

DINER

Service proposé de 18h à 21h

LES ENTREES

✓	Velouté de potiron, huile de sésame (11)	9,00€
✓	Croquettes de fromage (1a, 3, 7,)	16,00€
	Croquettes de jambon fumé (1a, 3, 7,)	17,00€
✓	Croustillant de camembert rôti au four, miel, noix et thym (1a, 7, 8c)	16,00€
	Tartare de thon rouge à l'asiatique — Soja, coriandre, citron vert, framboise et sésame (6, 11)	18,00€

LES PLATS

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, pommes de terre, riz, croquettes, salade ou légumes de saison.

LES INCONTOURNABLES

Cordon bleu de volaille maison (1a, 3, 7, 10)	29,00€
Burger du Chef (Bœuf, cheddar, oignons caramélisés) (1a, 3, 7, 10)	23,00€
Burger de canard et sa sauce aux trois poivres (1a, 3, 10)	25,00€

LES VIANDES

Entrecôte de bœuf (sauce au choix : poivre ^{3, 7} , champignons ^{3, 7} ou moutarde ^{3, 7, 10})	36,00€
Faux-filet de bœuf (sauce au choix : poivre ^{3, 7} , champignons ^{3, 7} ou moutarde ^{3, 7, 10})	29,00€
Jambonneau rôti & sa sauce moutarde (3, 7, 10)	28,00€
Tartare de bœuf automnal (duxelles de champignons, pomme croustillante) (3, 7, 10)	24,00€

CÔTÉ MER

Truite, sauce au Riesling, fondue de poireaux, pommes de terre grenailles (4, 7)	29,00€
Saumon rôti - sauce au vin blanc, pommes de terre grenailles (4, 7)	28,00€



LES VÉGÉTARIENS

Salade de chèvre chaud, miel & noix (1a, 7, 8c, 10)	21,00€
Salade de légumes grillés (3, 10)	20,00€
Burger de potimarron et chèvre (miel, noix, roquette) (7, 8c, 10)	22,50€
Butternut rôti - crème de châtaigne, œuf parfait, noisettes torréfiées (7, 8b, 10)	22,00€

LES GOURMANDISES

Dame blanche - Glace vanille, chantilly maison, coulis de chocolat belge (6, 7)	11,00€
Dame noire - Glace chocolat, chantilly maison, coulis de chocolat belge (6, 7)	11,00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon (3, 7)	11,00€
Tarte Tatin aux pommes, glace vanille, caramel au beurre salé (1a, 3, 7)	11,00€
Mousse au chocolat belge (3, 6, 7)	11,00€

MENU ENFANTS

13,00 €

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

MENU PLAISIR

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

49,00 €

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

LES ENTREES

✓ Velouté de potiron, huile de sésame (11)

Domaine Luc Pirlet - Chardonnay - Languedoc - France

Croquettes de jambon fumé (1a, 3, 7,)

Grillo - Curatolo Arini - Sicile - Italie

Tartare de thon rouge à l'asiatique

Soja, coriandre, citron vert, framboise et sésame (6, 11)

Domaine Luc Pirlet - Chardonnay - Languedoc - France

LES PLATS

Cordon bleu de volaille maison (1a, 3, 7, 10)

Domaine Jean-Louis Chave - Mon Coeur - Côtes du Rhône - France
(40% Syrah - 40% Grenache - 5% Mourvèdre - 15% Carignan)

Faux filet de boeuf - sauce au choix

Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France
(65% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc)

Burger du Chef (Bœuf, cheddar, oignons caramélisés) (1a, 3, 7, 10)

Domaine Jean-Louis Chave - Mon Coeur - Côtes du Rhône - France
(40% Syrah - 40% Grenache - 5% Mourvèdre - 15% Carignan)

Saumon rôti - sauce au vin blanc (4, 7)

Domaine Thill - Riesling - Côteaux de Schengen - Luxembourg

✓ Butternut rôti - crème de châtaigne, œuf parfait, noisettes torréfiées (7, 8b, 10)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

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

LES DESSERTS

Dame Blanche - Glace vanille, chantilly maison, coulis de chocolat belge (6, 7)

Crème brûlée à la vanille Bourbon (3, 7)

Mousse au chocolat belge (3, 6, 7)

Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX

MENU CHASSE

Suggestion automnale en 3 services

49,00 €

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

Terrine de gibier et ses condiments

Confit d'oignons, cornichons, toasts (1a, 7)

*Domaine Jean-Louis Chave - Mon Coeur - Côtes du Rhône - France
(40% Syrah - 40% Grenache - 5% Mourvèdre - 15% Carignan)*

**

Civet de marcassin

Croquettes de pommes de terre, pomme aux aïrelles (1a, 3, 7)

*Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France
(65% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc)*

Parfait glacé aux marrons

Sauce chocolat, tuile aux noisettes (3, 7, 8b)

Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX