

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 KOENER

55.00 €

LES ENTRÉES | STARTERS

Gravlax de saumon, crème de raifort

Salmon gravlax with horseradish cream

ou

Foie gras de canard, chutney de mangues, toasts chauds

Duck foie gras, mango chutney, hot toast

ou

Arancini aux champignons sauvages

Arancini with wild mushrooms

LES PLATS | MAIN COURSES

Risotto de gambas, bisque safranée

Prawn risotto, saffron bisque

ou

Filet de bœuf, sauce miroir, pommes dauphines maison

Beef fillet, mirror sauce, homemade pommes dauphines

ou

Autour du céleri rave : rôti, en risotto et en espuma

Around celery root: roasted, in risotto and in Espuma

LES DESSERTS | DESSERTS

Parfait glacé à la poire, brunoise de poires aux épices douces

Glazed pear parfait, pear brunoise with sweet spices

ou

Tarte chocolat praliné

Chocolate praline tart

ou

Assortiment de fromages

Cheese selection

LES ENTRÉES | STARTERS

Potage du moment	8,90€
Soup of the moment	
Poireau vinaigrette façon Koener	13,90€
Koener-style leek vinaigrette	
Tatin de chicons au roquefort	13,90€
Endive tatin with Roquefort cheese	
Trio de croquettes artisanales : volaille, fromage d'Orval et crevettes grises	17,90€
Trio of artisan croquettes: poultry, Orval cheese and grey prawns	
La planche de charcuteries à partager	22,90€
Charcuterie board to share	

LA SALADE | SALAD

Salade César	18,90€
Caesar salad	

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€
Homemade beef tartare with condiments	
Boulets à la liégeoise	24,90€
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	
Cordon bleu de volaille maison au fromage à raclette et jambon fumé	28,90€
Homemade chicken cordon bleu with raclette cheese and smoked ham	

Garniture au choix : salade verte, poêlée de légumes,
frites, purée
+ 3,50 € garniture supplémentaire

Side of your choice : green salad, fried vegetables,
french fries, mashed potatoes
+ 3,50 € extra garnish

LES BURGERS | BURGERS

Burger Koener	22,90€
<i>Haché de bœuf, sauce américaine, cheddar rouge, bacon, salade, tomate, oignons pickles</i>	
Burger Koener	
<i>Beef patty, American sauce, red cheddar cheese, bacon, salad, tomato, pickled onions</i>	
Burger du moment	22,90€
<i>Selon l'envie du chef</i>	
Burger of the moment	
<i>According to the chef's preference</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.

Magret de canard, sauce miel balsamique et sa tatin d'échalotes	32,90€
<i>Duck breast, balsamic honey sauce and shallot tatin</i>	
Entrecôte du boucher, sauce archiduc ou poivre vert	34,90€
<i>Butcher's sirloin steak, archduke or green pepper sauce</i>	
Filet de bœuf, sauce archiduc ou poivre vert	37,90€
<i>Beef fillet, archiduc or green pepper sauce</i>	

LES POISSONS | FISHES

Ces plats sont accompagnés d'une garniture au choix.

These dishes are served with a side of your choice.

Truite façon grenobloise, petits légumes, garniture au choix	26,90€
<i>Grenoble-style trout, vegetables, choice of garnish</i>	
Filet de saumon grillé, sauce beurre blanc, petits légumes, garniture au choix	27,90€
<i>Grilled salmon fillet, beurre blanc sauce, baby vegetables, choice of garnish</i>	

LES DESSERTS | DESSERTS

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

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

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	Magret de canard, sauce miel balsamique	1.5
Poireau vinaigrette façon Koener	1.5.6.10	et sa tatin d'échalotes Duck breast, balsamic honey sauce and shallot tatin	
Koener-style leek vinaigrette			
Tatin de chicons au roquefort	1.5.7	Entrecôte du boucher, sauce archiduc ou poivre vert Butcher's sirloin steak, archduke or green pepper sauce	1.5
Endive tatin with Roquefort cheese			
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	Filet de boeuf, sauce archiduc ou poivre vert	1.5
La planche de charcuteries à partager	1.8	Beef fillet, archiduc or green pepper sauce	
Charcuterie board to share		Filet de saumon grillé, sauce vierge, petits légumes et mousseline de pommes de terre	4.5.7
Salade César Caesar salad	1.2.3.5.7.10	Grilled salmon fillet, sauce vierge, vegetables and potato mousseline	
Tartare de bœuf maison et ses condiments	1.3.5.6.10	Truite meunière en filets, petits légumes	
Home-made beef tartare with condiments			
Boulets maisons à la liégeoise	1.5.6.10	Filleted trout meunière, vegetables	4.5.7
Homemade Liège-style meatballs		Crème brûlée à la vanille bourbon	
Carbonnade de bœuf à la flamande	1.5.10	Vanilla Bourbon crème brûlée	7
Beef Carbonnade, as in Flanders		Tarte tatin et sa douceur glacée	
Vol-au-vent cuit dans son bouillon de champignons	1.5.7	Tarte tatin with ice cream	1.5.7
Vol-au-vent cooked in mushroom stock			
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	Crumble fait maison : poire, amandes & chocolat, boule de glace vanille Homemade crumble : pear, almond & chocolate, scoop of vanilla ice cream	1.7.8
Koener Burger Koener Burger	1.5.7.10.11	Moelleux au chocolat maison, coulis chocolat et boule de glace vanille Homemade chocolate fondant, chocolate coulis and scoop of vanilla ice cream	1.3.7
Burger végétarien Veggie burger	1.3.5.7.11	Ardoise de fromages, sirop de Liège, noix et raisins Cheese slate, Liège syrup, walnuts and grapes	7.8