

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX

BOISSONS DRINKS

LES SOFTS

| | |
|--|-------|
| Eau plate ou pétillante 25 cl <i>Rosport</i> | 3.00€ |
| Eau plate ou pétillante 50 cl <i>Rosport</i> | 4.50€ |
| Coca Cola Regular Zero | 3.50€ |
| Sprite Fanta Fuze Tea Pêche | 3.50€ |
|  Schweppes Indian Tonic | 3.50€ |
|  Schweppes Agrum | 3.50€ |
|  Schweppes Mojito | 3.50€ |
|  Schweppes Pink Tonic | 3.50€ |
|  Schweppes Bitter Lemon | 3.50€ |
|  Oasis Tropical | 3.50€ |
|  Orangina | 3.50€ |
| Jus <i>Pomme, orange ou pomme-cerise</i> | 3.50€ |
| Crodino | 5.50€ |
| San Pellegrino Bitter | 4.00€ |

SCHWEPPES SELECTION



| | |
|---------------------------|-------|
| Tonic & Touch of Lime | 4.50€ |
| Hibiscus | 4.50€ |
| Pomelo | 4.50€ |
| White Peach & Elderflower | 4.50€ |
| Ginger Beer & Chili | 4.50€ |
| Tonic & Pink Pepper | 4.50€ |
| Ginger Ale | 4.50€ |
| Orange Blossom & Lavender | 4.50€ |

GIN. 5cl

| | |
|-----------------|--------|
| Gordon | 5.00€ |
| Gordon Pink | 8.00€ |
| Bombay Sapphire | 9.00€ |
| Bulldog | 9.00€ |
| Hendricks | 10.00€ |

LES BIÈRES

Les bières en bouteille // Bottled beers⁽¹⁾

| | |
|--|-------|
| Hoegaarden Blanche (BE 4,9%) | 4.50€ |
| Hoegaarden Rosée (BE 3,0%) | 4.50€ |
| Leffe Brune (BE 6,5%) | 5.50€ |
| Chimay Bleue (BE 9,0%) | 5.50€ |
| Duvel (BE 8,5%) | 6.00€ |
| La Chouffe Blonde (BE 8,0%) | 6.00€ |
| Orval (BE 6,2%) | 6.50€ |
| Patton le Général (BE 8,5%) | 6.50€ |
| Franziskaner Weissbier (DE 5,0%) 50 cl | 5.50€ |
| Diekirch Alcohol free (LU 0,0%) | 4.00€ |
| Leffe Blonde Alcohol free (BE 0,0 %) | 4.50€ |

Les pressions⁽¹⁾ Draït beers

| | |
|------------------------------|---------|
| Diekirch (LU 4,8 %) 33 cl | 4.00€ |
| Diekirch (LU 4,8 %) 50 cl | 6.50€ |
| Leffe blonde (BE 6,6%) 30 cl | 5.50€ |
| Panaché 33 cl | 4.50€ |
| Picon bière | + 1.00€ |

APÉRITIFS ⁽¹²⁾

| | |
|----------------------|--------|
| Apéritif maison | 9.50€ |
| Coupe de crémant | 7.50€ |
| Coupe de Champagne | 15.00€ |
| Kir vin blanc | 8.00€ |
| Kir crémant | 9.00€ |
| Kir Royal | 15.00€ |
| Apérol Spritz | 12.50€ |
| Hugo | 12.50€ |
| Hugo Alcohol free | 8.00€ |
| Pineau des Charentes | 7.00€ |
| Picon vin blanc | 8.00€ |
| Porto rouge | 7.00€ |
| Porto blanc | 7.00€ |
| Martini rouge | 7.00€ |
| Martini blanc | 7.00€ |
| Ricard | 7.00€ |
| Campari | 7.00€ |
| Safari | 7.00€ |
| Passoa | 7.00€ |
| Pisang Ambon | 7.00€ |

Supplément pour les alcools

| | |
|--|--------|
| Jus ou soft | +2.90€ |
|  Schweppes Indian Tonic | +2.90€ |

RHUMS

| | |
|----------------------|--------|
| Captain Morgan | 6.00€ |
| Bacardi Carta blanca | 6.00€ |
| Don Papa | 10.00€ |
| Zacapa | 15.00€ |

WHISKY

| | |
|-------------------------|-------|
| Johnny Walker Red Label | 7.00€ |
| Jameson | 7.50€ |
| Jack Daniel's | 7.50€ |
| Glenmorangie | 9.00€ |

SPIRITS

| | |
|--|-------|
| Tia Maria | 7.00€ |
| Licor 43 | 7.00€ |
| Baileys ⁽⁷⁾ | 7.00€ |
| Amaretto | 7.00€ |
| Limoncello | 7.00€ |
| Sambuca | 7.00€ |
| Cointreau | 7.00€ |
| Grand Marnier | 7.00€ |
| Calvados | 7.00€ |
| Cognac VS | 7.00€ |
| Vodka | 7.00€ |
| Tequila | 7.00€ |
| Eaux de vie G. Miclo | 8.00€ |
| <i>Framboise, mirabelle, poire ou kirsch</i> | |
| Grappa Brune | 7.00€ |
| Grappa Blanche | 8.50€ |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--------------------------------|-------|
| Expresso Déca | 3.00€ |
| Café Déca | 3.00€ |
| Double Espresso | 4.00€ |
| Latte Macchiato ⁽⁷⁾ | 4.50€ |
| Cappuccino ⁽⁷⁾ | 4.50€ |
| Chocolat chaud | 4.00€ |
| Thé | 3.50€ |

English Breakfast, Earl Grey, Lemon Fresh,
Fruity Camomille, Green Dragon,
Refreshing Mint, Sweet Berries, Jasmin Gold

spécialités au café ⁽⁷⁾ - 8€

| |
|--------------------------------|
| Italian Coffee « Amaretto » |
| Irish Coffee « Whisky » |
| French Coffee « Cointreau » |
| Coffee 43 « Licor 43 » |
| Grand French « Grand Marnier » |

les vins du moment ⁽¹²⁾

les bulles

| | | 75 cl |
|--|-------|--------|
| Lambrusco, Il Portale - Emilia-Romagna, Italie | 5.50€ | 26.00€ |
| Prosecco - Serenissimo DOC - Vénétie, Italie | | 28.00€ |
| Cuvée de l'Écusson brut - Bernard Massard - Luxembourg | 7.50€ | 35.00€ |

les vins blancs

| | | 75 cl |
|---|-------|--------|
| Thill's - Riesling - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg | 7.50€ | 35.00€ |
| Thill's - Pinot gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg | 7.50€ | 35.00€ |
| Grillo, Curatolo Arini, Sicile, Italie | | 34.00€ |
| Tenuta Caparzo - Chardonnay - Toscane, Italie | 7.50€ | 35.00€ |
| Pecorino, Illuminati - Abruzzes, Italie | | 35.00€ |
| Fiano Sannio, Il Poggio - Campanie, Italie | | 47.00€ |

les vins rosés

| | | 75 cl |
|---|-------|--------|
| Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, France | 7.50€ | 35.00€ |

les vins rouges

| | | 75 cl |
|---|-------|--------|
| Bernard Massard - Pinot noir - Luxembourg | 8.00€ | 39.00€ |
| Réserve de la Couronne - Côtes du Rhône - France | 7.50€ | 35.00€ |
| Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France | 8.00€ | 39.00€ |
| Monte Branco - Alentejo - Portugal | 7.00€ | 32.00€ |
| Casa Castillo - Monastrell - Espagne | 8.00€ | 39.00€ |
| Lumeggio Montepulciano, Illuminati - Abruzzes, Italie | | 37.00€ |
| Appassimento, Passo del Sud - Edizione Premium - Pouilles, Italie | | 42.00€ |
| Sangiovese, Tenuta Caparzo - Toscane, Italie | 7.50€ | 35.00€ |
| Chianti Classico, Borgo Scopeto - Toscane, Italie | | 47.00€ |
| Valpolicella Classico, Paolo Cottini - Vénétie, Italie | | 42.00€ |
| Amarone Della Valpolicella, Botticato - Vénétie, Italie | | 65.00€ |

N'hésitez pas à solliciter les membres de notre personnel pour découvrir notre carte complète.

Ils seront ravis de vous accompagner dans votre choix.

Feel free to ask our staff about our full wine list. They will be delighted to assist you in your selection.

MENU DÉCOUVERTE

49.00 €

Ce menu est valable en demi-pension.

This menu is valid in half-board.

LES ENTRÉES | STARTERS

Filet de bar en gravlax et ses condiments, rhubarbe et radis

Sea bass gravlax with condiments, rhubarb and radish

ou

Carpaccio de bœuf et sa burrata au pesto de roquette

Beef carpaccio with burrata and arugula pesto

ou

Taboulé libanais et houmous

Lebanese tabbouleh with hummus

LES PLATS | MAIN COURSES

Croustillant de saumon à la ricotta et aux zestes de citron vert

Crispy salmon with ricotta and lime zest

ou

Tagliata d'onglet de bœuf et son huile aux herbes

Beef tagliata with herb oil

ou

Courgette farcie aux petits légumes et quinoa en deux couleurs

Zucchini stuffed with vegetables and quinoa in two colors

LES DESSERTS | DESSERTS

Citron givré

Frosted Lemon

ou

Tartelette à la pêche et sa crème diplomate

Peach tartlet with diplomat cream

ou

Trio de sorbets

Trio of sorbets

LES ENTRÉES | STARTERS

| | |
|---|--------|
| Soupe aux tomates | 8,90€ |
| Tomato soup | |
| Carpaccio de tomate au pesto de roquette | 14,90€ |
| Tomato carpaccio with arugula pesto | |
| Assiette de saumon fumé, câpres et jeunes pousses de roquette | 15,90€ |
| Smoked salmon with capers and arugula | |
| Tartine de poulet grillé et guacamole | 16,90€ |
| Grilled chicken on toast with guacamole | |
| Assiette de jambon du pays | 16,90€ |
| Plate of local ham | |
| Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et ses pétales de parmesan | 17,90€ |
| Carpaccio with truffle oil and Parmesan petals | |
| Planche apéritive (bitterballen, onion rings et tempura de scampi) | 14,90€ |
| Aperitif platter (bitterballen, onion rings and scampi tempura) | |
| Duo de croquettes de volaille | 15,90€ |
| Duo of chicken croquettes | |
| Duo de croquettes de fromage de l'abbaye d'Orval | 16,90€ |
| Duo of cheese croquettes from the Orval Abbey | |
| Duo de croquettes aux crevettes grises | 17,90€ |
| Duo of Grey Shrimp croquettes | |

LES SALADES | SALADS

| | |
|--|--------|
| Salade aux légumes grillés | 17,90€ |
| Salad with grilled vegetables | |
| Véritable salade César, poulet fermier, œuf dur, croûtons et parmesan | 18,90€ |
| Classic Caesar salad with farm chicken, hard-boiled egg, croutons & Parmesan | |
| Salade de chèvre, figues et noix | 19,90€ |
| Goat cheese, fig and walnut salad | |
| Salade aux scampis | 19,90€ |
| Salad with scampis | |

LES OMELETTES | OMELETS

Ces plats sont disponibles uniquement au déjeuner.

These dishes are available only during lunch.

| | |
|---|--------|
| Classique jambon fromage fromage forestière | 15,00€ |
| Classic ham & cheese cheese forestière (containing mushrooms & herbs) | |

LES TRADITIONNELS | TRADITIONAL

Ces plats sont accompagnés de frites et salade verte.

These dishes are served with French fries and green salad.

| | |
|---|--------|
| Steak tartare préparé par nos soins | 19,90€ |
| Steak tartare | |
| Wiener Schnitzel, sauce champignons | 21,90€ |
| Wiener Schnitzel with mushroom sauce | |
| Boulettes maisons à la sauce tomate | 23,90€ |
| Homemade meatballs with tomato sauce | |
| Boulettes maisons marinées à la Leffe brune | 23,90€ |
| Homemade meatballs marinated in Leffe Brune | |
| Traditionnelle bouchée à la reine à la poule fermière | 23,90€ |
| Traditional "bouchée à la reine" with free-range chicken | |
| Demi-poulet rôti à l'estragon | 26,90€ |
| Roast half-chicken with tarragon | |
| Cordon bleu de veau, fromage et jambon Luxembourgeois | 28,90€ |
| Veal cordon bleu with Luxembourgish cheese and ham | |
| Spareribs de bœuf cuit en basse température, laqué à la sauce barbecue | 29,90€ |
| Slow-cooked beef spareribs, glazed with BBQ sauce | |

LES GRILLADES | GRILLED MEAT

Ces plats sont accompagnés d'une sauce et d'une garniture au choix.

These dishes are served with a sauce and side of your choice.

| | |
|---|--------|
| Épée de poulet | 25,90€ |
| Chicken skewers | |
| Faux filet de bœuf du terroir | 26,90€ |
| Local Ribeye Steak | |
| Épée de bœuf | 28,90€ |
| Beef skewers | |
| Tagliata de rumsteak "Tâche noire" | 29,90€ |
| Tagliata of rump steak "Tâche noire" | |
| Entrecôte Holstein | 34,90€ |
| Holstein ribeye Steak | |
| T-Bone | 35,90€ |
| T-Bone | |
| Filet de bœuf Simmental | 36,90€ |
| Simmental beef fillet | |

LES BURGERS | BURGERS

| | |
|--|--------|
| Le Classic Burger | 21,90€ |
| <i>Haché de boeuf 180gr, sauce BBQ maison, cheddar, bacon, tomates</i> | |
| Classic Burger | |
| <i>180gr beef patty, homemade BBQ sauce, cheddar, bacon, tomatoes</i> | |
| Le Koener Lux Burger | 25,90€ |
| <i>Haché de boeuf 180gr, mayonnaise à la truffe, escalope de foie gras</i> | |
| Koener Lux Burger | |
| <i>180gr beef patty, truffle mayonnaise, foie gras cutlet</i> | |
| Burger végétarien | 20,90€ |
| Veggie burger | |

LES POISSONS | FISHES

Ces plats sont accompagnés d'une garniture au choix.

These dishes are served with a side of your choice.

| | |
|---|--------|
| Épée de scampis (12 pièces) | 26,90€ |
| <i>Grilled Shrimp Scampi Skewers (12 pieces)</i> | |
| Filet de saumon de Norvège sur sa peau croustillante | 26,90€ |
| <i>Norwegian salmon fillet on crispy skin</i> | |
| Dorade grillée | 27,90€ |
| <i>Grilled sea bream</i> | |
| Truite meunière | 28,90€ |
| <i>Trout meunière</i> | |
| Truite aux amandes | 29,90€ |
| <i>Trout with almonds</i> | |

Sauce au choix

+ 2,50 € garniture supplémentaire

*poivre vert de Madagascar, champignons,
mayonnaise truffée, Chimichurri,
barbecue, Riesling*

Sauce of your choice

+ 2,50 € extra garnish

*green Madagascar pepper, mushrooms,
Truffled mayonnaise, Chimichurri,
barbecue, Riesling*

Garniture au choix

+ 3,50 € garniture supplémentaire

*salade verte, poêlée de légumes
frites, wedges,
riz, croquettes*

Side of your choice

+ 3,50 € extra garnish

*green salad, fried vegetables
french fries, wedges,
rice, croquettes*

LES DESSERTS | DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Gaufre au sucre au chocolat à la crème chantilly | 9,90€ |
| Waffle with sugar chocolate whipped cream | |
| Mousse au chocolat maison | 9,90€ |
| Homemade chocolate mousse | |
| Crème brûlée | 9,90€ |
| Crème brûlée | |

LES GLACES | ICE CREAM

| | |
|--------------------------|--------|
| Dame Blanche | 8,50€ |
| Dame Blanche | |
| Dame Noire | 8,50€ |
| Dame Noire | |
| Coupe Brésilienne | 8,50€ |
| Coupe Bresilienne | |
| Café glacé | 8,90€ |
| Affogato al caffè | |
| Fraise Melba | 10,50€ |
| Fraise Melba | |
| Melon Melba | 10,50€ |
| Melon Melba | |

LE MENU POUR LES PETITS GOURMETS THE MENU FOR LITTLE GOURMETS

12,50€

Plat au choix | Dish of your choice

| | |
|---|---|
| Chicken nuggets, frites et compote | Boulette sauce tomate, frites et compote |
| Chicken nuggets, fries & apple sauce | Meatball in tomato sauce, fries & apple sauce |
| Kids Burger, frites et compote | Vol-au-vent, frites et compote |
| Kids Burger, fries & apple sauce | Vol-au-vent, fries & apple sauce |

Dessert | Dessert

Boule de glace au choix
Ice cream scoop of your choice