

# DINER

Service proposé de 18h à 21h

## LES ENTREES

✔ Velouté du moment <sup>(1a,2,3,4,7,9)</sup>	9€
✔ Carpaccio de concombre, menthe et skyr <sup>(7, 8c)</sup>	12€
✔ Escargots de Bourgogne, ail et beurre persillé (6) <sup>(7, 14)</sup>	14€
✔ Duo de croquettes au parmesan <sup>(1a, 3, 7)</sup>	15€
✔ Arancinis d'asperge et velouté <sup>(1a, 3, 7)</sup>	16€
Carpaccio de boeuf, pesto vert et copeaux de parmesan <sup>(1a, 10)</sup>	18€

## LES PLATS

### Les traditionnels Brasserie

Tartare de boeuf luxembourgeois <sup>(1a, 3, 10)</sup>	22€
Burger Koener (filet de poulet pané, sauce tartare, cheddar, cornichon, tomate, salade) <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>	22€
Burger Excellence (steak hâché, sauce maison, cheddar, cornichon, tomate, salade) <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>	23€
Schnitzel de porc <sup>(1a, 3)</sup>	27€
Brochette de filet de poulet mariné	28€
Cordon bleu de volaille maison <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>	28€

### Les viandes

La bavette de boeuf	29€
Le faux filet de boeuf	30€
La belle entrecôte	32€

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

### Les poissons

Tartare de saumon au sésame <sup>(1a, 11)v</sup>	23€
Gambas à la sauce Teriyaki <sup>(2, 6)</sup>	28€
Darne de saumon en croûte citronnée <sup>(1a, 4, 7)</sup>	29€

### Les végétariens

✔ Chou-fleur croustillant, mayonnaise au curry <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>	20€
✔ Burger façon végé aux galettes de pommes de terre <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>	22€

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

## LES GOURMANDISES

Tartelette Tatin et sa glace vanille <sup>(1a, 7)</sup>	11€
Crème brûlée à la vanille <sup>(3, 7)</sup>	11€
Dame blanche / noire <sup>(3, 7)</sup>	11€
Moelleux au chocolat maison <sup>(1a, 3, 7)</sup>	12€
Pavlova aux fruits du moment <sup>(3, 7)</sup>	12€
Café gourmand <sup>(1a, 3, 7, 8b)</sup>	14€

## MENU ENFANTS

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

13€

## MENU PLAISIR

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

49,00€

Supplément accord vins (3 verres - 25€)

### LES ENTREES

☑ **Carpaccio de concombre, menthe et skyr** <sup>(7, 8c)</sup>

*Riesling - Clos des Rochers - Luxembourg*

**Escargots de Bourgogne, ail et beurre persillé (6)** <sup>(7, 14)</sup>

*Macon Village - Bourgogne - France*

**Duo de croquettes au parmesan** <sup>(1a, 3, 7)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

☑ **Arancinis d'asperges et velouté** <sup>(1a, 3, 7)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

### LES PLATS

**Cordon bleu de volaille maison** <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>

*Luc Pirlet - Chardonnay - France*

**Faux filet de boeuf**

*Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France*

**Darne de saumon en croûte citronnée** <sup>(1a, 4, 7)</sup>

*Pinot blanc - Clos des Rochers - Grevenmacher - Luxembourg*

☑ **Chou-fleur croustillant, mayonnaise au curry** <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>

*Riesling - Clos des Rochers - 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

**Tartelette Tatin et sa glace vanille** <sup>(1a, 7)</sup>

**Crème brûlée à la vanille** <sup>(3, 7)</sup>

**Dame blanche / noire** <sup>(3, 7)</sup>

**Moelleux au chocolat maison** <sup>(1a, 3, 7)</sup>

**Pavlova aux fruits du moment** <sup>(3, 7)</sup>

*Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard*

BRASSERIE

**KOENER**

CLERVAUX

## MENU CHLOE

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

55,00€

Supplément accord vins (3 verres - 25€)

### LES ENTREES

Tataki de thon aux deux sésames, écrasé d'avocat citronnée <sup>(3, 6, 11)</sup>

*Clos des Rochers - Riesling - Grevenmacher - Luxembourg*

Voile de veau, émulsion de thon, câpres croustillantes <sup>(3, 10)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

### LES PLATS

Souris d'agneau, confit au miel, romarin et ail rôti,  
purée de patate douce fumée

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

Filet de lieu noir, sauce au ndjua,  
chips de chorizo, pointes de légumes chauds

*Clos des Rochers - Pinot blanc - Grevenmacher - Luxembourg*

### LES DESSERTS

Traditionnel Paris Brest <sup>(1a, 3, 7)</sup>

*Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard - Luxembourg*

Pavlova à la mousse mascarpone acidulée <sup>(3)</sup>

*Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard - Luxembourg*