

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 !

pour réserver votre table, merci de nous contacter  
par téléphone au +352 43 60 60-530 ou par mail à [horesca@coque.lu](mailto:horesca@coque.lu)

# à la carte

## les entrées

	entrée	plat
 potage du jour <sup>1a.7a.7b.9.10</sup>	7,50 €	-
 brique de chèvre <sup>1a.6.7a.7b.9.10.12</sup> <i>servi avec une brunoise de légumes méditerranéens</i>	11,00 €	-
« feierstengszalot » <sup>3.7a.7b.9.10.12</sup> <i>servi avec un mesclun de salade</i>	12,50 €	18,00 €*
 salade paysanne <sup>1a. 7a. 7b. 12</sup> <i>mesclun de salade, chicon, tomates cerises, carottes, choux, céleri, emmental, pommes de terre quartiers et grissini</i>	11,00 €	16,00 €
salade de scampis <sup>1a. 2. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>mesclun de salade, scampis, endives, tomates cerises, fond d'artichauts, cerfeuil, tartare de légumes et grissini</i>	13,50 €	19,00 €
carpaccio de bœuf luxembourgeois <sup>1a. 7a. 7b. 9. 10. 12</sup> <i>salade de roquette, pétales de parmesan et grissini</i>	14,00 €	20,50 €*

 végétarien

\* plat servi avec des frites

# à la carte

## les viandes

plat

« wäinzoossiss » 1a. 6. 7a. 7b. 9. 10. 12

sauce moutarde, purée de pommes de terre maison

18,50 €

cordon bleu de volaille maison 1a. 7a. 7b. 9. 10. 12

sauce champignons, frites et légumes de saison

21,00 €

burger « la coquille » 1a. 6. 7a. 7b. 12

burger de bœuf avec galettes de pommes de terre et salade

18,00 €

tagliata de bœuf 7a. 7b. 12

frites et salade

24,00 €

## les poissons

plat

filet de dorade 1a. 3. 7a. 7b. 9. 10. 12

sur un lit de tomates, crème de cerfeuil, riz long et légumes de saison

22,00 €

noix de saint jacques 1a. 2. 7a. 7b. 9. 10. 12. 14

parfumées à l'orange dans une sauce carotte, risotto et légumes de saison

26,00 €

## plat végétarien

plat



gratin de légumes 1a. 7a. 7b. 9. 10

brocolis, choux fleur, carottes, échalotes, courgettes, poivrons, crème tomate confite et chapelure panko persil

14,00 €

# à la carte

## les desserts

---

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

prix

8,50 €

tartelette du jour <sup>1a. 3. 6. 7a. 7b. 12</sup>

6,50 €

moelleux au chocolat et sa glace vanille <sup>1a. 3. 6. 7a. 7b</sup>

7,50 €

salade de fruits

6,50 €

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

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

languedoc roussillon, domaine montrose chardonnay côtes de thongue, 75 cl.

26,00 €

### rosés <sup>12</sup>

signatures du sud, cinsault vdp d'oc rose, 75 cl.

22,00 €

bailli de provence, côtes de provence, 75 cl.

25,00 €

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

côtes du rhône, roulepierre, pierre amadiou, 75 cl.

25,00 €

côtes du rhône, roulepierre, pierre amadiou, 37,5 cl.

14,00 €

bordeaux, comtesse malet roquefort, 75 cl.

24,00 €

bordeaux, montagne st emilion, château macquin st georges, 75 cl.

43,50 €

### champagne <sup>12</sup>

champagne gruet brut sélection, 75 cl.

55,00 €

## les vins italiens

## prix

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

punta aquila, primitivo, tenuta rubino, 75 cl.

33,00 €

piemonte, barbera d'alba batasiolo sovrana, 75 cl.

34,00 €

centine, toscana rouge, banfi, 75 cl.

28,00 €

centine, toscana rouge, banfi, 37,5 cl.

16,50 €

## les vins portugais

## prix

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

florão red alentejo, symington quinta da fonte souto, 75 cl.

29,00 €

tuella douro, symington, 75 cl.

24,00 €

pombal do vesuvio douro, symington, 75 cl.

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 €
nordic mist, 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 €
aperol spritz	7,00 €

# les autres boissons

## crémants et champagne à la coupe \_\_\_\_\_ prix

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

## cocktails \_\_\_\_\_ prix

americano maison (campari, martini blanc, martini rouge) <sup>12</sup>	8,00 €
cocktail de fruits frais (sans alcool)	4,80 €

## digestifs \_\_\_\_\_ prix

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 \_\_\_\_\_ prix

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

# la coquille

brasserie

**brasserie la coquille**

2, rue léon hengen

l-1745 luxembourg

tél.: + 352 43 60 60 530