

LES ENTREES

Le melon jambon façon mille-feuilles	14,00€
La belle burrata et ses tomates colorées ⁽⁷⁾	15,50€
Le carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan ⁽⁷⁾	16,00€
Les escargots, beurre ail et persil (6 ou 12) ^(7, 14)	14,00€ / 24,00€
Le duo de croquettes au fromage d'Orval ^(1a, 3, 7, 10)	14,50€
Le duo de croquettes mixte (fromage et crevettes grises) ^(1a, 2, 3, 7, 10)	16,50€
Les duo de croquettes de crevettes grises ^(1a, 2, 3, 7, 10)	19,50€

LES SALADES GOURMANDES

La salade de légumes grillés et billes de mozzarella ^(3, 7, 10)	20,00€
La salade de poulet croustillant, melon, concombre ^(1a, 3, 10)	21,00€
La salade de gambas à l'ail ^(2, 3, 10)	22,00€
La salade de poulpe et tomates cerises ⁽¹⁴⁾	24,00€

LES PLATS

Les viandes

Le rumsteak de boeuf avec son beurre maître d'hôtel ^(3, 7, 10)	32,00€
La tagliata de filet de boeuf, parmigiano reggiano, roquette ⁽⁷⁾	34,00€
L'onglet de boeuf Irish Prime à l'échalote ^(3, 10)	29,00€
Le cordon bleu de volaille, crème de champignons ^(1a, 3, 7, 10)	26,00€
Le burger du moment ^(1, 3, 7, 10)	22,00€
Le tartare de boeuf ^(3, 4, 10, 12)	24,00€

Les poissons

Le tartare de saumon, Ginger-Lemon ^(3, 6, 10, 11)	25,00€
Le Fish & Chips et sa sauce tartare maison ^(1a, 3, 10, 12)	25,00€
Le poulpe grillé et son mélange Indian summer ^(7, 14)	29,00€
La pêche du jour et sa recette du moment ^(1a, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 14)	31,00€

Les végétariens

Le burger de légumes ^(1, 3, 7, 10)	21,00€
Le dahl de lentilles corail, sauce curry coco	21,00€

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, pommes de terre rôties ou légumes du moment.

LES GOURMANDISES

La mousse au chocolat belge ^(3, 7, 8a)	11,00€
La pavlova aux fruits du moment ^(3, 8a)	12,00€
La crème brûlée maison ^(3, 7)	11,00€
Le tiramisu du moment ^(1a, 3, 7, 8a)	11,00€
La panna cotta aux fruits ⁽⁷⁾	11,00€
La dame blanche / La dame noire ^(3, 7, 8a)	9,50€
Le café glacé ^(3, 7, 8a)	9,50€
Le trio de sorbet citron, fraise, mangue	9,50€
La coupe colonel	11,00€

MENU ENFANTS

Steak haché ^(3, 10) ou chicken nuggets ^(1a, 3, 10), frites, légumes (+ 1 boule de glace) ^(3, 10) 13,00€

MENU PLAISIR

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

49,00€

Supplément accord vins (3 verres - 21€)

LES ENTREES

La belle burrata et ses tomates colorées ⁽⁷⁾

Grillo - Curatolo Arini - Sicile, Italie

Le carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan ⁽⁷⁾

Tenuta Caparzo - Chardonnay - Toscana, Italie

Le duo de croquettes au fromage d'Orval ^(1a, 3, 7, 10)

Domaine de l'Anticaille - Rosé - Côtes de Provence, France

Les escargots (6), beurre ail et persil ^(7, 14)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

LES PLATS

Le rumsteak de boeuf avec son beurre maitre d'hôtel ^(3, 7, 10)

Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône

L'onglet de boeuf Irish Prime à l'échalote ^(3, 10)

Casa Castillo - Monastrell - Espagne

Le cordon bleu de volaille, crème de champignons ^(1a, 3, 7, 10)

Bernard Massard - Pinot Noir Rosé - Luxembourg

Le tartare de saumon, Ginger-Lemon ^(3, 6, 10, 11)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

La pêche du jour et sa recette du moment, selon l'humeur du chef ^(1a, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 14)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, pommes de terre rôties ou légumes du moment.

 Option végétarienne disponible sur demande

LES DESSERTS

La mousse au chocolat belge ^(3, 7, 8a)

La pavlova aux fruits du moment ^(3, 8a)

La crème brûlée maison ^(3, 7)

La panna cotta aux fruits ⁽⁷⁾

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX

Le menu est servi uniquement si choisi par l'ensemble de la table. Merci

MENU CHLOE

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

55,00€

Supplément accord vins (3 verres - 25€)

LES ENTREES

Tataki de bœuf, tartare de légumes croquants ^(6,8b,10,11)
Macon Village - Bourgogne - France

Gravlax de saumon relevé d'une mousse légère au raifort ^(4,6)
Petite Fleur des Rochers - Chardonnay - Grevenmacher - Luxembourg

Tartare de tomates parfumées au basilic, courgettes grillées et huile d'olive
Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie

LES PLATS

Filet de daurade sébaste, écrasé de pommes de terre,
sauce vierge aux herbes fraîches ^(4,9)
Clos des Rochers - Riesling - Grevenmacher - Luxembourg

Fondant de poulet rôti, sauce au miel parfumée, purée de patates douces ^(1a, 7)
Clos des Rochers - Pinot Gris - Grevenmacher - Luxembourg

Risotto crémeux aux légumes de saison et copeaux de parmesan ⁽⁷⁾
Domaine de l'Anticaille - Rosé - Côtes de Provence - France

LES DESSERTS

Champagne Nicolas Feuillatte Brut - France

Crumble de mirabelles, servi chaud accompagné de sa glace à la vanille ^(1a, 3, 7)

Dôme chocolat, cœur fondant et mousse pralinée ^(3, 7)

Pêche à l'hibiscus et sa mousse de fromage blanc ⁽⁷⁾

BRASSERIE
KOENER
CLERVAUX

Le menu est servi uniquement si choisi par l'ensemble de la table. Merci