

la coquille  
brasserie

# bienvenue à la coquille

brasserie

toute l'équipe de la brasserie « la coquille » vous souhaite la bienvenue.

la passion pour le sport, les plaisirs de la détente, les délices de la bonne bouche – tout ce qui nous rassemble ici à la coque !

que ce soit pour le petit creux à la pause de midi, ou pour un dîner en famille ou entre amis, « la coquille » est l'endroit idéal où passer un moment convivial dans un cadre moderne.

la carte de notre brasserie « la coquille » vous invite à savourer une variété de plats mettant à l'honneur les produits régionaux ainsi qu'une belle sélection de vins.

laissez-nous vous conseiller ! nous sommes à votre service pour vous inspirer et vous ouvrir encore plus l'appétit.

gudden appetit !

# à la carte

## les salades

## entrée

## plat

salade tataki <sup>1a. 2. 4. 9. 10. 11. 12</sup>

*mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja, avocat, tomates cerises, croûtons, graines de sésame et grissini*

-

19,00 €

salade au saumon fumé <sup>1a. 2. 4. 7a. 7b. 10. 11. 12</sup>

*mesclun de salade, saumon fumé, vinaigrette aux agrumes, segments d'orange et de pamplemousse, tomates cerises, toast, endives, câpres et oignons rouge, grissini*

11,50 €

17,00 €

salade de scampis <sup>1a. 2. 7a. 7b. 9. 10. 11. 12</sup>

*mesclun de salade, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique, scampis, endives, tomates cerises, fond d'artichauts, cerfeuil, tartare de tomates et grissini*

13,50 €

19,00 €

salade de poulet à la grecque <sup>1a. 7a. 7b. 10. 11. 12</sup>

*mesclun de salade, poulet, vinaigrette au fromage blanc, féta, tomates, olives, grissini, concombre et poivrons grillés*

11,00 €

16,00 €



salade de chèvre croustillant au miel <sup>1a. 7a. 7b. 9. 10. 11</sup>

*mesclun de salade, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique, fromage de chèvre frais, miel, chicon, tomates, raisins de corinthe, cerneaux de noix, melon et grissini*

11,00 €

16,00 €



carpaccio de tomates colorées <sup>8c</sup>

*tomates cœur de bœuf, tomates vertes, tomates ananas, tomates noires de crimée, amandes salées, pain vegan frotté à l'ail et basilic frais*

8,50 €

14,00 €

 végétarien

 végan

# à la carte

## les viandes

	entrée	plat
<b>tartare de bœuf luxembourgeois</b> <sup>1c. 3. 7a. 7b. 10. 12</sup> <i>viande de bœuf luxembourgeoise, câpres, persil, tabasco, oignons blancs, ketchup et moutarde luxembourgeois, roquette, et mesclun de salade</i>	13,00 €	21,00 €*
<b>faux-filet de bœuf</b> <sup>1a. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>bœuf, sauce au choix beurre maître d'hôtel <u>ou</u> poivre, frites et légumes de saison</i>		23,50 €
<b>tagliata de poulet</b> <sup>1a. 3. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>poulet, roquette, parmesan, jus au balsamique, pommes de terre grenailles au romarin et légumes de saison</i>		19,50 €
<b>cordons bleu</b> <sup>1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>volaille, jambon cru, mozzarella di bufala, sauce vierge à la tomate basilic, frites et salade</i>		21,00 €
<b>burger pur bœuf luxembourgeois</b> <sup>1a. 3. 7a. 7b. 9. 10</sup> <i>pain flaguette, steak haché de boeuf, mozzarella, tomates, cornichons, roquette, mayonnaise à l'ail, tomates séchées, frites et salade</i>		18,00 €
<b>burger de volaille panée</b> <sup>1a. 3. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>pain flaguette, poulet pané, sauce tartare, cornichons, tranche emmental, frites et salade</i>		17,00 €

## les poissons

		plat
<b>fish and chips</b> <sup>1a. 3. 4. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>lieu jaune, sauce rémoulade, frites, purée de petits pois et salade</i>		19,00 €
<b>cassolette de lotte</b> <sup>1a. 4. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>lotte, sauce citron-basilic, riz blanc et légumes de saison</i>		22,00 €

## plat végétarien

		plat
 <b>burger végétarien</b> <sup>1a. 8. 11</sup> <i>pain végétarien, tomate cœur de bœuf, aubergine grillée, courgette, fromage végétarien, houmous de poivrons, potatoes et salade</i>		15,00 €

\* plat servi avec des frites

# à la carte

## les desserts

---

## prix

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

8,50 €

pavlova « maison » aux fruits de saison <sup>3. 7a. 7b</sup>

8,50 €

moelleux au chocolat et son sorbet cerise <sup>1a. 3. 6. 7a. 7b</sup>

7,50 €

salade de fruits

6,50 €

glaces et sorbets <sup>7a. 7b</sup>

*vanille, chocolat, fraise, framboise, cassis, ananas*

2,00 €  
*la boule*

la carte  
des vins  
&  
autres  
boissons

# la carte des vins

## vins au verre

---

prix

### moelleux <sup>12</sup>

premières grives, domaine tariquet côte de gascogne (fra)

6,20 €

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

chardonnay, domaine montrose côtes de thongue (fra)

5,20 €

pinot gris, domaines vinsmoselle les vigneron (lux)

4,50 €

### rosé <sup>12</sup>

domaine le grand saint paul bio (fra)

5,50 €

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

altano tinto douro, symington (por)

5,20 €

bordeaux, château thomas laurent (fra)

5,20 €

alto reale nero d'avola, rapitala (ita)

6,00 €

## les vins luxembourgeois

---

prix

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

riesling, domaines vinsmoselle vignum grevenmacher paradäis, 75 cl.

32,00 €

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

32,00 €

auxerrois, domaines vinsmoselle coteaux de schengen, 75 cl.

27,00 €

pinot blanc, domaines vinsmoselle coteaux de schengen, 75 cl.

28,00 €

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

pinot noir rouge, château edmond de la fontaine, 75 cl.

32,50 €

### crémant <sup>12</sup>

crémant poll fabaire, spirit of schengen, 75 cl.

27,00 €

# la carte des vins

les vins français	prix
<b>blancs</b> <sup>12</sup> languedoc roussillon, domaine montrose chardonnay côtes de thongue, 75 cl.	26,00 €
<b>rosés</b> <sup>12</sup> signatures du sud, cinsault vdp d'oc rose, 75 cl. bailli de provence, côtes de provence, 75 cl.	22,00 € 25,00 €
<b>rouges</b> <sup>12</sup> côtes du rhône, roulepierre, pierre amadiou, 75 cl. côtes du rhône, roulepierre, pierre amadiou, 37,5 cl. bordeaux, comtesse malet roquefort, 75 cl. bordeaux, montagne st emilion, château macquin st georges, 75 cl.	25,00 € 14,00 € 24,00 € 43,50 €
<b>champagne</b> <sup>12</sup> champagne gruet brut sélection, 75 cl.	55,00 €

les vins italiens	prix
<b>rouges</b> <sup>12</sup> punta aquila, primitivo, tenuta rubino, 75 cl. piemonte, barbera d'alba batasiolo sovrana, 75 cl. centine, toscana rouge, banfi, 75 cl. centine, toscana rouge, banfi, 37,5 cl.	33,00 € 34,00 € 28,00 € 16,50 €

les vins portugais	prix
<b>rouges</b> <sup>12</sup> florão red alentejo, symington quinta da fonte souto, 75 cl. tuella douro, symington, 75 cl. pombal do vesuvio douro, symington, 75 cl.	29,00 € 24,00 € 42,00 €



# les autres boissons

## softs

	prix
viva, 25 cl.	2,30 €
viva, 50 cl.	3,80 €
rosport classic, 25 cl.	2,30 €
rosport blue, 50 cl.	3,80 €
coca cola, coca cola zero, 20 cl.	2,50 €
fanta, sprite, 20 cl.	2,50 €
fuze tea, 25 cl.	2,70 €
royal bliss, 20 cl.	2,70 €
minute maid, 20 cl. (pommes, tomates, multivitamines, oranges)	2,70 €

## bières pression

	prix
bière pression diekirch ou panaché, 33 cl.	3,50 €
bière pression diekirch ou panaché, 50 cl.	4,90 €
amer bière, 33 cl.	5,00 €
amer bière, 50 cl.	6,50 €

## bières en bouteille

	prix
becks sans alcool, 33 cl.	3,90 €
leffe blonde / brune, 33 cl.	4,50 €
franziskaner, 50 cl.	5,50 €

## apéritifs

	prix
pisang	5,00 €
campari	5,80 €
cynar	5,80 €
ricard	6,00 €
porto rouge <sup>12</sup>	6,00 €
gin	6,00 €
vodka	6,00 €
martini rouge ou blanc <sup>12</sup>	5,80 €

## crémants et champagne à la coupe ---

crémant poll fabaire, spirit of schengen	6,20 €
champagne gruet brut sélection	9,80 €
kir royal	8,50 €
kir vin blanc	7,20 €

## cocktails ---

americano maison (campari, martini blanc, martini rouge) <sup>12</sup>	8,00 €
cocktail de fruits frais (sans alcool)	4,80 €
aperol spritz	7,00 €
lillet wild berry	6,00 €
gin tonic (sans alcool)	6,00 €

## digestifs ---

chivas regal	6,20 €
glenfiddich 15 ans	8,50 €
j&b	5,50 €
cognac caves remy martin	6,00 €
bailey's	5,50 €
mirabelle - bossler	5,30 €
poire williams - bossler	5,30 €
framboise - bossler	5,30 €
vieille prune - bossler	5,30 €
quetsch - bossler	5,30 €
grappa chardonnay	5,50 €
sambuca	5,50 €

## boissons chaudes ---

café	2,60 €
espresso	2,60 €
double espresso	3,20 €
cappucino <sup>7.6</sup>	3,00 €
décaféiné	2,80 €
lait russe <sup>7</sup>	3,50 €
thé / infusion pure leaf	3,00 €
chocolat chaud <sup>7.6</sup>	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