DINER

Service proposé de 18h à 21h

LES ENTREES

Croustillant de chèvre chaud (1a, 7)	9,00 €
Carpaccio de courgettes, feta et pignons de pin (7)	12,00 €
Croquettes au fromage maison (1a, 3, 7, 10)	14,00 €
Gaspacho de tomates et poivrons	14,00 €
Croquettes au chorizo (1a, 3, 7, 10)	15,00 €
Tomates, burrata et pesto vert (7)	15,00 €
Tartare de dorade, agrumes et sauce vierge (4)	17,00 €
Carpaccio de bœuf, pétales de parmesan et roquette (7)	18,00 €

LES SALADES

Salade de chèvre chaud (1a, 7, 10)	17,00 €
Salade César au poulet (3, 4, 8, 10)	18,00 €
Salade de gambas à l'ail (2, 10)	19,00 €

LES PLATS

Côté Terre

Tartare de bœuf luxembourgeois aux câpres (7)	23,00 €
Burger Excellence (steak haché, sauce maison, cheddar, cornichons, tomate, salade) (1a, 7)	23,00 €
Schnitzel de porc (1a, 3)	27,00 €
Brochette de filet de poulet mariné au citron, à l'estragon et à l'ail	28,00 €
Cordon bleu de volaille maison (1a, 3, 7)	28,00 €
Faux-filet de bœuf	30,00 €
Rumsteak «Tâche noire»	32,00 €
Entrecôte de bœuf	33,00 €

NB : Nos viandes sont accompagnées au choix d'une sauce champignons, poivre, roquefort ou tomatée.

Côté Mer

Burger de la mer, sauce tartare (1a, 3, 4, 9, 10)	23,00 €
Pavé de saumon laqué à la sauce teriyaki (1a, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)	27,00 €
Filet de bar rôti, sauce vierge citronnée (4)	29,00 €

Côté Végétarien

Risotto aux petits pois, citron et stracciatella (1a, 7)	19,00 €
Burger végétarien (1a, 3, 7, 10)	21,00 €

Accompagnement : Nos plats sont accompagnés au choix de frites, pommes de terre, riz, croquettes, salade ou légumes de saison.

MENU ENFANTS

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

13,00 €

MENU PLAISIR

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

49,00 €

Supplément accord vins (3 verres - 25,00 €)

LES ENTREES

Carpaccio de courgettes, feta et pignons de pin (7)
Domaine Barraud - Chardonnay - Macon Village - Bourgogne - France

Croquettes au chorizo (1a, 3, 7, 10)
Extrême Gris de Gris - Languedoc Roussillon - France

Carpaccio de bœuf, pétales de parmesan et roquette (7)
Bernard Massard - Pinot Noir AOP - Luxembourg

Tartare de dorade, agrumes et sauce vierge (4)
Domaine Luc Pirlet - Chardonnay - Languedoc - France

LES PLATS

Cordon bleu de volaille maison (1a, 3, 7, 10)
Domaine Thill - Riesling - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Faux filet de boeuf
Casa Castillo - Monastrell - Espagne

Brochette de filet de poulet mariné au citron, à l'estragon et à l'ail
Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence - France

Pavé de saumon laqué à la sauce teriyaki (1a, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)
Clos des Rochers - Riesling – Luxembourg

Risotto aux petits pois, citron et stracciatella (1a, 7)
Domaine Luc Pirlet - Chardonnay - Languedoc - France

Accompagnement : Nos plats sont accompagnés au choix de frites, pommes de terre, riz, croquettes, salade ou légumes de saison.

LES DESSERTS

Dame blanche (7) - Dame noire (7)
Trio de sorbets
Mousse au chocolat belge (3, 7)
Crème brûlée à la vanille (3, 7)
Pavlova aux fruits de saison (3, 7)

Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard

BRASSERIE
KOENER
CLERVAUX

BOISSONS

SOFTS

Eau plate ou pétillante *Rosport 25 cl*	3,50€
Eau plate ou pétillante *Rosport 50 cl*	5,00€
Coca Cola *Regular | Zero 20 cl*	4,00€
Sprite | Fanta | Fuze Tea Pêche *20 cl*	4,00€
Oasis Tropical *20 cl* | Orangina *25 cl*	4,00€
Minute Maid *20 cl* *Pomme, Orange, Tomate*	4,00€

SCHWEPPES

Indian Tonic *25 cl*	4,00€
Agrum *25 cl*	4,00€
Bitter Lemon *25 cl*	4,00€
Hibiscus *25 cl*	5,00€
White Peach & Elderflower *25 cl*	5,00€
Ginger Beer & Chili *25 cl*	5,00€
Tonic & Pink Pepper *25 cl*	5,00€
Ginger Ale *25 cl*	5,00€

APERITIFS

Apéritif maison (12)	12,50€
Coupe de Crémant (12) *12,50 cl*	8,50€
Kir vin blanc (12) *12,50 cl*	9,00€
Kir Crémant (12) *12,50 cl*	10,00€
Mojito	12,00€
Apérol Spritz (12)	12,00€
Hugo (12)	12,00€
Hugo Alcohol free (0,0%)	8,00€
Pineau des Charentes (12) *4 cl*	8,00€
Picon vin blanc (12)	8,00€
Porto rouge ou blanc (12) *4 cl*	7,00€
Martini rouge ou blanc (12) *4 cl*	7,00€
Ricard *4 cl*	7,00€
Campari *4 cl*	7,00€
Safari / Passoa / Pisang / Malibu *4 cl*	7,00€
Crodino Rouge (0,0%) 17,50 cl	6,00€

Supplément pour les alcools (Jus, soft, Tonic) : +3,00€

BIERES AU FUT (1a, 1c)

Diekirch (LU 4,8 %) 33 cl	6,00€
Diekirch (LU 4,8 %) 50 cl	9,00€
Panaché (LU 4,8 %) 33 cl	6,50€
Triple Karmeliet (BE 8,4%) 33 cl	9,00€
Picon bière 33 cl	7,50€

BIERES BOUTEILLE

Hoegaarden Blanche (BE 4,9%) 25 cl	5,00€
Hoegaarden Rosée (BE 3,0%) 25 cl	5,00€
Leffe Brune (BE 6,5%) 33 cl	6,50€
Leffe Blonde (BE 6,5%) 33 cl	6,50€
Chimay Bleue (BE 9,0%) 33 cl	7,50€
Duvel (BE 8,5%) 33 cl	7,50€
La Chouffe Blonde (BE 8,0%) 33 cl	7,50€
Orval (BE 6,2%) 33 cl	7,50€
Patton le Général (BE 8,5%) 33 cl	7,50€
Franziskaner Weissbier (DE 5,0%) 50 cl	7,00€
Diekirch Alcohol free (LU 0,0%) 33 cl	6,00€
Leffe Blonde Alcohol free (BE 0,0 %) 33 cl	6,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso | Déca | Café	3,50€
Double Expresso	4,50€
Latte Macchiatto (7) Caramel - Spéculos - Vanille	5,50€ +2,00€
Cappuccino (7)	5,00€
Chocolat chaud (7)	5,50€
Thé - Harney & Sons *	4,50€

** Earl Grey Supreme, Egyptian Chamomille, English Breakfast, Hot Cinnamon Spice, Jasmine, Lemon Herbal, Paris, Peppermint, Raspberry Herbal.*

Italian Coffee « Amaretto » (7, 8a)	9,00€
Irish Coffee « Whisky » (7)	9,00€
French Coffee « Cointreau » (7)	9,00€
Coffee 43 « Licor 43 » (7)	9,00€
Grand French « Grand Marnier » (7)	9,00€

GINS 4 cl

Gordon	7.00€
Bombay Sapphire	9.00€
Hendricks	12.00€
Roku	12.00€

BRASSERIE KOENER CLERVAUX

VINS AU VERRE *

** contient du sulfite et allergène 12.*

LES BULLES 12,50 cl

Cuvée de l'Écusson brut - Bernard Massard - Luxembourg	8,50€

LES BLANCS 12,50 cl

Riesling - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg	8,00€
Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg	8,00€
Grillo - Curatolo Arini - Sicile - Italie	8,00€
Chardonnay - Domaine Luc Pirlet - Languedoc Roussillon - France	8,50€

LES ROSES 12,50 cl

Pinot Noir Rosé - Bernard Massard - Luxembourg	8,50€
Extrême Gris de Gris AOP - Languedoc - France	8,00€
Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence - France	8,50€

LES ROUGES 12,50 cl

Bernard Massard - Pinot Noir AOP - Luxembourg	9,00€
Domaine Jean-Louis Chave - Mon Coeur - Côtes du Rhône - France	9,00€
Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France	9,00€
Casa Castillo - Monastrell - Espagne	9,00€

CARTE DES VINS *

** contient du sulfite et allergène 12.*

LES BULLES

Luxembourg

Cuvée de l'Écusson - Bernard Massard, Brut 75 cl — 39,00€

Un crémant emblématique du Luxembourg, aux bulles fines et à la fraîcheur délicate. Assemblage de cépages traditionnels tels que Pinot Blanc, Riesling, Pinot Auxerrois et Chardonnay. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner vos entrées.

Clos des Rochers - Crémant de Luxembourg 75 cl — 49,00€

Ce rosé pétillant séduit par ses notes de petits fruits rouges et sa grande finesse. Élaboré à partir de Pinot Noir, il offre une bouche fraîche et gourmande, idéale pour l'apéritif ou un dessert fruité.

France

Champagne, Brut 75 cl — 69,00€

Un grand classique de Champagne, vif et équilibré. Assemblage de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Bulles élégantes, arômes de fruits blancs et touche florale, pour célébrer chaque instant.

LES BLANCS

Luxembourg

Clos des Rochers - Grevenmacher Fels - Pinot blanc, 2023 75 cl — 45,00€

Un vin blanc élégant 100% Pinot Blanc, alliant fraîcheur et finesse, avec des notes florales et fruitées typiques du terroir luxembourgeois.

Clos des Rochers - Grevenmacher Fels - Riesling, 2023 75 cl — 55,00€

Issu du cépage Riesling, ce vin sec séduit par ses arômes de poire et d'abricot relevés d'un zeste d'orange, avec une belle minéralité et une finale vive et fruitée, parfait pour accompagner poissons et viandes blanches.

France

Domaine Luc Pirlet - Languedoc Roussillon - Chardonnay Réserve, 2024 75 cl — 39,00€

Un Chardonnay toscan frais et équilibré, aux arômes de fruits exotiques et de fleurs, parfait pour accompagner des entrées ou des plats de poisson.

Domaine Barraud - Macon Villages - Bourgogne - Chardonnay, 2023 75 cl — 42,00€

Un blanc de Bourgogne 100% Chardonnay, frais et fruité, exprimant la pureté du cépage avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches, parfait pour l'apéritif ou des poissons grillés.

Italie

Curatolo Arini - Sicile - Grillo, 2024 75 cl — 39,00€

Un vin sicilien issu du cépage Grillo, offrant une belle intensité aromatique sur des notes d'agrumes, de fleurs et une pointe saline, idéal avec les fruits de mer.

LES ROUGES

Luxembourg

Bernard Massard - Pinot Noir AOP, 2024 75 cl — 42,00€

Un Pinot Noir léger et fruité, aux arômes de cerise et de framboise, révélant toute la finesse et l'élégance des rouges luxembourgeois.

France

Domaine Jean-Louis Chave - Mon Coeur - Côtes du Rhône, 2023 75 cl — 45,00€

Un assemblage typique de la vallée du Rhône (principalement Grenache et Syrah), offrant un vin souple, gourmand et épicé, parfait pour accompagner une cuisine conviviale.

Seigneur de Fontimple - Vacqueyras - Côtes du Rhône, 2023 75 cl — 59,00€

Un rouge généreux, issu des cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre, aux notes de fruits noirs, d'épices et de garrigue, avec une belle structure en bouche.

Domaine Pierre Clavel - Liura BIO AOP - Languedoc-Roussillon, 2023 75 cl — 42,00€

Un vin du Languedoc, assemblage de Syrah, Grenache et Carignan, alliant rondeur, fruits mûrs et une touche de réglisse, idéal pour les viandes grillées.

Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur, 2022 75 cl — 42,00€

Un Bordeaux classique, principalement Merlot, offrant des arômes de fruits rouges et une bouche souple, parfaite pour accompagner une cuisine traditionnelle.

La Tour du Pas Saint-Georges - Saint-Émilion - Bordeaux, 2019 75 cl — 49,00€

Un vin élégant, dominé par le Merlot, aux notes de fruits noirs, de sous-bois et une finale veloutée.

Château la Commanderie - Lalande de Pomerol - Bordeaux, 2022 75 cl — 65,00€

Un vin tout en rondeur, composé principalement de Merlot, avec des notes de fruits rouges, d'épices douces et une texture soyeuse.

Espagne

Casa Castillo - Jumilla - Monastrell, 2023 75 cl — 45,00€

Un vin espagnol intense, issu du cépage Monastrell, dévoilant des notes de fruits noirs, d'épices et une belle profondeur, parfait pour les amateurs de vins charpentés.

LES ROSES

Luxembourg

Bernard Massard - Pinot Noir Rosé AOP, 2024 75 cl — 42,00€

Un rosé luxembourgeois fruité et léger, élaboré à partir de Pinot Noir. Il offre des arômes de framboise et de cerise, avec une belle fraîcheur en bouche. Parfait pour accompagner vos salades estivales.

France

Extrème Gris de Gris - Languedoc Roussillon, 2024 75 cl — 39,00€

Rosé du Languedoc à la robe pâle et lumineuse, ce Gris de Gris séduit par sa fraîcheur vive et ses arômes délicats d'agrumes, de fleurs et de fruits rouges, offrant une bouche légère, fruitée et désaltérante.

Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, 2024 75 cl — 45,00€

Un rosé provençal élégant, assemblage de Grenache, Cinsault et Syrah. Notes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs blanches. Une bouche fraîche et équilibrée, idéale pour accompagner les plats méditerranéens.

Château les Crostes - Cuvée Amalia - Côtes de Provence, 2024 75 cl — 49,00€

Un rosé raffiné, dominé par le Grenache et complété par du Cinsault et du Syrah. Il dévoile des arômes de pêche, de pamplemousse rose et une pointe épicée. Sa texture soyeuse en fait un excellent choix pour accompagner des poissons grillés ou des viandes blanches.

FOND DE CAVE *

** contient du sulfite et allergène 12.*

Ci-dessous, découvrez notre sélection « Fond de cave ».
Des bouteilles en quantités limitées, proposées selon les trouvailles et disponibilités du moment.
Une occasion de déguster des crus rares ou inattendus.

LES ROSES

Domaine de la Rocalière - Tavel - Côtes du Rhône, 2023 75 cl - France — 69,00€

Un rosé puissant et vineux, typique de l'appellation Tavel, principalement composé de Grenache. Arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de garrigue. Sa structure ample en fait un compagnon idéal pour les viandes grillées ou les plats épicés.

LES BLANCS

Clarence Dillon - Clarendelle - Bordeaux, 2022 75 cl - France — 62,00€

Un assemblage bordelais (Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle) frais et harmonieux, aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une bouche vive et équilibrée.

Il Poggio - Fiano Sannio DOP - Campanie, 2022 75 cl - Italie — 47,00€

Un Fiano typique du sud de l'Italie, aux arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques, offrant fraîcheur et complexité.

LES ROUGES

Château Fontesteau - Haut-Médoc - Bordeaux, 2016 75 cl - France — 59,00€

Un Haut-Médoc classique, mêlant Cabernet Sauvignon et Merlot, avec des arômes de cassis, de cèdre et une structure harmonieuse.

Clarence Dillon - Clarendelle – Bordeaux, 2016 75 cl - France — 62,00€

Un Bordeaux d'assemblage (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), équilibré et raffiné, avec des arômes de fruits mûrs et une belle longueur en bouche.

Château du Cèdre - Cahors - Sud-Ouest, 2020 75 cl - France — 62,00€

Un Cahors puissant, 100% Malbec, révélant des arômes de fruits noirs, d'épices et une belle intensité en bouche.

Domaine Jean-Louis Chave - Hermitage "Farconnet" - Côtes du Rhône, 2018 75 cl - France — 110,00€

Un Hermitage d'exception, 100% Syrah, aux notes de fruits noirs, de poivre et de réglisse, avec une bouche ample et profonde.

Domaine Michel Gros - Hautes Côtes de Nuits - Bourgogne, 2021 75 cl - France — 115,00€

Un Pinot Noir frais et fruité, aux notes de cerise et de framboise, avec une bouche légère et élégante.

Camille Giroud - Volnay "Lurets" 1er Cru - Côtes de Beaune - Bourgogne, 2020 75 cl - France — 145,00€

Un Pinot Noir raffiné, aux notes de cerise, de violette et d'épices douces, avec une bouche élégante et soyeuse.

Armando Parusso - Barolo Mariondino DOCG, Piemonte 2019 75 cl - Italie — 140,00€

Un grand Barolo 100% Nebbiolo, complexe et élégant, aux notes de rose, de cerise noire et d'épices, avec une belle structure tannique.

Envinate - Albahra - Galice, 2020 75 cl - Espagne — 52,00€

Un rouge espagnol original, principalement Garnacha Tintorera, offrant des arômes de fruits rouges, d'herbes fraîches et une bouche vibrante.

DESSERTS

LES GOURMANDISES

Dame blanche (7)	11,00 €
Dame noire (7)	11,00 €
Trio de sorbets	11,00 €
Café glacé (7)	11,00 €
Carpaccio d'ananas, sirop de menthe et sorbet citron vert	11,00 €
Mousse au chocolat belge (3, 7)	11,00 €
Tarte fine aux pêches (1, 7)	11,00 €
Crème brûlée à la vanille (3, 7)	11,00 €
Pavlova aux fruits de saison (3, 7)	12,00 €

LES DIGESTIFS

SPIRITS 4 cl

Licor 43 (12)	8,00€
Baileys (7, 8)	8,00€
Amaretto (8a)	8,00€
Limoncello (12)	8,00€
Sambuca	8,00€
Cointreau	8,00€
Grand Marnier | Calvados	8,00€
Cognac VS (12)	8,00€
Vodka | Tequila	8,00€
Eaux de vie G. Miclo Framboise, mirabelle, poire	9,00€
Grappa Brune (8, 12)	8,00€
Grappa Blanche (8, 12)	9,50€

RHUMS 4 cl

Havana Club Especial	8,00€
Captain Morgan spiced	7,00€
Bacardi Carta blanca	8,00€
Kraken	10,00€
Don Papa	12,00€
Zacapa	18,00€

WHISKYS 4 cl

Johnny Walker Red Label (1c, 12)	7,50€
Jack Daniel's (1c, 12)	8,00€
Glenmorangie (1c, 12)	9,50€

ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten (blé)	1a
Céréales contenant du gluten (seigle)	1b
Céréales contenant du gluten (orge)	1c
Céréales contenant du gluten (avoine)	1d
Crustacés et produits à base de crustacés	2
Œufs et produits à base d'œufs	3
Poissons et produits à base de poissons	4
Arachides, cacahuètes grillées	5
Soja et produits à base de soja E322	6
Lait et produits à base de lait	7
Fruits à coque (amandes)	8a
Fruits à coque (noisettes)	8b
Fruits à coque (noix)	8c
Fruits à coque (noix de cajou)	8d
Céleri et produits à base de céleri	9
Moutarde et épices (avec graines de moutarde)	10
Graines de sésame	11
Anhydride sulfureux, (cornichon), conservateur E223	12
Lupin et produits à base de lupin	13
Mollusques, fruits de mer, huitres, etc.	14

AUF DEUTSCH ... **IN ENGLISH ...** **IN HET NEDERLANDS**

BRASSERIE
KOENER
CLERVAUX

+352 (0) 92 93 92 Hello@brasserie-koener.lu Brasserie-koener.lu
Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux