

DINER

Service proposé de 18h à 21h

LES ENTREES

✓ Le velouté du moment ⁽⁷⁾	9€
✓ Le carpaccio de betterave, mousse de roquefort et cerneaux de noix ^(7, 8c)	12€
✓ Les escargots, beurre ail et persil (6 ou 12) ^(7, 14)	14€ / 24€
✓ Le duo de fondus au parmesan ^(1a, 3, 7)	15€
✓ Les arancinis à la mozzarella, sauce tomatée ^(1a, 3, 7)	15€

LES PLATS

Les traditionnels Brasserie

Le vol-au-vent ^(1a, 3, 7, 10)	21€
Le cordon bleu de volaille, crème de champignons ^(1a, 3, 7, 10)	27€
Le schnitzel de porc ^(1a, 3)	26€
Le spare ribs laqué à la sauce barbecue ^(6, 10)	27€

Les burgers

Le burger Koener (filet de poulet pané, sauce tartare, cheddar, cornichon, tomate, salade) ^(1a, 3, 7, 10)	22€
Le burger Excellence (steak hâché, sauce maison, cheddar, cornichon, tomate, salade) ^(1a, 3, 7, 10)	23€
Le burger du Chef (steak hâché, mayo truffée, escalope de foie gras poêlée, tomate, salade) ^(1a, 3, 7, 10)	27€

Les viandes

Le faux filet de boeuf	28€
L'entrecôte luxembourgeoise	34€
La côte à l'os	39€

Nos viandes sont accompagnées au choix d'une sauce aux champignons ou poivre vert.

Les poissons

Le tournedos de saumon en croûte de citron ^(1a, 4, 7)	28€
Le steak de thon rouge ⁽⁴⁾	32€

Les végétariens

✓ Le burger façon végé aux galettes de pommes de terre ^(1a, 3, 7, 10)	22€
✓ Le croustillant de pommes de terre et flan aux légumes ^(1a, 3, 7)	21€

Accompagnement : tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, riz, purée, pommes de terre et fromage frais, salade ou légumes chauds.

LES GOURMANDISES

La mousse au chocolat belge ^(3, 7, 8a)	11€
La crème brûlée à la vanille ^(3, 7)	11€
La tartelette brésilienne ^(1a, 3, 7)	11€
La dame blanche / La dame noire ^(3, 7, 8a)	10€
La poire Belle-Hélène ^(7, 8a)	12€
Le café gourmand ^(1a, 3, 7, 8b)	14€

MENU ENFANTS

Steak haché ^(3, 7, 10) ou chicken nuggets ^(1a, 3, 7, 10), accompagnement au choix (+1 boule de glace) ^(3, 10)

13€

MENU PLAISIR

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

49,00€

Supplément accord vins (3 verres - 21€)

LES ENTREES

Le carpaccio de betterave, mousse de roquefort et cerneaux de noix ^(7, 8c)

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

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

Luc Pirlet - Chardonnay - France

Le duo de fondus au parmesan ^(1a, 3, 7)

Petite Fleur des Rochers - Chardonnay - Grevenmacher - Luxembourg

Les arancinis à la mozzarella, sauce tomatée ^(1a, 3, 7)

Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie

LES PLATS

Le schnitzel de porc ^(1a, 3)

Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France

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

Macon Village - Bourgogne - France

Le faux filet de bœuf

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

Le tournedos de saumon en croûte de citron ^(1a, 4, 7)

Luc Pirlet - Chardonnay - France

🌱 **Le croustillant de pommes de terre et flan aux légumes** ^(1a, 3, 7)

Bernard Massard - Pinot Noir - Luxembourg

Accompagnement : tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, riz, purée, pommes de terre et fromage frais, salade ou légumes chauds.

LES DESSERTS

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

La crème brûlée à la vanille ^(3, 7)

La tartelette brésilienne ^(1a, 3, 7)

La poire Belle-Hélène ^(7, 8a)

Crémant Bernard Massard - Luxembourg

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX

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