

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

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⁽¹²⁾

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⁾ Draft 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

Truite saumonée en 2 deux façons, agrumes et salicorne

Salmon trout 2 ways, citrus and samphire

ou

Foie gras maison, toast et gel de cassis

Homemade foie gras, toast and blackcurrant gel

ou

Œuf parfait, velouté de céleri au wasabi

Perfect egg, celery velouté with wasabi

LES PLATS | MAIN COURSES

Tournedos de lotte rôtie au beurre noisette, bacon crispy, risotto de fregula

Roast monkfish tournedos with browned butter, crispy bacon, fregula risotto

ou

Souris d'agneau confite au miel, mousseline de pommes de terre

Lamb shank confit with honey, potato mousseline

ou

Déclinaison de choux-fleurs

Déclinaison of cauliflowers

LES DESSERTS | DESSERTS

Pavlova au crémeux citron

Pavlova with lemon cream

ou

Croustillant au caramel et chocolat

Caramel and chocolate crisp

LES ENTRÉES | STARTERS

Potage du moment	8.00€
Soup of the moment	
Œufs du Luxembourg « mayo »	9.00€
Mayo' Luxembourg eggs	
Poireaux vinaigrette	9.00€
Leeks vinaigrette	
Terrine du chef maison	12.00€
Chef's homemade terrine	
Gravlax de saumon, crème raifort	14.00€
Salmon gravlax with horseradish cream	
Escargots de Namur en persillade par 6 ou 12	14.00€ 26.00€
Namur snails in parsley sauce per 6 or 12	
Trio de croquettes artisanales : volaille, fromage d'Orval et crevettes grises	18.00€
Trio of artisan croquettes: poultry, Orval cheese and grey prawns	
Foie gras de canard maison, brioche toastée	21.00€
Homemade duck foie gras, toasted brioche	
Planche de charcuteries à partager	22.00€
Charcuterie board to share	

LES BURGERS & SALADES

Salade César	20.00€
Caesar salad	
Burger Classic Koener	22.00€
Classic Burger Koener	
Burger végétarien	20.00€
Veggie Burger	
Chou-fleur rôti aux épices, houmous, sauce vierge, oignons croustillants	19.00€
Roasted cauliflower with spices, hummus, sauce vierge, crispy onions	

LES TRADITIONNELS | TRADITIONAL

Tartare de bœuf maison et ses condiments	23.00€
Homemade beef tartare with condiments	
Bouchée à la reine	26.00€
Vol-au-vent	
Wiener schnitzel	26.00€
Wiener schnitzel	
Boulets liégeois	26.00€
Liege-style meatballs	
Cocotte de mamie suivant l'inspiration du chef	26.00€
Granny's casserole inspired by the chef	
Cordon bleu de veau	28.00€
Veal cordon bleu	

LES VIANDES & POISSONS | MEAT & FISH

Cuisse de canard confite à l'orange	29.00€
Duck leg confit with orange sauce	
Entrecôte du boucher	34.00€
Butcher's sirloin steak	
Filet de saumon grillé, sauce beurre blanc	29.00€
Grilled salmon fillet with beurre blanc sauce	
Grosses gambas sauvages (4) en persillade	29.00€
Large wild prawns (4) in parsley sauce	

Garniture au choix :

Frites à la graisse de bœuf, purée,
riz pilaf, légumes du jour
+ 3.50 € garniture supplémentaire

Side of your choice :

French fries in tallow, mashed potatoes,
rice pilaf, vegetables of the day
+ 3.50 € extra garnish

LES DESSERTS | DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon	10.00€
<i>Vanilla bourbon crème brûlée</i>	
Mousse au chocolat	11.00€
<i>Chocolate mousse</i>	
Tarte au citron meringué	12.00€
<i>Lemon meringue pie</i>	
Pavlova aux fruits de saison	13.00€
<i>Pavlova with seasonal fruit</i>	
Grosse profiterole au chocolat	13.00€
<i>Large chocolate profiterole</i>	
Ardoise de fromages	15.00€
<i>Cheese slate</i>	

LE MENU POUR LES PETITS GOURMETS THE MENU FOR LITTLE GOURMETS

13.00€

Chicken nuggets, frites et compote
Chicken nuggets, fries & apple sauce
Steak haché, frites et compote
Minced steak, fries & apple sauce

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

allergènes

Malgré nos efforts, notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants:
Despite our efforts, our carte may contain traces of the following allergens:

- 1 - Les céréales qui contiennent du gluten | Cereals that contain gluten
- 2 - Les crustacés | Crustaceans
- 3 - Les œufs | Eggs
- 4 - Les poissons | Fish
- 5 - Les arachides | Peanuts
- 6 - Le soja | Soybeans
- 7 - Le lait | Milk
- 8 - Les fruits à coque | Nuts
- 9 - Le céleri | Celery
- 10 - La moutarde | Mustard
- 11 - Les graines de sésame | Sesame seeds
- 12 - Les sulfites et l'anhydride sulfureux | Sulphites and sulphur dioxide
- 13 - Le lupin | Lupines
- 14 - Les mollusques | Molluscs

Si vous présentez une allergie quelconque, n'hésitez pas à en faire part à nos équipes qui feront le nécessaire pour vous proposer des mets adaptés.

If you have any allergies, please do not hesitate to inform our staff, who will do their best to offer you suitable dishes.

