelier
Le verre : 5,10 €



VINS DE FRANCE

LES VINS FRANÇAIS

Blancs ¹²

Languedoc Roussillon, Domaine Montrose Chardonnay Côtes de Thongue, 75 cl. IGP 2017
Vallée du Rhône, Pierre Amadieu Viognier Vin de Pays Méditerranée 2017, 75 cl.

26,00 €
25,00 €

Rosés ¹²

Pays d'Oc, Cinsault L. De Jolimont, 75 cl.
Bordeaux, Château Lalande Meric, Michel Pion, 75 cl.

16,50 €
21,00 €

Rouges ¹²

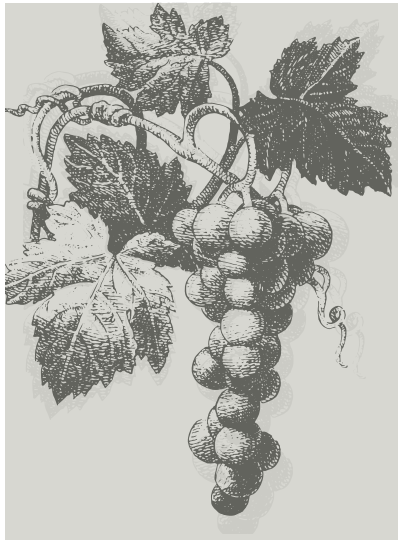
Pinot Noir d'Alsace, Dopff Au Moulin, 75 cl.
Pinot Noir d'Alsace, Dopff Au Moulin, 37,5 cl.
Côtes du Rhône, Roulepiere, Pierre Amadieu, 75 cl.
Côtes du Rhône, Roulepiere, Pierre Amadieu, 37,5 cl.
Bordeaux, 1ères Côtes de Bordeaux, Château Anniche, 75 cl.
Bordeaux, 1ères Côtes de Bordeaux, Château Anniche, 37,5 cl.
Bordeaux, Montagne St Emilion, Château Macquin St Georges, 75 cl.
Bourgogne, Savigny Les Beaunes, Lupe Cholet, 75 cl.

31,00 €
16,00 €
23,00 €
12,00 €
23,50 €
12,20 €
43,50 €
62,50 €

Champagne ¹²

Champagne de Venoge Cordon Bleu, Cuvée Brut, 75 cl.

75,50 €



ITALIE ET CHILI

LES VINS ITALIENS

Rouges ¹²

Puglia, Castello Monaci, Salice Salentino, 75 cl.

Piemonte, Babara Batasiolo d'Alba Sovrena, 75 cl.

24,00 €

29,50 €

LE VIN CHILIEN

Rouge ¹²

Cabernet Sauvignon, 75 cl.

22,00 €



LES AUTRES BOISSONS

SOFTS

Viva, Vittel, 25 cl.	2,00 €
Viva, Vittel, 50 cl.	3,30 €
Rosport Classic, 25 cl.	2,00 €
Rosport Blue, 50 cl.	3,30 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, 20 cl.	2,20 €
Fanta, Sprite, 20 cl.	2,20 €
Fuze Tea, 25 cl.	2,30 €
Nordic Mist, 20 cl.	2,30 €
Minute Maid, 20 cl. (Pommes, tomates, multivitamines, oranges)	2,30 €

BIÈRES PRESSION

Bière pression Diekirch ou panaché, 33 cl.	3,20 €
Bière pression Diekirch ou panaché, 50 cl.	4,50 €
Amer Bière, 33 cl.	3,80 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Becks sans alcool, 33 cl.	3,70 €
Leffe blonde / brune, 33 cl.	4,20 €
Diekirch Grand-Cru, 33 cl.	4,50 €
Franziskaner, 50 cl.	5,20 €
Kriek Belle Vue, 25 cl.	3,40 €

VINS AU VERRE ¹²

Chardonnay (Blanc)	5,00 €
Guiraud (Rouge)	5,00 €
Merlot (Rouge)	4,00 €
Cinsault (Rosé)	4,00 €

APÉRITIFS

Pisang	3,50 €
Campari	4,00 €
Cynar	4,00 €
Ricard	4,00 €
Porto Rouge ¹²	4,00 €
Gin	4,00 €
Vodka	4,00 €
Martini rouge ou blanc ¹²	3,40 €



CRÉMANTS ET CHAMPAGNE À LA COUPE ¹²

Crémant Poll Fabaire, Spirit of Schengen

Champagne De Venoge

Kir Royal

Kir vin blanc

4,50 €

11,20 €

5,30 €

4,60 €

COCKTAILS

Americano Maison (Campari, Martini blanc, Martini Rouge) ¹²

Cocktail de fruits frais (Sans alcool)

6,00 €

4,10 €

DIGESTIFS

Chivas Regal

Irish

Glenfiddich 15 ans

J&B

Cognac caves Remy Martin

Bailey's

Chardon Calvados

Mirabelle Dopff

Mirabelle 2010 Fisch-Schroeder Albert (Sigille d'Or / Metz 2012)

Poire Williams 2007 Fisch-Schroeder Albert (Sigille d'Or / Metz 2010)

Poire Williams Dopff

Framboise Dopff

Vieille Prune Dopff

Quetsch Dopff

Marc de Bourgogne

Grappa Chardonnay

Sambuca

5,70 €

5,00 €

7,60 €

5,20 €

5,30 €

5,30 €

5,30 €

5,30 €

5,30 €

5,30 €

5,30 €

5,30 €

5,30 €

5,30 €

5,30 €

4,60 €

4,60 €



BOISSONS CHAUDES

Café

Espresso

Double Espresso

Cappucino ^{7.6}

Décaféiné

Lait russe ⁷

Thé (Ronnefeldt, demandez nos parfums !)

Téi vum Séi Camomille ou Menthe

Chocolat Chaud ^{7.6}

2,20 €

2,20 €

2,70 €

2,70 €

2,40 €

3,10 €

2,40 €

2,40 €

2,40 €



La Coquille

Brasserie Gastronomique

Brasserie Gastronomique La Coquille

2, rue Léon Hengen

L-1745 Luxembourg

Tél.: +352 43 60 60 516



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 :

- | | |
|----------|-----------|
| - blé | - avoine |
| - seigle | - épautre |
| - orge | - 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 Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

08 Fruits à coque, à savoir :

- | | |
|---|---|
| - amandes (<i>amygdalus communis</i> L.) | - noix du Brésil (<i>bertholletia excelsa</i>) |
| - noisettes (<i>corylus avellana</i>) | - pistaches (<i>pistacia vera</i>) |
| - noix (<i>juglans regia</i>) | - noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>macadamia ternifolia</i>) |
| - noix de cajou (<i>anacardium occidentale</i>) | et produits à base de ces fruits. |
| - noix de pécan (<i>carya illinoensis</i> - wangenh. - k. koch.) | |

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