

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 €	-
tarte fine de butternut et champignons ^{1a.3.5.7a.7b.9.10.12} <i>pâte feuilletée, mesclun de salade, butternut, champignons de saison, graines de courge torréfiées</i>	11,50 €	-
 tartare de saumon aux pommes granny smith, chips de pain ^{1a.4.7a.7b.10.11.12} <i>saumon frais, pomme granny smith, chips de pain</i>	12,50 €	23,00 € *
 salade paysanne ^{1a.3.5.7a.7b.9.10.12} <i>salade frisée, lardons, pommes de terre, oignons rouges, œuf dur, fromage comté, persil, radis, croûtons et vinaigrette blanche</i>	11,00 €	18,00 €
 salade de chèvre sur focaccia et bresaola ^{1a.7a.7b.9.10.12.14} <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>	11,50 €	18,00 €
salade tataki ^{1a.2.3.4.6.9.10.11.12} <i>mesclun de salade, thon frais, saumon frais, sauce soja miel, avocat, œuf pôché, tomates cerises, croûtons, graines de sésame et grissini, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>	-	20,50 €

 **peut être décliné en option végétarienne**

 **végétarien**

* plat servi avec des frites

à la carte

les viandes

plat

- bouchée à la reine aux champignons de paris et girolles ^{1a.7a.7b.9.10.12}
poule, girolles, champignons de paris, crème, carottes, oignons, frites et salade 19,00 €
- escalope de poulet crispy ^{1a.3.5.6.7a.7b.9.10.12}
filet de poulet, sauce gingembre et citron vert, piment, frites de patate douce et légumes de saison 22,00 €
- escalope de veau gratinée à la vosgienne ^{1a.5.7a.7b.9.10.12}
escalope de veau, munster, sauce crème, lardons, pommes de terre rôties et légumes de saison 22,50 €
- pavé de rumsteak aux épices ^{1a.5.7a.7b.9.10.12}
pavé de rumsteak, compotée de fruits rouges épicée à part, jus brun, pommes de terre rôties et légumes 24,00 €
- burger de bœuf montagnard ^{1a.5.7a.7b.9.10.12}
pain bun's, steak haché de boeuf, galette de pomme de terre, jambon cru paysan, emmental, frites et salade 20,00 €
- burger pur bœuf luxembourgeois ^{1a.3.6.7a.7b.9.10.12}
pain bun's, steak haché de boeuf, cheddar, lard, oignons frits, tomate, frites et salade 19,00 €


les poissons

plat

-  bowl la coquille au saumon ou végétarien ^{1a.6.7a.7b.9.10.12}
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 19,50 €
- pavé de thon aux graines et agrumes ^{1a.4.6.7a.7b.8.9.10.11.12}
thon frais, risotto, sauce orange sanguine, citron yuzu, graines, légumes de saison 26,00 €
- fish and chips ^{1a.3.4.7a.7b.9.10.12}
poisson blanc, sauce rémoulade, légumes de saison, frites et salade 19,50 €

plat végétan

plat

-  portobello gratiné à la méridionale ^{1a.9.10}
champignon portobello farci aux légumes du soleil, chapelure de pain, fromage végétan, coulis de tomate, roquette et frites 17,00 €

à la carte

plat enfant (jusqu'à 12 ans)

prix

steak pur bœuf ou poisson pané ^{1a. 4. 6. 7a. 7b. 9. 10}

11,00 €

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

les desserts

prix

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 €

verrine aux mirabelles de lorraine ^{1a.3.7a.7b.12}

8,50 €

crêpe au grand marnier et son sorbet clémentine ^{1a.3.7a.7b.12}

9,00 €

fondant au chocolat noir, chamallow au café et sorbet à la poire ^{1a.3.6.7a.7b.12}

9,00 €

salade de fruits ¹²

6,50 €

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

5,50 €

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 amadiou, 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.	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