

la coquille
brasserie

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. 7a. 7b. 8. 9. 10. 12. 14} <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	6,50 €	-
quiche maison et mesclun de salade ^{1a. 2. 3. 4. 7a. 7b. 8. 9. 10. 12. 14} <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	10,50 €	-
tartare de thon et crevettes ^{1a. 1b. 1c. 1d. 1e. 2. 3. 4. 8. 10. 12. 14} <i>thon frais, crevettes roses, avocat, toast aux céréales, pesto et citron</i>	14,00 €	24,00 € *
carpaccio de saumon à l'aneth et pomme verte ^{1a. 4. 7. 10. 12} <i>saumon, chutney de mangue et grenade, roquette, sorbet pomme verte, vinaigrette à l'huile d'olive et citron</i>	13,00 €	23,00 € *
salade fraîcheur ^{1a. 2. 3. 4. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12} <i>mesclun de salade et trévisse, œuf pêché en avocat, poulet rôti, copeaux de parmesan, chapelure à l'ail, pousses d'épinards, tomates cerises, croûtons et vinaigrette à l'huile d'olive et citron</i>	11,50 €	18,00 €
 salade de chèvre en brique aux figues ^{1a. 3. 7. 10. 12} <i>mesclun de salade, fromage de chèvre frais, feuille de brick, confiture de figues, figues fraîches, miel de fleur, carottes, betteraves, roquette, tomates cerises, grissini, vinaigrette à la moutarde</i>	11,50 €	18,00 €
salade de bœuf à l'italienne ^{1a. 7. 9. 10. 12} <i>mesclun de salade, fines tranches de roastbeef, mozzarella di bufala, tomates cerises, olives, oignons rouge, légumes méditerranéens, roquette, basilic, grissini et vinaigrette balsamique</i>	12,50 €	20,50 €
salade tataki ^{1a. 2. 3. 4. 6. 9. 10. 11. 12} <i>mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja miel, avocat, œuf pêché, tomates cerises, croûtons, graines de sésame et grissini, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>	-	21,50 €
 salade aux melons ^{1a.10.12} <i>mesclun de salade, melons charentais et galia, tomates colorées, noix de cajou, concombres, roquette, pousses d'épinards, maïs, grissini et vinaigrette à l'huile d'olive et citron</i>	11,00 €	17,00 €

 végétarien  végétalien

* plat servi avec des frites

à la carte

les viandes

plat

onglet de bœuf luxembourgeois poêlé ^{1a. 7. 9. 10. 12}

onglet de bœuf, condiment de tomate épicé, pommes de terre twist, pousses d'épinards et légumes de saison

22,00 €

brochette de poulet aux deux citrons ^{1a. 7. 8a. 10. 12}

filet de poulet, citron vert et jaune, sauce fromage blanc aux fines herbes, ananas rôti, riz rond aux amandes et légumes de saison

21,00 €

bouchée à la reine aux champignons de Paris ^{1a. 7a. 7b. 9. 10. 12}

poule, champignons de Paris, crème, asperges, tartare de tomates, oignons, frites et salade

19,00 €

côte d'agneau au miel et moutarde ^{1a. 3. 7. 10. 12}

côte d'agneau, miel d'été, moutarde, gromperekilchelcher, äpelkompott et légumes de saison

23,00 €

burger de bœuf saisonnier ^{1a. 3. 6. 7. 10. 12}

pain bun's, steak haché de boeuf, sauce tomate réduite au parmesan, oignons crispy, tomates colorées, roquette, crème balsamique, pommes de terre twist et salade

19,50 €

burger pur bœuf luxembourgeois ^{1a. 3. 6. 7. 10. 12}

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

19,00 €

les poissons

plat



bowl la coquille au saumon ou végétarien ^{1a. 3. 4. 6. 7. 10. 12}

saumon ou médaillon choux-fleur et fromage, duo de quinoas, avocat, maïs, tomates cerises, courgettes marinées, fraises, féta, carottes râpées, vinaigrette à la moutarde

19,50 €

pavé de saumon rôti en croûte d'herbes ^{1a. 3. 4. 7. 8a. 10. 12}

pavé de saumon, chapelure à l'ail et persil, risotto d'orzo aux asperges, tomates séchées et amandes salées

22,00 €

plat végétan

plat



falafels aux légumes rôtis ^{10. 12}

choux-fleur et pois chiches rôtis, falafels, sauce yaourt végétal aux fines herbes, pousses d'épinards, carottes croquantes, oignons crispy, mesclun de salade et crème de balsamique

18,00 €

à la carte

plat enfant (jusqu'à 12 ans)

prix

steak pur bœuf ou poisson pané ^{1a. 4. 6. 7. 10}

steak haché de bœuf ou cabillaud pané, frites et légumes croquants

11,00 €

les desserts

prix

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

8,50 €

café gourmand du chef ^{1a. 3. 6. 7. 12}

8,50 €

tarte fine aux pêches et romarin, sorbet ^{1a. 3. 7. 12}

8,50 €

tartare de fruits frais, trio de sorbets et sa tuile dentelle ^{1a. 3. 7. 8a. 12}

8,00 €

brownies maison au chocolat, glace chocolat-menthe ^{1a. 3. 6. 7. 12}

8,00 €

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

6,00 €

glaces et sorbets ^{3. 6. 7. 12}

vanille, chocolat, chocolat-menthe, fraise, framboise, citron et pêche de vigne

2,20 €

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 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 €
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 €
minute maid, 20 cl. (pommes, tomates, multivitamines, oranges)	3,20 €
croдино, 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