

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	8.50€
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

	verre	75 cl
Cuvée de l'Écusson brut - Bernard Massard - Luxembourg	8.50€	39.00€
Champagne Nicolas Feuillatte - France	15.00€	69.00€

les vins blancs

	verre	75 cl
Thill's - Riesling - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg	7.00€	/
Thill's - Pinot gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg	7.00€	/
Tenuta Caparzo - Chardonnay - Toscane, Italie	7.00€	/
Grillo - Curatolo Arini - Sicile, Italie	/	35.00€

les vins rosés

	verre	75 cl
Pinot Noir Rosé - Bernard Massard - Luxembourg	7.50€	39.00€
Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, France	7.50€	39.00€

les vins rouges

	verre	75 cl
Bernard Massard - Pinot noir - Luxembourg	8.00€	39.00€
Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France	8.00€	39.00€
Casa Castillo - Monastrell - Espagne	9.00€	45.00€
Lumeggio Montepulciano - Illuminati - Abruzzes, Italie	/	39.00€

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

Tartare de thon au sésame noir et sa sauce teriyaki

Tuna tartare with black sesame and teriyaki sauce

ou

Carpaccio de bœuf, crème wasabi, câpres frites

Beef carpaccio, wasabi cream, fried capers

ou

Œuf parfait et sa crème de petits pois

Perfect egg with pea cream

LES PLATS | MAIN COURSES

Filet de bar en croûte d'herbes, mousseline de légumes, sauce safranée

Herb-crusted sea bass fillet, vegetable mousseline, saffron sauce

ou

Navarin d'agneau aux petits légumes

Lamb navarin with vegetables

ou

Chou-fleur rôti, houmous et sauce vierge

Roasted cauliflower, hummus and sauce vierge

LES DESSERTS | DESSERTS

Chou Paris-Brest

Paris-Brest style choux pastry

ou

Sphère choco-poire

Pear and chocolate sphere

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.

