

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€

(12) 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 ⁽¹²⁾

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 ⁽¹²⁾

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

SPIRITS ⁽¹²⁾

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 - Harney & Sons	3.50€

Citron Green, Earl Grey Supreme, Egyptian Chamomille, English Breakfast, Green with Citrus & Gingko, Hot Cinnamon Spice, Japanese Sencha, Jasmine, Lemon Herbal, Paris, Peppermint, Raspberry Herbal

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 Nicolas Feuillatte - 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€
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

Shrimps dynamite

Scampis frits, sauce dynamite, wakame, perles de pamplemousse, oignon pickles

Dynamite shrimps

Fried shrimps, dynamite sauce, wakame, grapefruit pearls, onion pickles

ou

Carpaccio vitello truffé

Veau, salade mâche, champignons crus, sauce crème truffe, éclats de marron, perles de truffe

Carpaccio vitello with truffles

Veal, corn salad, raw mushrooms, truffle cream sauce, chestnut pieces, truffle pearls

LES PLATS | MAIN COURSES

Saint-Jacques, crémeux de panais, chips de topinambour, pickles de fenouil

Scallops, creamy parsnip, Jerusalem artichoke chips, fennel pickles

ou

Suprême de poulet laqué au sirop d'érable, cacahuètes, galette de légumes, sauce saté

Chicken breast lacquered with maple syrup, peanuts, vegetable patties, satay sauce

ou

Bœuf au rub café, demi-glace, purée, champignons des bois

Beef with coffee rub, demi-glace, mashed potatoes and wild mushrooms

LES DESSERTS | DESSERTS

Tarte à la citrouille

Pumpkin pie

ou

Panna cotta, coulis de pain d'épices, spéculoos maison

Panna cotta, gingerbread coulis, homemade speculoos biscuits

LES ENTRÉES | STARTERS

Potage du moment	8,90€
Soup of the moment	
Poireau vinaigrette façon Koener	13,90€
Koener-style leek vinaigrette	
Porto bello, escargots petits gris à l'ail, crème au cresson	13,90€
Porto bello, garlic snails, watercress cream	
Tatin de chicons au roquefort	13,90€
Endive tatin with Roquefort cheese	
Cuisses de grenouilles à l'ail flambées au pastis	16,90€
Frog legs with garlic flambéed in pastis	
Trio de croquettes artisanales : volaille, fromage d'Orval et crevettes grises	17,90€
Trio of artisan croquettes: poultry, Orval cheese and grey prawns	
Carpaccio de bœuf, wasabi, basilic et pignons de pin	17,90€
Beef carpaccio with wasabi, basil and pine kernels	
La planche de charcuteries à partager	22,90€
Charcuterie board to share	

LES SALADES | SALADS

Frisée aux lardons	18,90€
Frisée salad with bacon	
Salade César	18,90€
Caesar salad	
Salade de chèvre chaud, noix et miel	19,90€
Warm goat cheese, walnut and honey salad	

LES PÂTES | PASTAS

Gratin de penne 4 fromages	18,90€
4-cheese penne gratin	
Lasagne bolognaise maison	19,90€
Homemade bolognese lasagna	

LES TRADITIONNELS | TRADITIONAL

Ces plats sont accompagnés d'une garniture au choix et de salade verte.

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

Tartare de bœuf maison et ses condiments	22,90€
Home-made beef tartare with condiments	
Boulets maisons à la liégeoise	24,90€
Homemade Liège-style meatballs	
Carbonnade de bœuf à la flamande	24,90€
Beef Carbonnade, as in Flanders	
Vol-au-vent cuit dans son bouillon de champignons	24,90€
Vol-au-vent cooked in mushroom stock	
Suprême de poulet fermier cuit à l'estragon	26,90€
Farmhouse chicken breast cooked with tarragon	
Cordon bleu de volaille maison au fromage à raclette et jambon fumé	28,90€
Homemade chicken cordon bleu with raclette cheese and smoked ham	
Jambonneau à la dijonnaise	28,90€
Dijon-style ham hock	

LES BURGERS | BURGERS

Classic Cheese - de New York à Clervaux	22,90€
<i>Haché de bœuf, sauce américaine, cheddar rouge, bacon, salade, tomate, oignons pickles</i>	
Classic Cheese - from New York to Clervaux	
<i>Beef patty, American sauce, red cheddar cheese, bacon, salad, tomato, pickled onions</i>	
Chicken Crispy Burger	21,90€
<i>Filet de poulet en tempura, mayonnaise à l'estragon, salade, tomate, oignon crispy</i>	
Chicken Crispy Burger	
<i>Chicken fillet tempura, tarragon mayonnaise, salad, tomato, crispy onion</i>	
Océan Burger	21,90€
<i>Poisson pané, cheddar, sauce tartare, salade, tomate</i>	
Ocean Burger	
<i>Breaded fish, cheddar cheese, tartar sauce, salad, tomato</i>	
Burger végétarien	20,90€
<i>Escalope de légumes panée, cheddar, salade, tomate, sauce tartare</i>	
Veggie burger	
<i>Breaded vegetable escalope, cheddar cheese, salad, tomato, tartar sauce</i>	

LES GRILLADES | GRILLED MEAT

Ces plats sont accompagnés d'une garniture au choix.

These dishes are served with a side of your choice.

Épée de bœuf 450g et son trio de sauces (aïoli, mayo au pesto rouge et cocktail)	32,90€
Beef skewer with a trio of sauces (aioli, red pesto mayo and cocktail)	
Magret de canard, sauce miel balsamique et sa tatin d'échalotes	32,90€
Duck breast, balsamic honey sauce and shallot tatin	
Entrecôte du boucher 350g, sauce archiduc ou poivre vert	34,90€
Butcher's sirloin steak, archduke or green pepper sauce	
Filet de pie rouge 250g, sauce archiduc ou poivre vert	35,90€
Red magpie fillet, archiduc or green pepper sauce	

LES POISSONS | FISHES

Filet de saumon grillé, sauce vierge, petits légumes et mousseline de pommes de terre	26,90€
Grilled salmon fillet, sauce vierge, vegetables and potato mousseline	
Truite meunière en filets, petits légumes, garniture au choix	26,90€
Filletted trout meunière, vegetables and choice of garnish	
Dos de cabillaud, sauce vermouth, petits légumes et mousseline de pommes de terre	28,90€
Cod fillet, vermouth sauce, vegetables and potato mousseline	

Garniture au choix

+ 3,50 € garniture supplémentaire

salade verte, poêlée de légumes, frites, purée

Side of your choice

+ 3,50 € extra garnish

green salad, fried vegetables, french fries, mashed potatoes

LES HIVERNAUX | WINTER DELIGHTS

Traditionnelle Bouneschlupp	10,90€
Traditional Bouneschlupp	
Butternut farci gratiné	18,90€
Stuffed butternut au gratin	
Raclette Bowl	20,90€
<i>Pommes de terre, fromage à raclette, charcuterie, condiments</i>	
Raclette Bowl	
<i>Potatoes, raclette cheese, cold meats, condiments</i>	
Tartiflette maison	20,90€
Homemade tartiflette	

LES DESSERTS | DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon	9,90€
Vanilla Bourbon crème brûlée	
Tarte tatin maison et sa douceur glacée	10,90€
Homemade tarte tatin with ice cream	
Crumble fait maison : poire, amandes & chocolat, boule de glace vanille	12,90€
Homemade crumble : pear, almond & chocolate, scoop of vanilla ice cream	
Moelleux au chocolat maison, coulis chocolat et boule de glace vanille	12,90€
(+ 15 min)	
Homemade chocolate fondant, chocolate coulis and scoop of vanilla ice cream	
(+ 15 min)	
Ardoise de fromages, sirop de Liège, noix et raisins	15,90€
Cheese slate, Liège syrup, walnuts and grapes	

LE MENU POUR LES PETITS GOURMETS THE MENU FOR LITTLE GOURMETS

12,90€

Chicken nuggets, frites et compote
Chicken nuggets, fries & apple sauce
Boulet liégeois, frites et compote
Liège meatball, fries & apple sauce
Gratin de pâtes
Pasta gratin

Boule de glace au choix
Ice cream scoop of your choice
Vanille, chocolat ou fraise
Vanilla, chocolate or strawberry

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

Potage du moment Soup of the moment	1.2.4.5.7.9	Épée de bœuf et son trio de sauces	3.5.10
Poireau vinaigrette façon Koener	1.5.6.10	Beef skewer with a trio of sauces	
Koener-style leek vinaigrette		Magret de canard, sauce miel balsamique	1.5
Porto bello, escargots petits gris à l'ail, crème au cresson	1.5.6.9.10	et sa tatin d'échalotes Duck breast, balsamic honey sauce and shallot tatin	
Porto bello, garlic snails, watercress cream		Entrecôte du boucher, sauce archiduc ou poivre vert	1.5
Tatin de chicons au roquefort	1.5.7	Butcher's sirloin steak, archduke or green pepper sauce	
Endive tatin with Roquefort cheese		Filet de pie rouge, sauce archiduc ou poivre vert	1.5
Cuisses de grenouilles à l'ail flambées au pastis	1.2.5.7	Red magpie fillet, archiduc or green pepper sauce	
Frog legs with garlic flambéed in pastis		Filet de saumon grillé, sauce vierge, petits légumes et mousseline de pommes de terre	4.5.7
Trio de croquettes artisanales : volaille, fromage d'Orval et crevettes grises Trio of artisan croquettes: poultry, Orval cheese and grey prawns	1.2.3.5.7	Grilled salmon fillet, sauce vierge, vegetables and potato mousseline	
Carpaccio de bœuf, wasabi, basilic et pignons de pin	1.5.10	Filleted trout meunière, vegetables	4.5.7
Beef carpaccio with wasabi, basil and pine kernels		Dos de cabillaud, sauce vermouth, petits légumes et mousseline de pommes de terre	1.4.5.7
La planche de charcuteries à partager	1.8	Cod fillet, vermouth sauce, vegetables and potato mousseline	
Charcuterie board to share		Traditionnelle Bouneschlupp Bouneschlupp	1.5.10
Frisée aux lardons Frisée salad with bacon	3.5.10	Butternut farci gratiné Stuffed butternut au gratin	1.5.7
Salade César Caesar salad	1.2.3.5.7.10	Raclette Bowl	1.5.7
Salade de chèvre chaud, noix et miel	1.5.9.10	Tartiflette maison Homemade tartiflette	1.5.7
Warm goat cheese, walnut and honey salad		Crème brûlée à la vanille bourbon	7
Gratin de penne 4 fromages 4-cheese penne gratin	1.7	Vanilla Bourbon crème brûlée	
Lasagne bolognaise maison	1.5.7	Tarte tatin maison et sa douceur glacée	1.5.7
Homemade bolognese lasagna		Homemade tarte tatin with ice cream	
Tartare de bœuf maison et ses condiments	1.3.5.6.10	Crumble fait maison : poire, amandes & chocolat, boule de glace vanille	1.7.8
Home-made beef tartare with condiments		Homemade crumble : pear, almond & chocolate, scoop of vanilla ice cream	
Boulets maisons à la liégeoise	1.5.6.10	Moelleux au chocolat maison, coulis chocolat et boule de glace vanille	1.3.7
Homemade Liège-style meatballs		Homemade chocolate fondant, chocolate coulis and scoop of vanilla ice cream	
Carbonnade de bœuf à la flamande	1.5.10	Ardoise de fromages, sirop de Liège, noix et raisins	7.8
Beef Carbonnade, as in Flanders		Cheese slate, Liège syrup, walnuts and grapes	
Vol-au-vent cuit dans son bouillon de champignons	1.5.7		
Vol-au-vent cooked in mushroom stock			
Suprême de poulet fermier cuit à l'estragon	1.5.7		
Farmhouse chicken breast cooked with tarragon			
Cordon bleu de volaille maison au fromage à raclette et jambon fumé Homemade chicken cordon bleu with raclette cheese and smoked ham	1.3.5.7		
Jambonneau à la dijonnaise Dijon-style ham hock	1.5.7.10		
Classic Cheese Classic Cheese Burger	1.5.7.10.11		
Chicken Crispy Burger	1.3.5.7.11		
Océan Burger Ocean Burger	1.3.4.5.7.11		
Burger végétarien Veggie burger	1.3.5.7.11		