

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX

BOISSONS DRINKS

SCHWEPPES SELECTION



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 Minute Maid	3.50€
<i>Pomme, orange, tomate ou pomme-cerise</i>	
Crodino jaune	5.50€
Crodino rouge	5.50€

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€
Le Gin	10.00€
Roku	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 ou blanc	7.00€
Martini rouge ou blanc	7.00€
Ricard	7.00€
Campari	7.00€
Safari	7.00€
Passoa	7.00€
Pisang Ambon	7.00€
Malibu	7.00€

Supplément pour les alcools

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

RHUMS

Captain Morgan spiced	6.00€
Bacardi Carta blanca	6.00€
Kraken	9.00€
Don Papa	10.00€
Lovers	10.00€
Forza	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€
Père Blanc	7.00€
Marc de Bourgogne	7.00€
Chartreuse jaune ou verte	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€
Champagne Gruet - France		59.00€

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 €

LES ENTRÉES | STARTERS

Tartare de saumon au sésame, perles d'agrumes et gel à l'orange

Salmon tartar with sesame, citrus pearls and orange gel

ou

Carpaccio d'aubergine grillée, burrata, huile de roquette et dés de chorizo

Grilled eggplant carpaccio, burrata, arugula oil and chorizo cubes

LES PLATS | MAIN COURSES

Filet de truite, sauce citronnée et écrasé de pommes de terre au thym

Trout fillet with lemon sauce and thyme mashed potatoes

ou

Suprême de poulet jaune, sauce archiduc et pommes de terre au four persillées

Yellow chicken supreme, Archiduc sauce and parsley baked potatoes

ou

Tian de légumes de saison

Tian of seasonal vegetables

LES DESSERTS | DESSERTS

Citron givré

Frosted Lemon

ou

Panna cotta à la figue

Panna cotta with figs

ou

Sélection du fromager

Fromager's selection

+ 3 €

LES ENTRÉES | STARTERS

Velouté de courges et éclats de marrons	8,90€
Creamy squash soup with chestnut	
Escargots à l'ail	11,90€
Snails with garlic	
Toast aux champignons persillés	12,90€
Toast with parsley mushrooms	
Carpaccio de betterave, chèvre et cerneaux de noix	13,90€
Carpaccio of beet, goat cheese and walnut kernels	
Planche apéritive (Bitterballen, onion rings, mozzarella sticks)	14,90€
Aperitif board (Bitterbalen, onion rings, mozzarella sticks)	
Duo de croquettes au fromage d'abbaye	16,90€
Duo of cheese croquettes from the Abbey	
Duo de croquettes aux crevettes grises	17,90€
Duo of Grey Shrimp croquettes	
Carpaccio de bœuf, mayonnaise truffée, pignons de pin et pousses de mesclun	17,90€
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, pine nuts and mesclun	

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	22,90€
Steak tartare	
Boulettes maisons marinées à la Leffe brune	23,90€
Homemade meatballs marinated in Leffe Brune	
Carbonnade de bœuf, comme en Flandre	23,90€
Beef Carbonnade, as in Flanders	
Traditionnelle bouchée à la reine à la poule fermière	23,90€
Traditional "bouchée à la reine" with free-range chicken	
Lapin à la Cherry Chouffe	25,90€
Rabbit with Cherry Chouffe	
Blanquette de veau à l'ancienne	25,90€
Veal Blanquette "à l'ancienne"	
Cordon bleu de volaille au jambon et comté	26,90€
Chicken cordon bleu with ham and comté cheese	
Jambonneau à la moutarde	27,90€
Oven-roasted pork shank with mustard sauce	

LES SALADES | SALADS

Frisée aux lardons	18,90€
Frisée salad with bacon	
Salade César, poulet fermier, œuf dur, croûtons et parmesan	18,90€
Caesar salad with farm chicken, hard-boiled egg, croutons & Parmesan	
Salade de chèvre chaud et miel	19,90€
Warm goat cheese and honey salad	
Salade aux scampis en tempura	19,90€
Salad with shrimp tempura	

LES PÂTES | PASTAS

Tagliatelle ou Penne

4 fromages	18,90€
4-cheese sauce	
Jambon & crème	18,90€
Ham & cream	
Bolognaise	19,90€
Bolognese	
Trio de sauces	21,90€
Trio of sauces	

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 Chicken Crispy Burger	21,90€
<i>Poulet pané, sauce tartare, cheddar, bacon, tomates</i>	
Chicken Crispy Burger	
<i>Breaded chicken, tartar sauce, cheddar, bacon, tomatoes</i>	
Le Burger végétarien	21,90€
Veggie burger	

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.

Mixed grill (porc, canard, agneau, saucisse)	28,90€
Mixed grill (pork, duck, lamb, sausage)	
Rumsteak en brochette	29,90€
Skewered rump steak	
Entrecôte de bœuf	34,90€
Beef rib eye steak	
Filet de bœuf du terroir	36,90€
Local beef tenderloin	

LES POISSONS | FISHES

Ces plats sont accompagnés d'une garniture au choix.

These dishes are served with a side of your choice.

Fish & chips	24,90€
Fish & Chips	
Pavé de saumon	26,90€
Salmon fillet	
Cassolette de scampis à l'ail	26,90€
Garlic shrimp casserole	
Truite meunière	28,90€
Trout meunière	
Truite aux amandes	29,90€
Trout with almonds	

Sauce au choix

+ 2,50 € garniture supplémentaire
poivre, champignons, roquefort,
bière, vierge, moutarde

Sauce of your choice

+ 2,50 € extra garnish
pepper, mushrooms, Roquefort,
beer, vierge, mustard

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

Crème brûlée	9,90€
Crème brûlée	
Gaufre au sucre au chocolat à la crème chantilly	10,90€
Waffle with sugar chocolate whipped cream	
Crêpe au sucre au chocolat	10,90€
Crepe with sugar chocolate	
Crêpe mikado	11,90€
Crepe with a scoop of vanilla ice cream and hot chocolate	
Moelleux au chocolat (+ 15 min)	11,90€
Chocolate fondant (+ 15 min)	
Tarte tatin	11,90€
Tarte tatin	

LES GLACES | ICE CREAM

Dame Blanche	8,90€
Dame Blanche	
Dame Noire	8,90€
Dame Noire	
Coupe Brésilienne	8,90€
Coupe Bresilienne	

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

allergènes

ALLERGÈNES

Malgré nos efforts, notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants:

1 - Les céréales qui contiennent du gluten 2 - Les crustacés - 3 - Les œufs - 4 - Les poissons - 5 - Les arachides - 6 - Le soja - 7 - Le lait - 8 - Les fruits à coque - 9 - Le céleri - 10 - La moutarde - 11 - Les graines de sésame - 12 - Les sulfites et l'anhydride sulfureux - 13 - Le lupin - 14 - Les mollusques

ALLERGENS

Despite our efforts, our carte may contain traces of the following allergens:

1 - Cereals that contain gluten - 2 - Crustaceans - 3 - Eggs - 4 - Fish - 5 - Peanuts - 6 - Soybeans - 7 - Milk - 8 - Nuts - 9 - Celery - 10 - Mustard - 11 - Sesame seeds - 12 - Sulphites and sulphur dioxide - 13 - Lupines - 14 - Molluscs

Velouté de courges et éclats de marrons	7.8.9	Classic Burger	1.3.5.7
Creamy squash soup with chestnut		Chicken Crispy Burger	1.3.5.7
Carpaccio de betterave, chèvre et cerneaux de noix	5.7.8	Burger végétarien Veggie Burger	1.3.5.7.9.10
Carpaccio of beet, goat cheese and walnut kernels		Cassolette de scampis à l'ail	1.2.5.7
Toast aux champignons persillés	1.7	Garlic shrimp casserole	
Toast with parsley mushrooms		Fish & chips Fish & Chips	1.3.4.5
Escargots à l'ail Snails with garlic	7	Pavé de saumon Salmon fillet	4.5
Carpaccio de bœuf, mayonnaise truffée, pignons de pin et mesclun Beef carpaccio with truffle mayonnaise, pine nuts and mesclun	3.5.10	Truite meunière Trout meunière	4.5.7
Duo de croquettes de fromage de l'abbaye	1.3.5.7	Truite aux amandes Trout with almonds	4.5.7.8
Duo of cheese croquettes from the Abbey		Pâtes Bolognaise Pasta Bolognese	1.3.5.7.9
Duo de croquettes aux crevettes grises	1.2.3.5	Pâtes 4 fromages Paste 4-cheese sauce	1.3.5.7.9
Duo of Grey Shrimp croquettes		Pâtes jambon & crème Paste ham & cream	1.3.5.7.9
Frisée aux lardons Frisée salad with bacon	1.3.5	Sauce Poivre Pepper sauce	1.5.7
Salade César Caesar salad	3.5.7.10	Sauce Champignons Mushrooms sauce	1.5.7
Salade de chèvre chaud et miel	1.5.7.8.10	Sauce Roquefort	1.5.7
Warm goat cheese and honey salad		Sauce à la bière Beer sauce	1.5.7
Salade aux scampis en tempura	1.2.3.5.7	Sauce vierge	
Salad with shrimp tempura		Moutarde Mustard	10
Omelettes Omelets	3.5.7.10	Salade verte Green salad	
Steak tartare préparé par nos soins Steak tartare	3.5.10	Poêlée de légumes Pan-fried vegetables	
Carbonnade de bœuf Beef Carbonnade	1.5.9.10	Frites French fries	5
Blanquette de veau Veal Blanquette	1.5.7.10	Wedges	5
Boulettes maisons marinées à la Leffe brune	1.5.10	Riz Rice	
Homemade meatballs marinated in Leffe Brune		Croquettes	1.3.7
Traditionnelle bouchée à la reine à la poule fermière	1.5.7.9	Chicken nuggets	1.3.5.7.10
Traditional "bouchée à la reine" with free-range chicken		Kids Burger	1.3.5.7
Lapin à la Cherry Chouffe Rabbit with Cherry Chouffe	1.5.9	Boulette sauce tomate	1.3.5.7
Cordon bleu de volaille au jambon et comté	1.3.5.7	Meatball in tomato sauce, fries & salad	
Chicken cordon bleu with ham and comté cheese		Vol-au-vent	1.5.7.9
Jambonneau Oven-roasted pork shank	1.5.9.10	Crème brûlée	3.7
Filet de bœuf du terroir Local beef tenderloin	5	Moelleux au chocolat Chocolate fondant	1.3.7
Rumsteak en brochette Skewered rump steak	5.8	Tarte tatin	1.3.5.7
Entrecôte de bœuf Beef rib eye steak	5	Crêpe au sucre au chocolat mikado	1.3.5.7
Mixed grill Mixed grill	5.8	Gaufre Waffle	1.3.5.7
		Dame Blanche	7
		Dame Noire	7
		Coupe Brésilienne	7.8