

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 ^{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 €	-
 salade de melon, jambon serrano et mozzarella ^{1a. 3. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>mesclun de salade, melon, jambon serrano, billes de mozzarella, tomates cerises, grissini, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>	11,00 €	17,50 €
salade de scampis snackées, pastèque, féta et olives ^{1a.2.7a.7b.8c.9.10.12.14} <i>pastèque, scampis, féta, olives vertes, roquette, cerneaux de noix, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>	12,00 €	19,00 €
salade de poulet aux épices ^{1a. 3. 5. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>mesclun de salade, poulet mariné, œuf dur, pois chiches, poivron, segment orange, pain pita, vinaigrette au fromage blanc aux agrumes</i>	11,50 €	18,00 €
salade tataki ^{1a. 2. 3. 4. 6. 9. 10. 11. 12} <i>mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja, avocat, œuf poché, tomates cerises, croûtons, graines de sésame et grissini</i>	-	20,50 €
tartare de thon aux câpres, toast au pavot et courgettes confites ^{1a. 3. 4. 7a. 7b. 10. 11. 12} <i>thon frais, câpres, toast aux graines de pavot et courgettes confites</i>	14,00 €	24,00 € *
carpaccio de bœuf traditionnel ^{1a. 5. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette à l'huile d'olive et crème de balsamique</i>	13,00 €	21,50 € *
ardoise de charcuteries et fromages à partager ^{1a. 3. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>jambon serrano, chorizo, bresaola, tomme de savoie, camembert chaud, poivron farci au chèvre, toasts grillés, tomates cerises, grissini et olives</i>	18,00 €	-



peut être décliné en option végétarienne

* plat servi avec des frites

à la carte

les viandes

plat

<p>cordon bleu estival de volaille ^{1a. 3. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>volaille panée, chorizo, cheddar, tartare de tomates confites, haricots noirs et pommes de terre rôties</i></p>	22,50 €
<p>tagliata de poulet, risotto de petits pois à la menthe ^{1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>filet de poulet, risotto de petits pois à la menthe et frites</i></p>	21,00 €
<p>pavé de rumsteak et sa sauce au cognac ^{1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>pavé de rumsteak, cognac, crème, pommes de terre rôties et légumes</i></p>	23,50 €
<p>burger italien ^{1a. 3. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12} <i>pain bun's, steak haché de boeuf, mozzarella, tomate fraîche, tomate séchée, cornichons, roquette, mayonnaise à l'ail, frites et salade</i></p>	19,50 €
<p>burger pur bœuf luxembourgeois ^{1a.3.6.7a.7b.9.10.12} <i>pain bun's, steak haché de boeuf, cheddar, lard, oignons frits, tomate, frites et salade</i></p>	19,00 €


les poissons

plat

<p> bowl la coquille au saumon <u>ou végétarien</u> ^{1a.6.7a.7b.9.10.12} <i>saumon ou médaillon choux-fleurs et fromage, lentilles, brocolis, féta, tomates cerises, courgette confite, avocat, haricots rouges, chou rouge, carotte râpée, vinaigrette à la moutarde</i></p>	19,50 €
<p>pavé de thon mi-cuit et sa sauce chimichurri ^{1a.4.6.7a.7b.9.10.12} <i>thon frais, sucrose, sauce chimichurri, frites et crudités</i></p>	24,50 €
<p>burger de poisson pané au wasabi ^{1a.3.4.6.7a.7b.9.10.12} <i>poisson blanc, sauce tartare au wasabi, avocat, oignons rouges confits, frites et salade</i></p>	20,00 €

plat végétan

plat

<p> salade de légumes provençaux et falafels ^{1a. 6. 9. 10} <i>falafels, pousses d'épinards, taboulé oriental, poivron, courgette grillée, aubergine grillée, tomate, maïs et salade</i></p>	17,00 €
--	---------

à la carte

plat enfant (jusqu'à 12 ans)

steak pur bœuf ou poisson pané ^{1a. 4. 6. 7a. 7b. 9. 10}
steak haché de bœuf ou cabillaud pané, frites et légumes croquants

prix

11,00 €

les desserts

sélection de fromages affinés, mesclun de salade ^{1a. 7a. 7b. 8c. 9. 10}

8,50 €

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

8,50 €

tarte aux fraises et pistaches torréfiées, glace pistache ^{1a.3.7a.7b.8g.12}

8,50 €

nougat glacé aux fruits rouges, tuile aux amandes ^{1a.3.6.7a.7b.8a.12}

8,00 €

salade de fruits ¹²

6,50 €

dessert du jour ^{1a.3.6.7a.7b.12}

5,50 €

glaces et sorbets ^{7a.7b}

vanille, chocolat, pistache, fraise, framboise, citron et cassis

2,20 €

la boule

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, roulepiere, 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 €
rospot classic, 25 cl.	2,50 €
rospot blue, 50 cl.	4,00 €
coca cola, coca cola zero, 20 cl.	2,80 €
fanta, sprite, 20 cl.	2,80 €
fuze tea, 25 cl.	3,00 €
royal bliss, 20 cl.	3,00 €
minute maid, 20 cl. (pommes, tomates, multivitamines, oranges)	3,00 €

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

becks sans alcool, 33 cl.	4,00 €
leffe blonde / brune, 33 cl.	4,70 €
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	6,80 €

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	6,50 €
glenfiddich 15 ans	8,80 €
j&b	5,80 €
cognac caves remy martin	6,50 €
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