





KANTIN

BOLD FLAVOURS // LOCAL INGREDIENTS

ENTRÉES

Planche Kantin (1, 7, 12) 17
Saucisson, pâté de campagne, pickles à la bière, fromages, pain pita maison
Chicken Tenders (10) 13
Poulet croustillant mariné & sauce chipotle
Green Crisp  (1, 7) 11
Féta & épinards, oignons rouge, sumac
Mulligatawny Soup  (9) 13
Carotte, oignon, pomme, tomate, bouillon de légumes, lait de coco, curry, gingembre, riz basmati

Kung Pow Pow Sprouts  (5, 6, 7, 11) 12
Choux de Bruxelles, Poivre de Sichuan, Cacahuètes, Gingembre, Soja
Pimento de Padron  (7)  11
Piquillos, fromage chèvre sauce poivron rouge grillé
Cauliflower Power  (6, 12) 11
Choux fleur croustillant au panko, sauce barbecue Red Ale
The Duke's Duck (7) 14
Arancini de confit de canard, marmelade chilli

Hummus Bar	
Classique  (7, 11) 10	
Sauvage  (7, 11) 13	
Pleurotes sautées, épices shawarma, ail et sumac	


DE LAANGEN TOUR(M)


(1, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12) **à partager** 37
Green Crisp, Hummus, Pimento de Padron, Chicken Tenders, Cauliflower Power, Kung Pow Pow Sprouts, The Duke's Duck

TARTE FLAMBÉES À la levure de notre brasserie

K-LASSIC (1, 7)
Crème fraîche, Pommes de terre, Lard fumé, Oignons rouge, Graine de Carvi
15

 **SCAMPI PIL-PIL** (1, 7, 4)
Crème fraîche, Scampi, Courgette grillée, Persil plat
19

FOREST GUMP  (1, 7)
Crème fraîche, Pleurotes, Poireaux, Thym
15

 **SPICY-TALIAN** (1, 7)
Crème fraîche, Pepperoni piquant, Pesto
17

TOMATOES BEFORE BROS  (1, 8)
Tomates à l'ancienne, Tahini, Pignons de pin, Romarin
15

PUMPKIN POWER  (1, 11)
Purée de potiron, Caldo Verde, Tahini
16

BURGERS

Smashed K (1, 3, 7, 12) 20	
2 steaks de boeuf "ferme héritage", cheddar, lard croustillant, pain brioché maison	
Super Cheese (1, 3, 7, 12) 23	
2 steaks de boeuf "ferme héritage", Monterey Jack, lard croustillant, pain brioché maison	
Parisian Mushroom  (1, 3) 16	
Steak de champignon-ail, miso blanc, pousses d'épinards, sauce aioli vegan, pain brioché maison	
Water - Tower (1, 3, 7, 12) 26	
3 steaks de boeuf "ferme héritage", cheddar, lard croustillant, pain brioché maison	


* Tous nos burgers sont servis avec des frites

SALADES

Dudetown (3, 7, 10) 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, épinards, roquette, grenade, fromage de brebis, noix torréfiées, patate douce rôtie, pomme verte	
Buddha Bowl  (1, 10, 11) 18	
Fregola Sarda épicé, 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	
400gr Sticky Lët'z Kola Ribs (3, 7, 12) 27	
Ribs, Frites & Coleslaw	
IPA Fish & Chips (1, 4, 5, 12) 26	
Sauce Tartare, Purée de pois cassés à la menthe	
Cordon Bleu "Braumeister" (1, 7, 12) 29	
Panure au malt, frites & Sauce poivre vert	

Beer braised beef (1, 7, 12) 29	
Purée de pomme de terre, légumes rôtis de saison, jus de viande à la bière	
Magic-shroom Ragout  (6, 12) 23	
Tagioni, lentilles, champignons de Paris, miso blanc, harissa à la rose	
Filet de Bar au Safran (1, 4, 6, 7) 27	
Pomme grenailles, légumes grillés, épinards sautés, safran & jalapeño fumé	



DESSERTS

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

IRISH "STOUT" BROWNIE (1, 7, 8a, 12)
Biscuit Espresso stout, caramel beurre salé, crème Bailey's
9

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

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

 Végétarien
 Vegan



KANTIN

ON TAP

TWISTED CAT BREWERY

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

BRASSERIE NATIONALE

Gambrinus 5,2%	4	6,6	Blanche 4,8%	4	6,6
Fruitée 4,3%	4	6,6	Bofferding 4,8%	4	6,6
  Funck-Bricher 5,5%	4,2	6,8	Bofferding Unfiltered 5,5%	4	6,6

CIDRES RAMBORN

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

GUEST CRAFTS

Guest Craft n*1	4,5	7,5	Guest Craft n*2	4,5	7,5
------------------------	-----	-----	------------------------	-----	-----

COCKTAILS & LEMONADES

Aperol Spritz	11	Lemonade Kantin	5
		Ginger Lemonade	5

KANTIN

Whisky

Makers Mark	12
Jameson	9
Bulleit	10
Bulleit Rye	12
Bruichladdich Classic laddie	13
Jack Daniel's N°7	9
Woodford	12
Lagavulin 16y	15
Monkey Shoulders	14

Tequila

Patron Silver	10
Patron Reposado	11
Patron Añejo	12
Casamigos	15
Casadores	10
Don Julio 42	37

Vodka

42 Below	9
Grey Goose	12
Beluga	16

Digestifs

Remy Martin VSOP	13
Averna	9
Chartreuse Jaune, Verte	11
Cointreau	9
Limoncello	7
Calvados Père Magloire	11
Ricard	6

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 #BE	15
Copperhead Scarfes #BE	15
Hendrick's Original #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

Nos gins sont servis avec du Fever Tree

Rhum

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

Vermouth

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

SOFTS DRINKS

Pomme, Ananas, Tomate, Fraise, Ace 3,5

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Lemon 3,5

1/4 Lodyss plate / pétillante 3

1/2 Lodyss plate / pétillante 4,5

Red Bull 5,2

Club Maté 6

Ramborn Apple Soda 4,5

Ramborn Apple Juice 4,5

FEVER TREE 4,5

Ginger Beer

Elderflower Tonic

Mediterranean Tonic

Indian Tonic

Grapefruit Soda

Ginger Ale

PART OF
**MAMA
BOYS**

KANTIN

WINES AU VERRE

ROUGE

Pinot Noir - Schumacher-Letahl	9
Syrah - Las Ninas	7,5
Crozes Hermitage - L de Combier	12,5

BULLES

Perrier-Jouët	15,5
Schmit-Fohl	9

BLANC

Chardonnay - Caruso & Minini	8
Pinot Gris - Thill's	8,5
Riesling - Coteaux Schengen	7,5
Auxerrois - Mathis Bastian	8,5

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
Syrah - Las Ninas	32
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
Provence - Hippy	42
MAGNUM Provence - Hippy	82

BLANCS

Luxembourg

Pinot Gris - Thill's	38
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

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
