

# K

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 entrées

### Les classiques délicieux

---

#### Foie gras de canard maison

€

29,00

*Brioche maison toastée, confit d'oignons au miel luxembourgeois (1,7,12)*

#### Bouneschlupp

12,00

*Mettwurst, haricots, pomme de terre, bouillon de poule*

#### Saumon fumé par nos soins

14,00

*Crème fraîche cru Beillevaire, aneth, gaufre de pomme de terre (1,3,5)*

#### Pâté au Riesling, la recette centenaire de la maison

11,00

*Poireau grillé vinaigrette (1,3,7,12)*

#### Filets de harengs en laitance

17,00

*Huile d'olive du domaine d'Estoublon, perles de citron, pink lady, pommes de terre vapeur*

## Les salades

### Pour une pause gourmande

---

#### Lët'zPoulet

26,00

*Filet de poulet luxembourgeois basse température, parmesan 24 mois, œuf dur, croûtons, sauce César (1,3,5,7)*

#### Niçoise au thon grillé

29,00

*Tomates, haricots verts, poivrons confits, œuf dur, olives de Kalamata (3,5)*

#### Chèvre chaud

25,00

*Bûchette fermière panée aux noix, pommes, betterave, tomate (1-4-8)*

#### Bouddha bowl

25,00

*Boulgour bio, falafels de potiron, concombre, mangue, fèves de soja, avocat (1,4,10)*

# KOMPTOIR K'

---

## Les plats

Pour les épicuriens

**Pavé de saumon grillé à l'unilatéral**

€

28,00

*Poêlée de légumes, crème d'oseille au vermouth, orzo (1-5-7-12)*

**Bouchée à la reine « recette centenaire de notre maison »**

26,00

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

**Choucroute Let'z**

31,00

*Lard, mettwurst, collet, lieferkniddel, wirschtercher, pomme de terre, chou (12)*

**Magret de canard du sud-ouest basse température**

30,00

*Coulis de chorizo, légumes du moment, gratin dauphinois (1,7)*

**Tartare de bœuf du terroir au couteau**

26,00

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

**Burger de bœuf luxembourgeois**

25,00

*Bun brioché maison, pancetta, emmental, oignon confit, sucrine grillée, frites fraîches avec peau (1-3-7)*

**Pièce de bœuf Simmental**

39,00

*Légumes du marché, sauce bearnaise, Gromperekichelcher (1-3-7)*

**Spaetzles sautés aux légumes**

23,00

*Fèves de soja, poivrons, haricots verts, tomates, 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)*

€

17,50

Fromagère

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

19,50

Forestière

*Crème d'Isigny, oignons confits, champignon et tartufata (1-7)*

21,00

Nordique

*Crème d'Isigny, oignons confits, saumon fumé maison, câpres, lardons de saumon (1-5-7)*

22,00

## 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€)*

Le dessert du jour (1,3,7,8)

12,00

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

8,00

L'assortiment de notre maître fromagère *Sonia Jaulin* (1,7,8)

14,00

Dame blanche ou café glacé (3,7,8)

12,00

*Supplément chantilly maison*

1,00

Liste des allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacés, 3. Oeufs, 4. Arachides, 5. Poissons, 6. Soja, 7. Lait, 8. Fruits à coques, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Anhydride sulfureux et sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques

# 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

### Les Bulles

12,5cl

#### Crémant du Luxembourg

Cuvée Kaempff-Kohler

8,00

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 - Châteu 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)**

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

**Le dessert du jour (1,3,7,8) 12,00**

**Notre trio de macarons maison (1,3,7,8) 8,00**

**Carrot Cake (1,3,4,7,8) 4,50**

**Cake Rocher Chocolat (1,3,7,8) 5,20**

**Cake Marbré (1,3,7,8) 3,90**

**Le Tigré (1,3,7,8) 4,00**

**Cookie du moment (1,3,7,8) 3,00**

**Dame blanche ou café glacé (3,7,8) 12,00**

*Supplément chantilly maison 1,00*



# 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
Chocolat chaud (7)	6,00
Chocolat Liégeois (7)	7,50
Café latte (7)	5,50
Chai latte (7)	5,00
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

## 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*

# KOMPTOIR K'

---

## Softs & Boissons non alcoolisées

€

<b>Viva (0,25 / 0,50)</b>	<b>3,50/6,00</b>
<b>Rosport Bleu (0,25 / 0,50)</b>	<b>3,50/6,00</b>
<b>Coca-Cola / Zero / Cherry (0,20) (12)</b>	<b>4,50</b>
<b>Sprite (0,20) (12)</b>	<b>4,50</b>
<b>Orangina (0,25) (12)</b>	<b>4,50</b>
<b>Crodino (17,5) (12)</b>	<b>5,50</b>
<b>Fever-Tree (0,20)</b>	<b>5,00</b>
<i>Tonic / Mediterranean / Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic Light</i>	
<b>Thés froids Luxembourgeois TEES (0,33)</b>	<b>6,00</b>
<i>Raspberry / Blood Peach</i>	
<b>Jus de Pomme (Pomme d'or) TEES (0,33)</b>	<b>5,50</b>
<b>Jus de fruits ADAMANCE (0,25) (12)</b>	<b>5,50</b>
<i>Jus de fruits ADAMANCE : Clémentine de corse / Ananas / Tomate</i>	
<b>Infusions Pétilłantes Symples (0,33)</b>	<b>6,00</b>
<i>Energisante (thym, menthe poivrée, citron)</i>	
<i>Détox (saugé, sureau, pomme)</i>	
<i>Relaxante (verveine, lavande, cerise)</i>	
<b>Orange, Pamplemousse ou Citron pressés</b>	<b>7,50</b>

# KOMPTOIR K'

---

## Bières en fut

	€
Simon Pils (0,25) (1,12)	4,50
Simon Pils (0,50) (1,12)	8,00
Simon Ipa (0,25) (1,12)	5,00
Simon Ipa (0,50) (1,12)	9,00
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)	1,00

## Bières bouteilles

	€
Orval - 6,2% (0,33) (1,12)	7,00
Chouffe - 8% (0,33) (1,12)	7,00
Simon Regal - 5,5% (0,33) (1,12)	6,00
Erdinger - Blanche - 5.3% (0,50) (1,12)	8,00
Simon - 0% (0,33) (1,12)	6,00

# KOMPTOIR K'

---

## Apéritif <sup>(12)</sup>

	€
Buff - 16% - 4cl	8,00
Pastis Henri Bardouin - 45% - 4cl	8,00
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
Aperol - 11 % - 6cl	8,00
Cynar - 17% - 6cl	8,00
Martini Blanc / Martini Rouge - 6cl	9,00
Campari Orange ou Soda - 14cl	11,00
Kir Vin Blanc (Cassis, Pêche, Framboise) - 12,5cl	9,00
Le Communard (Kir Vin Rouge) - 12,5cl	9,00
Kir crémant Luxembourgeois - 12,5cl	9,00

## Gins 4cl

	€
Tanqueray (UK / Écosse) - 43% <i>Sec, genièvre, finale citronnée</i>	11,00
Monkey 47 (Allemagne) - 47% <i>Floral, complexe, épicé, fruité</i>	17,00
Sipsmith (UK) - 41,6% <i>Frais et épices douces</i>	15,50
Sipsmith Sloe Gin - 28% <i>Mûre, cassis et cerise, amandes douces</i>	15,50
Hendrick's (Écosse) 41-44% <i>Concombre, pétales de rose, floral</i>	15,00
The Botanist (Islay, Écosse) - 46% <i>Herbacé, floral, agrumes</i>	15,00
Fox Gin 43% (Luxembourg, Distillerie Difrulux) <i>Agrumes, genièvre, fraîcheur</i>	15,00
Silent Pool (UK) - 43% <i>Agrumes</i>	15,00
Opyos Gin (Luxembourg) – 44 % <i>Agrumes, floral, épicé</i>	14,00
Opyos Gin – 0% (Luxembourg) <i>Agrumes, cardamome, genièvre</i>	11,00

Avec Fever Tree Tonic au choix 0,20 cl, Tonic/Méditerranéen/Ginger beer/Tonic light

# KOMPTOIR K'

---

## Rhums 4cl

	€
<b>Eminente Reserva 7 ans (Cuba) - 41,3%</b> <i>Doux, chocolat &amp; café</i>	10,00
<b>Eminente XO (Cuba) - 43,5%</b> <i>Café, vanille &amp; fruits secs</i>	15,00
<b>Mansfeld Rum XO (Luxembourg) - 42%</b> <i>Boisée et veloutée</i>	15,00
<b>Barcelo Impérial (R.Dominicaine) – 38 %</b> <i>Vanille, noix caramélisée, fruits secs</i>	12,00
<b>Diplomático Reserva Especial (Venezuela) - 40%</b> <i>Caramel, orange confite &amp; réglisse</i>	13,00
<b>Havana Club 3 ans ( Cuba )</b> <i>Orange &amp; vanille</i>	8,00
<b>Cachaça Leblon (Brésil) - 40%</b> <i>Ananas, lime &amp; vanille</i>	8,00

## Whiskies 4cl

	€
<b>Hibiki Japanese Harmony (Japon) - 43%</b> <i>Fruité, miel, floral</i>	30,00
<b>Lagavulin 16 ans (Islay, Écosse) - 43%</b> <i>Tourbé &amp; caramel</i>	18,00
<b>Oban 14 ans (Écosse) - 43%</b> <i>Agrumes, tourbé léger, salin</i>	15,00
<b>Laphroaig 12 ans (Islay, Écosse) - 43%</b> <i>Tourbé, fumé intense, iodé</i>	12,00
<b>Woodford Reserve (USA, Kentucky) – 45,2 %</b> <i>Épicé, caramel, vanille &amp; agrumes</i>	9,00
<b>Bulleit Rye (USA) – 45 %</b> <i>Épicé, poivré, vanille &amp; orange</i>	9,00

# KOMPTOIR K'

---

## Vodkas & Tequilas 4cl

	€
<b>Mansfeld Vodka (Luxembourg) – 40 %</b> <i>Neutre, soyeuse</i>	15,00
<b>Belvedere (Pologne) – 40 %</b> <i>Structurée, vanille, sel &amp; poivre</i>	12,00
<b>Ketel One Vodka (Pays-Bas) – 40 %</b> <i>Neutre, frais, citronné</i>	8,00
<b>Don Julio Blanco (Mexique) – 40 %</b> <i>Agave frais, agrumes &amp; zestes</i>	13,00
<b>Jose Cuervo (Mexique)</b>	8,00
<b>Patron Blanco (Mexique) – 40 %</b> <i>Doux, agrumes, vanille &amp; agave</i>	10,00
<b>Mezcal Montelobos (Mexique) – 40–55 %</b> <i>Terreux, fumé, végétal &amp; fruité</i>	12,00

## Liqueurs 5cl

<b>Amaretto « Della Torre »</b>	8,00
<b>Limoncello (Distillerie Difrulux)</b>	
<b>Passoa</b>	
<b>St. Germain</b>	
<b>Southern Comfort</b>	
<b>Malibu</b>	
<b>Baileys</b>	
<b>Mr. Black (cold pressed Coffee Liquor)</b>	
<b>Liquor 43</b>	
<b>Cherry Herring</b>	
<b>Jet 27</b>	
<b>Sambucca</b>	
<b>Chartreuse verte</b>	13,00

# KOMPTOIR K'

---

## Digestifs 4cl

	€
Rémy Martin VSOP – 40 %	14,00
Calvados – 40 % C. Drouin « Le Domfrontais »	14,00
Armagnac – 40 % Darroze « Gd Assemblage 12 ans »	14,00
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

# KOMPTOIR K'

---

## Les Spritz

13,00€

### Aperol Spritz (12)

*Aperol, Crémant Brut, Eau gazeuse, Orange*

### Hugo (12)

*Elderflower, Crémant Brut, Eau gazeuse, Citron Vert, Menthe fraîche*

### Sarti Spritz (12)

*Sarti liqueur, Crémant Brut, eau gazeuse, Citron vert*

### Limoncello (12)

*Limoncello, Crémant Brut, eau gazeuse, Citron jaune*

### Campari Spritz (12)

*Campari, Crémant Brut, eau gazeuse, Orange*

## Les Classiques tendances

---

15,00€

### Pornstar Martini (12)

*Vodka Ketel One, Passoa, Pûre de Fruit de la Passion, Sirop de Vanille, Crémant Brut*

### Espresso Martini

*Vodka Ketel One, Liqueur de café, sirop de Vanille, Espresso shot*

### Negroni (12)

*Gin, Bitter Rouge, Vermouth Rouge*

### Old Fashioned Twist au Ruhm (12)

*Diplomatico Res. Especial, Orange bitter, Angostura Bitter, Sucre de canne*



# KOMPTOIR K'

---

## Afterwork

Une parenthèse conviviale et gourmande

	€
Dips de légumes et houmous (11)	11,00
Quatre huîtres fines de claire, relevées d'un caviar de vinaigre (14)	18,00
Sélection de quatre fromages affinés (7)	15,00
Gromperekichelcher maison servis avec leur compote (1,3)	13,00
Foie gras maison, oignons confits et brioche toastée (1,3,7)	19,00
Saumon fumé accompagné de sa gaufre de pommes de terre (1,3,5,7)	14,00

# *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

