












KANTIN





RESTAURANT // MUSIC // BREWPUB





ENTRÉES

Planche Kantin (1, 7, 12) 17 Saucisson, pâté de campagne, pickles à la bière, fromages, pain pita maison	Asperges & Burrata  (3,5,8,11,12) 21 Asperges vertes, pêches caramélisées, burrata, pesto de noisettes	Hummus Klassik  (7,11) 10	
Chicken wings (1,3,7,10,12,14) 13 Wings, sauce buffalo & ranch	Kant-onion rings  (1,3, 7) 15 Tempura d'oignons & mozzarella aioli	Corn Ribs  (5,12) 11 Maïs, noix de cajou, sriracha mayo	
Green Crisp  (1, 7) 11 Féta & épinards, oignons rouges, sumac	Cauliflower Power  (6, 12) 11 Choux fleur croustillant au panko, sauce barbecue Red Ale	Korean Cucumber Salad  (5,6,12) 10 Concombre, poivre de Sichuan cacahuètes, gingembre, soja 	
Banana Pepper  14 Poivrons, riz, sauce chimichurri, citron	The Duke's Duck (7) 14 Arancini de confit de canard, marmelade chilli	DE LAANGEN TOUR(M) (1, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12) à partager 39 Green Crisp, Hummus, Corn Ribs, Chicken Wings, Cauliflower Power, Onion Rings, The Duke's Duck, Korean Cucumber Salad	

TARTE FLAMBÉES À la levure de notre brasserie

K-LASSIC (1, 7) 15 Crème fraîche, pommes de terre, lard fumé, oignons rouges, graines de carvi	SCAMPI PIL-PIL (1, 7, 4) 19  Crème fraîche, scampi, courgettes grillées, persil plat	FOREST GUMP  (1, 7) 15 Crème fraîche, pleurotes, poireaux, thym
SPICY-TALIAN (1, 7) 17  Crème fraîche, pepperoni piquant, pesto	TOMATOES BEFORE BROS (1)  19 Tomates cerises, pesto vegan	TONNO CIPOLLA (1,4,7) 17 Crème fraîche, pesto de persil, thon, oignons rouges, baies roses

BURGERS EXTRAS 2€ Bacon - Oeuf - Cheddar - Jalapeños - Monterey Jack




Smashed K (1, 3, 7, 12) 20 2 steaks de boeuf "ferme héritage", cheddar, lard croustillant, pain brioché à la patate douce	Korean Chicken Burger  (1,3,7,12) 22 Poulet frit, pickles, jalapeños, sriracha mayo, pain brioché à la patate douce	Parisian Mushroom  (1) 16 Steak de champignon-ail, miso blanc, pousses d'épinards, sauce aioli vegan, pain brioché à la patate douce	Water - Tower (1, 3, 7, 12) 26 3 steaks de boeuf "ferme héritage", cheddar, lard croustillant, pain brioché à la patate douce
---	--	---	---

* Tous nos burgers sont servis avec des frites

SALADES

Dudetown (3, 7, 10, 12) 18 Lard fumé, pommes de terre en robe des champs, oeuf poché, champignons, ciboulette	Superfood Chicken (1,7, 8b, 9, 10,12) 19 Suprême de poulet jaune aux herbes, pain pita, épinards, roquette, grenade, fromage de brebis, noix torréfiées, patate douce rôtie, pomme verte	Buddha Bowl  (1, 10, 11) 18 Fregola Sarda épicée, pois chiches, hummus, pain pita, légumes de saison, olives Kalamata
---	--	--

PLATS



300gr Entrecôte Angus (7) 36 Angus local "ferme héritage", légumes de saison, frites & beurre de Paris	Low & Slow 400g Barbecue Ribs (3,7,10,12) 27 Slow cooked barbecue Ribs, Frites & Coleslaw	Crudo de Bar  (4,6,7,12) 22 Filet de bar, leche de tigre, habanero, sauce verte, nachos maison de maïs bleu & blanc
IPA Fish & Chips (1,4, 5, 12) 26 Sauce Tartare, purée de pois cassés à la menthe	Cordon Bleu "Braumeister" (1, 6, 7, 12) 29 Panure au malt, frites & sauce poivre vert	Tartare (3,6,10) 23,5 Viande de boeuf "ferme héritage" coupée au couteau, os à moelle, cognac, capres, jaune d'oeuf, pickles, frites
Taglioni Fraîches au Citron  (1, 6) 22 Vegan taglioni, asperges, edamame, poireaux & citron confit	Surf & Turf (1,4,9,12) 38 Filet de Boeuf 200gr "ferme héritage", scampis, bisque, jus de viande, frites & légumes de saison	Filet de Bar au Safran (1, 4, 6, 7) 27 Pomme grenailles, légumes grillés, épinards sautés, safran, jalapeño fumé
	Broccoli Steak  16 Brocoli, purée d'haricots blancs, sauce chimichurri	

CRÈME BRÛLÉE (3, 7, 12) 9
infusée au Grand Marnier & oranges confites

ESPRESSO "STOUT" MOELLEUX (1, 7, 8a,12) 10
Biscuit Espresso stout, caramel beurre salé, crème Bailey's

CRANBERRY & LIME CHEESECAKE (3, 7) 9
Crème mascarpone

CHURROS KANTINE (1, 3, 7) 8
Glace vanille

 Végétarien
 Vegan

Allergènes: 1.Céréales contenant du gluten blé (a), seigle (b), orge (c), avoine (d), épeautre (e), kamut (f) / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5.Arachides / 6. Soja / 7.Lait, lactose / 8. Fruits à coques: noisettes (a), noix (b), noix de cajou (c), noix de pécan (d),amandes (e), pistaches (f), macadamia (g), noix queenland (h) / 9. Célien / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfites / 13. Lupin / 14. Mollusques: escargots, encornets, huître

KANTIN

ON TAP

TWISTED CAT BREWERY

Original Pale Ale 5%	4,5	7,5	Session IPA 3,9%	5	8
Dry Hopped IPA 6,5%	5	8	Nitro Red Ale 4,3%	5	8
Nitro Stout 4,2%	5	8	N.A Alcohol Free 0,4%	5	
Diddelenger Pils 4,5%	4,5	7,2	bottle of 33cl		

BRASSERIE NATIONALE

Gambrinus 5,2%	4,2	7	Blanche 4,8%	4,2	7
Fruitée 4,3%	4,2	7	  Funck-Bricher 5,5%	5	8
Pils 5,2%	4	6,8			

CIDRES RAMBORN

Original Dry Cider 5,8%	5	8	Cascade Hopped Cider 7,4%	5	8
Perry Cider 5,8%	5	8	Pink Rosé Cider 5,8%	5	8

GUEST CRAFTS

Consultez nos équipes pour découvrir la ou les bières du moment!

ICE TEA & LEMONADES

Ice Tea du moment	4	7	Limonade du moment	4	7
--------------------------	---	---	---------------------------	---	---

BOLD FLAVORS LOCAL INGREDIENTS - @KANTINDUDELANGE - FOLLOW US



Whisky

Maker's Mark	12
Jameson	9
Bulleit Bourbon	10
Bulleit Rye	12
Bruichladdich Classic Laddie	13
Jack Daniel's N°7	9
Jack Daniel's Honey	9
Talisker 10y	12
Woodford Reserve Wheat	12
Lagavulin 16y	15,5
Monkey Shoulders Original	14
Teeling Blackpitts Peated	15
Teeling Small Batch	12
Teeling Single Malt	14

Tequila & Mezcal

Patron Silver	11
Patron Reposado	12
Patron Añejo	13
Illegal Reposado	15
Ojo De Dios Joven	14
Don Julio 42	39

Rhum

Bacardi Carta Blanca	8
Bacardi Oro	9
Bacardi Spiced	10
Bacardi 4y	11
Bacardi 8y	12
Diplomatico	13
Mount Gay 1703	12
Zacapa 23 Solera	14
Santa Teresa 1796	14
Appleton Estate	13

Vermouth

Martini Rosso, Bianco, Bitter, Fiero	7
Martini Ambrato, Rubino	8
Martini N.A Floreale, Vibrante	7
Carpano Antica Formula	9

Gin BY FEVER-TREE

Bombay Premier Cru #UK	13
Bombay Bramble #UK	12
Bombay Sapphire #UK	11
Tanqueray N°10 #UK	13
The Botanist #SCO	14
Copperhead Original #BEL	15
Copperhead Scarfes #BEL	15
Hendrick's Original Black #SCO	14
Roku #JAP	13.5
Opyos #LUX	14.5
Opyos Sloe #LUX	15
Monkey 47 #GER	15
Gin Mare #ESP	14
Engine #ITA	13.5
Copperhead N.A #BEL	10

Nos gins sont servis avec du Fever Tree

Digestifs

Remy Martin VSOP	13
Averna	9
Chartreuse Jaune, Verte	12
Cointreau	9
Limoncello	7
Calvados Père Magloire	11
Ricard	6
Buff	7
Amaro Nonino	9
Suze	7
Mandarine Napoleon	8

Vodka

42 Below	9
Grey Goose L'Original	12
Grey Goose Le Citron	12
Beluga	16

SOFTS DRINKS

Ananas/ Tomate/ Fraise/ Ace /Orange	3,5
Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Fanta/ Sprite/ Schweppes Lemon / Fuze Tea	3,6
1/4 Lodyss plate / pétillante	3
1/2 Lodyss plate / pétillante	4,6
Red Bull	5,2
Club Maté / Grenade	6
Ramborn Apple Soda	4,5
Ramborn Apple Juice	4,5
Fever tree	4,6

Ginger Beer / Elderflower Tonic / Mediterranean Tonic / Indian Tonic / Rhubarb & Raspberry / Grapefruit Soda

HOTDRINKS

Café / Déca	3,3
Espresso	3,1
Double Espresso	3,9
Café au lait	3,5
Latte	4,3
Cappuccino	4,1
Espresso Macchiato	3,3
Irish Coffee	9
Choky	4,5
Café Viennois	4,4
Organic Tea	3,8

English Breakfast / Earl Grey / Camomille / Fruits Rouges / Jasmin / Menthe Glaciale / Verveine / Thé vert de Chine

	Café	3,8
	Espresso	3,5
	Double Espresso	4,5
	Café au lait	4,1

TUTEBATTI Torréfié sur place

Goût : chocolat/noix	Profil : espresso/medium
Origine : Brésil	Procés : naturel
Type : Arabica	Variété : Yellow Bourbon
Ferme : Fazenda Sertao	Altitude : 1.100-1450 m

PART OF
**MAMA
BOYS**

KANTIN

W I N E S AU VERRE

ROUGE

Pinot Noir - Schumacher-Letahl	9
Côtes de Provence - Château Gabriel	7,5
Crozes Hermitage - L de Combier	12,5
Primo Scuro - Cannonau - Mesa	8

BULLES

Perrier-Jouët	15,5
Schmit-Fohl	9,5

BLANC

Chardonnay - Caruso & Minini	8,5
Pinot Gris - Schmit-Fohl	10
Riesling - Coteaux Schengen	8
Auxerrois - Mathis Bastian	9

ROSÉ

Provence - Château Gabriel	8,5
La Plume Rosée - Henri Ruppert	9

BULLES

Champagnes

Perrier-Jouët Brut	90
Ruinart Blanc de Blancs	135

Crémants

Schmit-Fohl	38
Aly Duhr	52
Henri Ruppert - Esprit de Schengen	45
Mathis Bastian Brut	45
Mathis Bastian Rosé	48
Alice Hartmann Brut	56
Alice Hartmann Rosé	62

ROUGES

Luxembourg

Pinot Noir - Schumacher-Lethal	38
Pinot Noir - Les Terrasses - Henri Ruppert	82

Etrangers

Avignonesi Da-Dio Anfora	52
Vieilles Vignes - Xavier Vignon	38
Côtes de Provence - Château Gabriel	35
St Emilion - Clos des Menuts	44
Rosso di Montalcino - Donatella Cinelli Colombini	59
Crozes Hermitage - L de Combier	54
Brunello di Montalcino - Donatella Cinelli Colombini	82

ROSÉS

Luxembourg

La Plume Rosée - Henri Ruppert	42
--------------------------------	----

France

Chateau Gabriel - Côtes de Provence	40
MAGNUM Provence - Hippy	82

BLANCS

Luxembourg

Pinot Gris - Ahn Goellebour - Schmit-Fohl	47
Riesling - Coteaux Schengen	34
Rivaner - Tout Nü - Schmit-Fohl	45
Bueden - Aly Duhr	46
Riesling Vendanges Tardives - Mathis Bastian	72
Auxerrois - Mathis Bastian	42
Pinot Blanc - Schumacher-Lethal	36
MAGNUM Pinot Gris - Ahn Goellebour - Schmit-Fohl	89

Etrangers

Ronchi Casal Di Sera Verdicchio	34
Pouilly Fuissé - Serge Lanyerie	65
Pouilly Fumé - Silex - Loge Millet	56
Pinot Grigio - Südtirol - Peter Zemmer	52
Chardonnay - Caruso & Minini	29

COCKTAILS

KANTIN PORNSTAR 13

Fruité & Sucré

Bacardi Carta Blanca, Crème de Pêche de Vigne, vanille, fruit de la passion, réduction d'IPA

ESPRESSO STOUTINI 12,5

Onctueux & puissant

Bacardi Carta Oro, Crème de Cacao Brun, espresso, réduction de Nitro Stout

ABEERICANO 13

Amer & complexe

Bacardi Cuatro, Martini Rubino, Bitter & Fiero, orange, verjus, réduction de Nitro Red Ale

TROPIC THUNDER 12

Herbacé & épicé

42 Below, Amaro Averna, romarin, ananas, citron vert, Fever Tree Ginger Beer

SPRITZ DI BERGAMOTTO 13

Agrumes & herbacé

Italicus Rosolio di Bergamotto, Martini Ambrato, pamplemousse, Prosecco, bitters d'Absinthe

WHERE IS HUGO 14

Floral & frais

St-Germain, DOM Bénédictine, Ramborn Original Medium Dry, eau pétillante

MOCKTAILS

TROPIC DRIZZLE 10,5

Herbacé & épicé

Tanqueray Alcohol Free 0%, Martini Vibrante, romarin, ananas, citron vert, Fever Tree Ginger Beer

NEGRON'ISH 9

Amer & complexe

Tanqueray Alcohol Free 0%, Martini Vibrante, Monin Bitter Der Apéritif, verjus
