

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 entrées

	entrée	plat
potage du jour <sup>1a. 2. 3. 4. 7a. 7b. 8. 9. 10. 12. 14</sup> <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	6,50 €	-
quiche maison et mesclun de salade <sup>1a. 2. 3. 4. 7a. 7b. 8. 9. 10. 12. 14</sup> <i>n'hésitez pas à consulter notre équipe</i>	10,50 €	-
tartare de thon et daurade façon automnal <sup>1a. 3. 4. 7a. 7b. 10. 12</sup> <i>roquette, thon frais, daurade fraîche, chutney de coing, toast de focaccia et champignons de paris</i>	12,50 €	22,00 € *
salade caesar au poulet <sup>1a. 3. 4. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>salade romaine, filet de poulet, copeaux de parmesan, croûtons de pain, filets d'anchois, œuf dur, tomates cerises, sauce caesar maison</i>	11,00 €	17,00 €
 salade de chèvre sur focaccia et bresaola <sup>1a. 3. 7a. 7b. 8c. 9. 10. 12</sup> <i>mesclun de salade, fromage de chèvre frais, toast de focaccia, bresaola, noix, raisins, baies de goji, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>	11,00 €	17,50 €
salade tataki <sup>1a. 2. 4. 6. 9. 10. 11. 12</sup> <i>mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja, wakamé, pak choï, tomates cerises, croûtons, graines de sésame et grissini</i>	-	19,50 €

\* plat servi avec des frites

 peut être décliné en option végétarienne

# à la carte

## les viandes

plat

<b>cordon bleu de volaille maison</b> <sup>1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>volaille, jambon cru, champignons de paris, sauce crème, pommes de terre rôties et légumes</i>	21,00 €
<b>bouchée à la reine aux champignons de paris et girolles</b> <sup>1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>poule, champignons de paris, girolles, crème, carottes, oignons, frites et salade</i>	19,00 €
<b>entrecôte de bœuf argentin</b> <sup>1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>bœuf argentin, sauce bordelaise, pommes persillées, légumes et champignons</i>	24,00 €
<b>burger pur bœuf luxembourgeois</b> <sup>1a. 3. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>pain bun's, steak haché de boeuf, cheddar, lard, oignons frits, tomate, frites et salade</i>	18,00 €
<b>burger rustique</b> <sup>1a. 3. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>pain bun's, steak haché de boeuf, reblochon, compotée de choux rouges, sauce tartare, tomate, frites et salade</i>	19,00 €
<b>bowl la coquille de volaille <u>ou</u> végétarien</b>  <sup>1a. 6. 7a. 7b. 8b. 9. 10. 12</sup> <i>volaille <u>ou</u> falafel, bolée de quinoa, noisettes, champignons de paris, carottes, pousses d'épinards, avocat, olives noires, crème de betteraves, fèves, vinaigrette à la moutarde</i>	19,00 €

## les poissons

plat

<b>aiguillettes de poisson pané</b> <sup>1a. 4. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>poisson blanc, sucrine, sauce au fromage blanc et fines herbes, frites</i>	19,00 €
<b>pavé de saumon à l'oseille et son risotto</b> <sup>4. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>pavé de saumon, sauce à l'oseille, risotto aux légumes</i>	21,00 €

## plat végétan

plat

 <b>burger végétan</b> <sup>1a. 6. 9. 10</sup> <i>pain végétan, galette de falafel, pousses d'épinards, courgettes confites, avocat, crème de maïs, potatoes et salade</i>	16,50 €
--	---------

# à la carte

## plat enfant (jusqu'à 12 ans)

prix

steak pur bœuf ou poisson pané <sup>4. 6. 7a. 7b. 9. 10</sup>  
*steak haché de bœuf ou cabillaud pané, frites et légumes croquants*

11,00 €

## les desserts

prix

sélection de fromages affinés, mesclun de salade <sup>1a. 7a. 7b. 8c. 9. 10</sup>

8,50 €

café gourmand du chef <sup>1a. 3. 6. 7a. 7b. 12</sup>

8,50 €

tarte fine aux pommes, poires et noix, glace caramel beurre salé <sup>1a. 3. 7a. 7b. 8c. 12</sup>

7,50 €

mi-cuit au chocolat valrhona et son sorbet clémentine de corse <sup>1a. 3. 6. 7a. 7b. 12</sup>

8,00 €

salade de fruits <sup>12</sup>

6,50 €

dessert du jour <sup>1a.3.6.7a.7b.12</sup>

5,50 €

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 gruett 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