

KK

MOMENTS OF THE DAY

Bienvenue au Komptoir K'

Plus qu'un restaurant, le Komptoir K' est une invitation à la découverte.

Nichée au cœur du Luxembourg, notre maison célèbre l'art de la rencontre culinaire en mariant avec finesse les spécialités luxembourgeoises aux saveurs venues du monde entier.

Fondée par la famille Kaempff-Kohler, véritable pionnière de l'art gastronomique au Luxembourg, elle perpétue depuis des générations une passion authentique pour le goût et la convivialité. Chaque assiette raconte une histoire : celle d'un terroir riche et authentique, sublimé par une ouverture sur les cultures et les inspirations d'ailleurs.

Ici, chaque moment trouve sa place. Un déjeuner gourmand entre collègues, un brunch généreux à partager, un dîner raffiné entre amis ou encore un cocktail créatif pour prolonger la soirée...

Le Komptoir K' est pensé comme un lieu de vie, moderne et chaleureux, où l'on vient se retrouver, échanger et savourer.

Dans un cadre tendance et élégant, nous vous invitons à ralentir le temps, à éveiller vos sens et à profiter d'une expérience culinaire unique, où tradition et modernité dialoguent en toute harmonie.

KOMPTOIR K'

Les suggestions

Les classiques délicieux

Vittelo tonnato

Veau basse température, câpres, thon, frites (3,4,10)

€

29,00

Feierstengszaloot. (salade de boeuf froide)

Oeuf dur, échalote, persil, gromperekichelcher (1,3,10)

28,00

Ceviche de daurade royal

Avocat, maïs torréfié, citron vert, grenade, frites de patate douce (1,4)

29,00

Les salades

Pour une pause gourmande

Poulet Let'z

Filet de poulet basse température, parmesan 24 mois, œuf dur, croûtons, sauce César (1,3,4,7)

27,00

Niçoise au thon rouge grillé

Tomate, haricots verts, poivrons confits, œuf dur, anchois, olives de Kalamata (3,4)

29,00

Bouddha bowl

Boulgour bio, falafels de potiron, concombre, mangue, fèves de soja, avocat (1,5,10)

26,00

Chèvre fermier rôti sur toasts

Framboises, pistaches, pickles d'oignons rouges, pomme Red Love (3,4)

27,00

KOMPTOIR K'

Les plats

Pour les épicuriens

Pavé de saumon grillé

€

29,00

Poêlée de légumes, sauce vierge, orzo (1,4,7,12)

Tagliata de boeuf Simmental

34,00

Roquette, parmesan 24 mois, frite fraîche (1,3,7)

Tartare de bœuf du terroir au couteau

28,00

Crumble de parmesan, condiments, frites fraîches (1,7)

Bouchée à la reine « recette centenaire de notre maison »

26,00

Carottes, champignons, riz basmati (1,7,10)

Burger de bœuf luxembourgeois

26,00

Bun brioché maison, lard croustillant, emmental, oignon confit, sucrose grillée, frites fraîches avec peau (1,3,7)

Boulets de veau et boeuf à la Liégeoise

28,00

Sirup de Liège, oignons, pomme purée grand mère (1,7,12)

Spatzles sautés aux légumes

23,00

Fèves de soja, poivrons, courgettes, basilic (1,6)

Menu enfant

15,00

Steak haché accompagné de frites

Filet de poulet accompagné de pâtes grecques

KOMPTOIR K'

Les flammenkuchen

À déguster seul(e) ou à partager

Traditionnelle

Crème Isigny, oignons confits, lard luxembourgeois. (1,7)

18,00

Fromagère

Crème d'Isigny, oignons confits, sélection de notre fromagère (1,7)

21,00

Végétarienne

Crème d'Isigny, oignons confits, tomates, légumes grillés (1,7)

20,00

Nordique

Crème d'Isigny, oignons confits, saumon fumé maison, câpres, lardons de saumon (1,4,7)

23,00

Fin de repas

Pour finir sur une bonne note

Plateau sélection de notre chef pâtissier *Jonathan Szymkowiak* (1,3,7,8)

Tarif selon la pâtisserie (droit de couvert 3,00€)

Notre trio de macarons maison (1,3,7,8)

8,00

Dame blanche ou café glacé (3,7,8)

12,00

Supplément chantilly maison

1,00

KOMPTOIR K'

La carte des vins

Vins au verre

15cl 75cl

Vins blancs

KK Pinot Gris - Kaempff Kohler - (2024)	8,50	39,00
KK Riesling - Kaempff Kohler - (2021)	8,50	39,00
KK Auxerois - Kaempff Kohler - (2024)	8,50	39,00
Marquis de Pennautier - Pays Doc - (2022)	9,00	42,00

Vins blanc moelleux

Saint-Croix du Mont - François Janoueix (2019)	10,00	46,00
--	-------	-------

Vins rosé

Côtes de Provence - Château Pierracci - (2024)	9,00	42,00
--	------	-------

Vins rouges

KK Pinot Noir - Kaempff Kohler - (2024)	9,00	42,00
Bordeaux Supérieur - Kaempff Kohler - (2020)	8,50	38,00

Nos vins pétillants sans alcool

12,5cl 75cl

Vin pétillant de Moselle - Domaine Nicolas Olivier (Schengen)	9,00	45,00
---	------	-------

Nos vins sans alcool

15cl 75cl

Vin blanc Zeno - Cépage Viura (Espagne)	8,50	39,00
Vin rouge Zeno - Cépages Tempranillo/Cabernet (Espagne)	8,50	39,00

Les Bulles

12,5cl 75cl

Crémant du Luxembourg

Cuvée Kaempff-Kohler	9,00	42,00
Claude Bentz		55,00
Alice Hartmann		79,00
Crémant brut rosé - Alice Hartmann		85,00
Rezbergh - Blanc de Noirs		69,00

Champagne

Veuve Clicquot	19,50	120,00
Michel Genet - Grand Cru "Chouilly" Millésimé - (2018)	19,50	120,00

KOMPTOIR K'

Vins à la bouteille

75cl

Vins Blancs

Luxembourg

Pinot Gris - Bech-Mâcher Naumberg - Claude Bentz - (2023)	48,00
Pinot Blanc - Fossiles - Château Pauqué - (2020)	62,00
Riesling - Ahn Palmberg - Clos Mon Vieux Moulin - (2023)	48,00
Riesling - Schwebsange Letscheberg - Claude Bentz - (2020)	49,00
Riesling - La Chapelle - Alice Hartmann - (2022)	75,00

France et autres

Pouilly Fumé - Arret Buffatte - Tinel Blondelet - (2019)	54,00
Sancerre - Frétoy - Tinel Blondelet - (2020)	65,00
Beaujolais Chardonnay - Pierres Dorées - Domaine Pezenneau (2021)	39,00
Viré clessé - Tradition - Domaine Michel - (2022)	48,00
Meursault - Les Narvaux - Jean Marie Bouzereau - (2022)	110,00
Lubéron - Les Aubépines - Val Joanis - (2022)	44,00
Alpilles - Grenache - Château d'Estoublon - (2015)	49,00
Goriska Brda - Sauvignon Fojana - Edi Simcic - Slovénie - (2018)	69,00
Saint Emilion - Château La Grâce Fonrazade - (2020)	54,00

Vins Rosés

Moselle - Pinot Rosé - Château Pauqué - (2022)	54,00
--	-------

KOMPTOIR K'

Vins Rouges

75cl

Luxembourg

Moselle - Ahn Göllebour Pinot Noir - Mon Vieux Moulin - (2024) 55,00

France et autres

Graves de Vayres - Château Segransan - (2018) 39,00

Lalande de Pomerol - Château La Croix Saint André - (2019) 48,00

Pauillac - Château Fleur du Grand Port - (2018) 59,00

Margaux - Château Fleur de Jaillac - (2020) 59,00

Saint Emilion Grand cru classé - Château La Grâce Fonrazade - (2016) 80,00

Bourgogne Côte d'or - Jean Marie Bouzereau - (2023) 48,00

Beaune Premier Cru - Pertuizots - Jean Marie Bouzereau - (2018) 86,00

Pommard - Village - Jean Marie Bouzereau - (2022) 95,00

Côtes du Rhône - Mon Cœur - Jean Louis Chave - (2023) 42,00

Vacqueyras - Les Deux Frères - Château Montmirail - (2021) 48,00

Saint Joseph - Offerus - Jean Louis Chave - (2023) 72,00

Châteauneuf du Pape - Haute Pierre - Maison Delas (2021) 95,00

Hérault - Les Creisses - (2023) 49,00

Pic Saint Loup - Bonne Pioche - Domaine Clavel - (2023) 54,00

Terrasses du Larzac - Antonin et Louis - Mas de la Serranne - (2020) 69,00

Vin de France - Pierres Noires - Jean Maupertuis - (2023) 55,00€

Montepulciano d'Abruzzo - Testarossa - Domaine Pasetti - Italie - (2020) 64,00

Barolo - Paolo Scavino - Italie - (2020) 110,00

Retrouvez nos vins au sein de notre fromagerie-cave à vins pour prolonger le plaisir, 18 rue du Curé.

KOMPTOIR K'

Les gourmandises

	€
Plateau sélection de notre chef pâtissier Jonathan Szymkowiak (1,3,7,8) <i>Tarif selon la pâtisserie (droit de couvert 3,00€)</i>	
Notre trio de macarons maison (1,3,7,8)	8,00
Carrot Cake (1,3,5,7,8)	4,50
Cake Rocher Chocolat (1,3,7,8)	5,50
Cake Marbré (1,3,7,8)	4,20
Cookie du moment (1,3,7,8)	3,50
Dame blanche ou café glacé (3,7,8)	12,00
<i>Supplément chantilly maison</i>	<i>1,00</i>

Le brunch (uniquement de 8h30 à 11h00)

La parenthèse gourmande du matin

	€
Omelette nature (3)	10,00
Omelette au fromage (3,7)	12,00
Omelette aux lardons (3,12)	13,00
Avocado sur muffin (1,3,7)	10,00
Salade de fruits frais maison	9,00
Fromage blanc, muesli bio, fruit frais, miel (1,7,8)	5,90

KOMPTOIR K'

Le comptoir du Barista

	€
Espresso	3,50
Café	4,00
Double Espresso	5,50
Cappuccino Italien (7)	5,50
Café Liégeois (7)	5,50
Matcha	5,50
Chocolat chaud (7)	6,00
Chocolat Liégeois (7)	7,50
Café latte (7)	5,50
Chai latte (7)	6,00
Café frappé (7)	7,00
Chocolat chaud (Soya Milk , Almond Milk)	7,00
Irish /Italian Coffee Whiskey ou Amaretto (7)	13,00
Supplément Chantilly (7)	1,00

KOMPTOIR K'

Sélection de thés

€
6,20

English breakfast

Le grand classique pour accompagner le petit déjeuner anglais traditionnel. Notes florales

Royal Darjeeling

Le roi des thés indiens, il développe des notes d'abricots mûrs

1837 Green Tea

Ce thé vert, signature de TWG Tea, présente en bouche un goût de fruits rouges et de caramel

French Earl Grey

Ce thé est délicatement infusé avec des agrumes et des fleurs de bleuets

Jasmine Queen Tea

Les fleurs de jasmin rehaussent l'élégance de ce thé vert délicatement façonné

Moroccan Mint Tea

Ce thé vert TWG Tea, parfumé avec de la menthe du Sahara, est un classique intemporel

Imperial Lapsang Souchong

Ce thé noir fumé possède une saveur douce et corsée, infusé avec l'arôme de pin chinois

White Sky Tea

Un thé blanc Yin Zhen à la saveur cristalline et fruité, floral

Vanilla Bourbon

Ce Rooibos envoûtant assorti d'une vanille suave offre un mélange qui conviendra aux enfants

Chamomile

Ces fleurs de camomille, douces et apaisantes, dégagent un riche arôme de miel, parfait pour le soir

Verveine

Cette infusion possède des vertus digestives, apaisantes et anti-inflammatoires

Geisha Blossom Tea

Ce mélange de thé est composé de thé vert et de fruits tropicaux mûrs et rafraîchissants

KOMPTOIR K'

Softs & Boissons non alcoolisées

€

Viva (0,25 / 0,50)	3,50/6,50
Rosport Bleu (0,25 / 0,50)	3,50/6,50
Coca-Cola / Zero (0,20) (12)	4,50
Sprite (0,20) (12)	4,50
Fanta (0,25) (12)	4,50
Crodino (17,5) (12)	5,50
Fever-Tree (0,20)	6,00
<i>Tonic / Mediterranean / Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic Light / Elderflower</i>	
Jus de Pomme (0,20)	5,50
Jus de fruits (0,25) (12)	5,50
<i>Clémentine de corse / Ananas / Tomate</i>	
Infusions Pétilantes Symples (0,33)	6,50
<i>Energisante (thym, menthe poivrée, citron)</i>	
<i>Détox (sauge, sureau, pomme)</i>	
<i>Relaxante (verveine, lavande, cerise)</i>	
Orange ou Citron pressés	7,50

KOMPTOIR K'

Bières en fut

	€
Simon Pils (0,25) (1,12)	4,50
Simon Pils (0,50) (1,12)	8,50
Simon Ipa (0,25) (1,12)	5,00
Simon Ipa (0,50) (1,12)	9,50
Panaché Sprite/Coca (0,25/0,50) (1,12)	5,00/9,00
Monaco (0,25/0,50) (1,12)	5,00/9,00
Picon Bière (0,25/0,50) (1,12)	8,00/11,00
Supplément Sirop (25cl) (12)	1,50

Bières bouteilles

	€
Orval - 6,2% (0,33) (1,12)	7,50
Chouffe - 8% (0,33) (1,12)	7,50
Erdinger - Blanche - 5.3% (0,50) (1,12)	8,00
Simon - 0% (0,33) (1,12)	6,00

KOMPTOIR K'

Apéritif ⁽¹²⁾

	€
Buff - 16% - 4cl	8,00
Pastis Henri Bardouin - 45% - 4cl	9,00
Pastis Opyos (Luxembourg) – 45 % - 4cl	9,00
Porto Rouge - Croft Distinction Réserve - 20% - 7,5cl	9,00
Porto Blanc - Croft Fine White - 20% - 7,5cl	9,00
Cynar - 17% - 6cl	8,00
Martini Blanc / Martini Rouge - 6cl	9,00
Campari Orange ou Soda - 14cl	12,00
Kir Vin Blanc (Cassis, Pêche, Framboise) - 12,5cl	9,00
Le Communard (Kir Vin Rouge) - 12,5cl	9,00
Kir crémant Luxembourgeois - 12,5cl	9,50

KOMPTOIR K'

Gins 4cl

	€
Tanqueray (UK / Écosse) - 43% <i>Sec, genièvre, finale citronnée</i>	13,00
Monkey 47 (Allemagne) - 47% <i>Floral, complexe, épicé, fruité</i>	18,00
Sipsmith (UK) - 41,6% <i>Frais et épices douces</i>	17,00
Sipsmith Sloe Gin - 28% <i>Mûre, cassis et cerise, amandes douces</i>	16,00
Hendrick's (Écosse) 41-44% <i>Concombre, pétales de rose, floral</i>	16,00
The Botanist (Islay, Écosse) - 46% <i>Herbacé, floral, agrumes</i>	16,00
Fox Gin 43% (Luxembourg, Distillerie Difrulux) <i>Agrumes, genièvre, fraîcheur</i>	16,00
Silent Pool (UK) - 43% <i>Agrumes</i>	17,00
Opyos Gin (Luxembourg) - 44 % <i>Agrumes, floral, épicé</i>	15,00
Beerbusch Gin - 0% (Luxembourg) <i>Agrumes, gingembre, genièvre, romarin</i>	13,00
Avec Fever Tree Tonic au choix 0,20 cl, Tonic/Méditerranéen/Ginger beer/Tonic light	

Rhums 4cl

	€
Eminente Reserva 7 ans (Cuba) - 41,3% <i>Doux, chocolat & café</i>	12,00
Eminente XO (Cuba) - 43,5% <i>Café, vanille & fruits secs</i>	18,00
Barcelo Impérial (R.Dominicaine) - 38 % <i>Vanille, noix caramélisée, fruits secs</i>	14,00
Diplomático Reserva Especial (Venezuela) - 40% <i>Caramel, orange confite & réglisse</i>	15,00
Havana Club 3 ans (Cuba) <i>Orange & vanille</i>	8,00
Cachaça Leblon (Brésil) - 40% <i>Ananas, lime & vanille</i>	9,00

KOMPTOIR K'

Whiskies 4cl

	€
Hibiki Japanese Harmony (Japon) - 43% <i>Fruité, miel, floral</i>	30,00
Lagavulin 16 ans (Islay, Écosse) - 43% <i>Tourbé & caramel</i>	19,00
Oban 14 ans (Écosse) - 43% <i>Agrumes, tourbé léger, salin</i>	17,00
Laphroaig 12 ans (Islay, Écosse) - 43% <i>Tourbé, fumé intense, iodé</i>	14,00
Woodford Reserve (USA, Kentucky) – 45,2 % <i>Épicé, caramel, vanille & agrumes</i>	9,00
Bulleit Rye (USA) – 45 % <i>Épicé, poivré, vanille & orange</i>	9,00

Vodkas & Tequilas 4cl

	€
Belvedere (Pologne) – 40 % <i>Structurée, vanille, sel & poivre</i>	14,00
Ketel One Vodka (Pays-Bas) – 40 % <i>Neutre, frais, citronné</i>	9,00
Don Julio Blanco (Mexique) – 40 % <i>Agave frais, agrumes & zestes</i>	13,00
Jose Cuervo (Mexique)	9,00
Patron Blanco (Mexique) – 40 % <i>Doux, agrumes, vanille & agave</i>	12,00
Mezcal Montelobos (Mexique) – 40–55 % <i>Terreux, fumé, végétal & fruité</i>	13,00

KOMPTOIR K'

Liqueurs *5cl*

	8,00
Amaretto « Della Torre »	
Limoncello (Distillerie Difrulux)	
Passoa	
St. Germain	
Southern Comfort	
Baileys	
Mr. Black (cold pressed Coffee Liquor)	
Liquor 43	
Cherry Herring	
Sambucca	
Chartreuse verte	15,00

Digestifs *4cl*

	€
Rémy Martin VSOP – 40 %	14,00
Calvados – 40 % C. Drouin « Le Domfrontais »	15,00
Armagnac – 40 % Darroze « Gd Assemblage 12 ans »	16,00
Amaro Montenegro – 23 % (12)	9,00
Averna (12)	8,00
Grappa – 40 % Nonino Moscato	11,00
Grappa – 40 % Sarpa di oro di Poli « Big mama »	12,00
Hunneg Drepp – 40 %	12,00
Cointreau - 40% (12)	8,00
Eau-de-Vie de Poire – 40 % (Zenner)	12,50
Eau-de-Vie de Mirabelle – 40 % (Zenner)	12,50
Eau-de-Vie de Quetsche – 40 % (Zenner)	12,50
Vieille prune du Mullerthal (Difrulux)	12,50

Les adresses Kaempff-Kohler

Niederanven

Boutique & Restaurant
40, Rue Gabriel Lippmann
L-6947 NIEDERANVEN
Tel : 47 47 47-441

Luxembourg Ville

Boutique & Épicerie fine
10, rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-401

Fromagerie & Cave à vins

18, rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-414

BREAKK

Boutique
55, av. John F. Kennedy
L-1855 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-3



*Accédez à notre
site internet*



*Laissez-nous
votre avis*