



Du lundi au mardi et du vendredi au dimanche

From Monday to Tuesday and from Friday to Sunday

11:30 - 14:00 | 18:00 - 21:00

BOISSONS DRINKS

LES SOFTS

Eau plate ou pétillante 25 cl	3.00€
<i>Rosport</i>	
Eau plate ou pétillante 50 cl	4.50€
<i>Rosport</i>	
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	3.50€
<i>Pomme, orange ou pomme-cerise</i>	
Crodino	5.50€
San Pellegrino Bitter	4.00€

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. 5cl

Gordon	5.00€
Gordon Pink	7.00€
Bombay Sapphire	7.00€
Bulldog	8.50€
Hendricks	9.50€

LES BIÈRES

Les bières en bouteille // Bottled beers⁽¹⁾

Duvel (BE 8,5%)	6.00€
La Chouffe (BE 8,0%)	6.00€
Leffe brune (BE 6,5%)	5.50€
Orval (BE 6,2%)	6.50€
Chimay bleue (BE 9,0%)	6.00€
Hoegaarden blanche (BE 4,9%)	4.00€
Hoegaarden rosée (BE 3,0%)	4.00€
Patton le Général (BE 8,5%)	6.50€
Franziskaner (DE 5,0%) 50 cl	6.00€
Leffe Blonde Alcohol free (BE 0,0 %)	4.50€
Diekirch Alcohol free (LU 0,0%)	4.00€

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	8.00€
Coupe de crémant	7.50€
Coupe de Champagne	12.00€
Kir vin blanc	7.00€
Kir crémant	8.50€
Kir Royal	9.00€
Apérol Spritz	9.50€
Hugo	9.50€
Hugo Alcohol free	8.00€
Pineau des Charentes	6.00€
Picon vin blanc	6.50€
Porto rouge	6.00€
Porto blanc	6.00€
Martini rouge	6.00€
Martini blanc	6.00€
Ricard	6.00€
Campari	6.00€
Safari	6.00€
Passoa	6.00€
Pisang Ambon	6.00€

Supplément pour les alcools

Jus ou soft +2.90€

 Schweppes Indian Tonic +2.90€

RHUMS

Captain Morgan	5.00€
Bacardi Carta blanca	6.50€
Don Papa	11.00€
Zacapa	12.00€

WHISKY

Johnny Walker Red Label	6.00€
Jameson	6.50€
Jack Daniel's	6.50€
Glenmorangie	9.00€

SPIRITS

Tia Maria	6.00€
Licor 43	6.00€
Baileys ⁽⁷⁾	6.00€
Amaretto	6.00€
Limoncello	6.00€
Sambuca	6.00€
Cointreau	6.50€
Grand Marnier	6.50€
Calvados	6.50€
Cognac VS	7.00€
Eaux de vie G. Miclo	8.00€
<i>Framboise, mirabelle, poire ou kirsch</i>	
Vodka	6.50€
Tequila	6.50€
Grappa Brune	6.50€
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
Cuvée de l'Écusson brut - Bernard Massard - Luxembourg	7.50€	35.00€

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€

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	7.50€	32.00€
Casa Castillo - Monastrell - Espagne	8.00€	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 BRASSERIE

50.00 €

Ce menu est valable en demi-pension.

This menu is valid in half-board.

LES ENTRÉES | STARTERS

Assiette de saumon fumé et ses toasts

Smoked salmon with toast

Carpaccio de bœuf du pays, roquette et copeaux de parmesan

Local beef carpaccio, arugula & Parmesan shavings

Duo de croquettes de fromage de l'abbaye d'Orval

Duo of cheese croquettes from the Orval Abbey

Duo de croquettes au jambon de la Sûre

Duo of croquettes with ham from the Sûre region

LES PLATS | MAIN COURSES

Cordon bleu de veau maison aux fromage et jambon Luxembourgeois, sauce champignons

Veal cordon bleu with local cheese and ham, mushroom sauce

Faux filet du terroir, sauce au poivre vert

Local sirloin steak, green pepper sauce

Demi-poulet à l'estragon en cuisson lente

Slow-cooked half-chicken with tarragon

Truite meunière et sa farandole de légumes de saison

Trout meunière with seasonal vegetables

Escalope de légumes en burger

Veggie burger

LES DESSERTS | DESSERTS

Mousse au chocolat noir maison

Homemade dark chocolate mousse

Crème brûlée à la vanille bourbon

Vanilla Bourbon crème brûlée

Nougat de Montélimar glacé et son coulis de fruits rouges

Iced Montélimar nougat with red fruit coulis

Dame blanche accompagnée de son chocolat chaud

Dame blanche with hot chocolate

LES ENTRÉES | STARTERS

Soupe aux oignons dorés et ses toasts à l'ail gratiné	11€
Caramelized onion soup with garlic toast	
Steak tartare préparé par nos soins	15€
Steak tartare prepared by us	
Carpaccio de bœuf du pays, roquette et copeaux de parmesan	17€
Carpaccio of local beef, arugula & Parmesan shavings	
Sélection de charcuterie	17€
Charcuterie selection	
Duo de croquettes de fromage de l'abbaye d'Orval	16€
Duo of cheese croquettes from the Orval Abbey	
Duo de croquettes au jambon de la Sûre	16€
Duo of croquettes with ham from the Sûre region	
Duo de croquettes aux crevettes grises	18€
Duo of Grey Shrimp croquettes	
Duo de croquettes au choix	17€
Duo of croquettes of your choice	

LES SALADES | SALADS

Salade de chèvre chaud en aumônière croustillante	19€
Warm goat cheese salad in a crispy pouch	
Salade paysanne, lardons, pommes de terre, oignons et œuf dur	19€
Country salad with bacon, potatoes, onions and hard-boiled egg	
Véritable salade César, poulet fermier, œuf dur, croûtons et parmesan	19,90€
Classic Caesar salad with farm chicken, hard-boiled egg, croutons & Parmesan	
Salade au saumon fumé tranché à la main	20,90€
Hand-sliced smoked salmon salad	

LES OMELETTES | OMELETS

Ces plats sont disponibles uniquement au déjeuner.

These dishes are available only during lunch.

Classique jambon fromage fromage forestière	15€
Classic ham & cheese cheese forestière (containing mushrooms & herbs)	

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	21€
Steak tartare prepared by us	
Boulettes maisons marinées à la Leffe brune	22€
Homemade meatballs marinated in Leffe Brune	
Traditionnelle bouchée à la reine à la poule fermière	23€
Traditional "bouchée à la reine" with free-range chicken	
Carbonnade de boeuf, comme en Flandre	24€
Beef carbonnade, just like in Flanders	
Épée de mixed grill	25€
Mixed grill skewer	
Demi-poulet à l'estragon en cuisson lente	26€
Slow-cooked half-chicken with tarragon	
Cordon bleu de veau, fromage et jambon Luxembourgeois	28€
Veal cordon bleu with Luxembourgish cheese and ham	
Spareribs cuit en basse température, laqué à la sauce barbecue	29€
Slow-cooked spareribs, glazed with BBQ sauce	
Doux parmentier de canard confit façon grand-mère	30€
Soft duck shepherd's pie, grandma's style	
Le Bun's Koener Burger simple - double	22€ - 25€
<i>Haché de boeuf 180gr, sauce BBQ maison, cheddar, bacon, tomates et oignons frits</i>	
Bun's Koener Burger single - double	
<i>180gr beef patty, homemade BBQ sauce, cheddar, bacon, tomatoes and fried onions</i>	
Escalope de légumes en burger	21€
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.

Faux filet de bœuf du terroir 250gr.	26€
Local Ribeye Steak 250gr.	
Rumsteak "Tâche noire" 250gr.	29€
Rump steak "Tâche noire" 250gr.	
Entrecôte d'Amérique latine 300gr.	34€
Latin American Ribeye Steak 300gr.	
Filet de bœuf Simmental 250gr.	36€
Simmental beef fillet 250gr.	

LES POISSONS | FISHES

Ces plats sont accompagnés d'une garniture au choix.

These dishes are served with a side of your choice.

Cassolette de scampis du chef aux petits légumes	25€
Chef's shrimps casserole with vegetables	
Pavé de saumon de Norvège sur sa peau croustillante, sauce Riesling	26€
Norwegian salmon fillet on crispy skin with Riesling sauce	
Truite meunière	28€
Trout meunière	
Truite aux amandes	29€
Trout with almonds	

Sauce au choix

+ 1,90 € garniture supplémentaire

Poivre vert de Madagascar, champignons,
roquefort, beurre maître d'hôtel,
barbecue, Riesling

Sauce of your choice

+ 1.90 € extra garnish

Green Madagascar pepper, mushrooms,
Roquefort, maître d'hôtel butter,
barbecue, Riesling

Garniture au choix

+ 2,90 € garniture supplémentaire

salade verte, poêlée de légumes
frites, pomme de terre au four, purée,
riz, croquettes

Side of your choice

+ 2.90 € extra garnish

green salad, fried vegetables
french fries, baked potato, mashed potatoes,
rice, croquettes

LES DESSERTS | DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon	10€
Vanilla bourbon crème brûlée	
Tartelette tatin et sa quenelle de glace vanille	10,50€
Tartelette tatin with a scoop of vanilla ice cream	
Moelleux au chocolat maison sur sa crème anglaise (+15 min)	10,50€
Homemade chocolate fondant on custard (+15 min)	
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	11€
Iced nougat with red fruit coulis	

LES GLACES | ICE CREAM

Dame Blanche, glace vanille et chocolat chaud	8,50€
Dame Blanche, vanilla ice cream & hot chocolate	
Dame Noire, glace chocolat et chocolat chaud	8,50€
Dame Noire, chocolate ice cream & hot chocolate	
Dame Rouge, glace fraise et vanille, coulis de fruits rouges chaud	8,50€
Dame Rouge, strawberry and vanilla ice cream & hot red fruit coulis	
Trio de sorbets, sélection du moment	8€
Trio of sorbets, selection of the moment	
Coupe Colonel, sorbet citron arrosé de vodka	8€
Colonel cup, lemon sorbet drizzled with vodka	

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
Chicken nuggets, fries & apple sauce
Kids Burger, frites et salade
Kids Burger, fries & salad

Boulette sauce tomate, frites et salade
Meatball in tomato sauce, fries & salad
Penne jambon et crème
Penne with ham & cream

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

Soupe aux oignons dorés et ses toasts à l'ail gratiné	1.5.7	Filet de bœuf Simmental 250gr.	1.5.7
Caramelized onion soup with garlic toast		Simmental beef fillet 250gr.	
Steak tartare préparé par nos soins	1.3.5.10	Cassolette de scampis du chef aux petits légumes	1.2.5.7
Steak tartare prepared by us		Chef's shrimps casserole with vegetables	
Carpaccio de bœuf du pays Carpaccio of local beef	1.5.10	Pavé de saumon de Norvège, sauce Riesling	1.4.5
Sélection de charcuterie Charcuterie selection	1.5.10	Norwegian salmon fillet with Riesling sauce	
Duo de croquettes de fromage de l'abbaye d'Orval	1.3.5.7.10	Truite meunière Trout meunière	4.5.8
Duo of cheese croquettes from the Orval Abbey		Truite aux amandes Trout with almonds	4.5.8
Duo de croquettes au jambon de la Sûre	1.3.5.10	Sauce au poivre vert de Madagascar	1.5
Duo of croquettes with ham from the Sûre region		Green Madagascar pepper	
Duo de croquettes aux crevettes grises	1.2.3.4.5.7.10	Sauce aux champignons Mushrooms sauce	1.5
Duo of Grey Shrimp croquettes		Sauce roquefort Roquefort sauce	1.5.7
Salade de chèvre chaud Goat cheese salad	1.5.7.8.10	Beurre maître d'hôtel	7
Salade paysanne Country salad	1.3.5.10	Sauce barbecue	1.5.6.10
Véritable salade César Caesar salad	1.3.4.5.10	Sauce Riesling	1.4.5
Salade au saumon fumé Smoked salmon salad	1.4.10	Frites French fries	5
Omelettes Omelet	3.5.7.10	Pomme de terre au four Baked potato	
Steak tartare préparé par nos soins	1.3.5.10	Purée Mashed potatoes	3.7
Steak tartare prepared by us		Riz Rice	1
Boulettes maisons marinées à la Leffe brune	1.3.5.10	Croquettes	1.3.7
Homemade meatballs marinated in Leffe Brune		Crème brûlée à la vanille bourbon	3.7
Traditionnelle bouchée à la reine à la poule fermière	1.5.7.9	Vanilla Bourbon crème brûlée	
Traditional "bouchée à la reine" with free-range chicken		Tartelette tatin et sa quenelle de glace vanille	1.3.7
Carbonnade de boeuf, comme en Flandre	1.5.10	Tartelette tatin with a scoop of vanilla ice cream	
Beef carbonnade, just like in Flanders		Moelleux au chocolat maison sur sa crème anglaise	1.3.7
Épée de mixed grill Mixed grill skewer	5	Homemade chocolate fondant on custard	
Demi-poulet à l'estragon en cuisson lente	5	Nougat glacé au coulis de fruits rouges	1.5
Slow-cooked half-chicken with tarragon		Iced nougat with red fruit coulis	
Cordon bleu de veau, fromage et jambon Luxembourgeois	1.3.5.7	Dame Blanche	7
Veal cordon bleu with Luxembourgish cheese & ham		Dame Noire	7
Spareribs laqué à la sauce barbecue	5	Dame Rouge	7
Spareribs glazed with BQQ sauce		Trio de sorbets	
Doux parmentier de canard confit façon grand-mère	1.7	Coupe Colonel	
Soft duck shepherd's pie, grandma's style		Chicken nuggets, frites et compote	1.3.5.7
Bun's Koener Burger	1.3.5.7	Chicken nuggets, fries and apple sauce	
Escalope de légumes en burger Veggie burger	1.3.5.7	Kids Burger, frites et salade Kids Burger, fries and salad	1.3.5.7
Faux filet de bœuf du terroir 250gr.	1.5.7	Boulette sauce tomate, frites et salade	1.5
Local Ribeye Steak 250gr.		Meatball in tomato sauce, fries and salad	
Rumsteak "Tâche noire" 250gr.	1.5.7	Penne jambon et crème Penne with ham and cream	1.7
Rump steak Tâche noire 250gr.		Boule de glace au choix Choice of ice cream scoop	7
Entrecôte d'Amérique latine 300gr.	1.5.7		
Latin American Ribeye Steak 300gr.			