

STEAKHOUSE

RHINO

CLERVAUX

ENTRÉES STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée Gratinated Onion soup (1.7)	11€
Assiette de charcuterie Charcuterie plate (1)	16€
Duo de croquettes Ardennaise Duo of Ardennaise croquettes (1.3.5.7)	17€
Duo de croquettes au parmesan Duo of parmesan croquettes (1.3.5.7)	17€
Duo de croquettes aux crevettes Duo of shrimp croquettes (1.3.4.5.7)	18€
Filet Américain (1.3.10.12)	17€
Assiette de saumon fumé Plate of smoked salmon (1.4.7.11)	18€
Carpaccio de bœuf classique Classic beef carpaccio (1)	18€
> En plat, servi avec des frites	24€
> As main course, served with French fries	
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe Beef carpaccio with truffle oil (1)	19.5€
> En plat, servi avec des frites	25.5€
> As main course, served with French fries	

SALADES SALADS

GRECQUE. Feta, tomates, olives, concombres	21€
Feta cheese, tomatoes, olives, cucumbers (1.3.5.7.10)	
PAYSANNE. Lardons, pommes de terre, œuf dur et oignons	22€
Bacon, potatoes, hard-boiled egg and onions (1.3.5.7.10)	
CÉSAR. Poulet frit, parmesan, œuf dur, sauce César	22€
Fried chicken, parmesan, egg and caesar vinaigrette (1.3.5.10)	
Océane. Saumon fumé, crevettes roses	23€
Smoked salmon, schrimps (1.2.3.4.5.10)	

VIANDE MEAT

Filet Américain, frites et salade. Filet Américain, French fries and salad (1.3.5.7.10.12)	24€
Spare ribs de porc sauce BBQ 500gr. Pork spare ribs BBQ sauce 500gr. (1.3.5.7.9.10)	28€
Steak de cheval sauce provençale 250gr. Horse steak, provençale sauce 250gr. (1.3.5.7.10)	29€
Rumsteak tache noire O'sullivan 250gr. (1.3.5.7.10)	31€
Onglet de bœuf 300gr. Onglet Beef 300gr. (1.3.5.7.10)	34€
Entrecôte d'Argentine 300gr. Entrecote from Argentina 300gr. (1.3.5.7.10)	39€
Filet de bœuf Simmental 250gr. Simmental Beef fillet 250gr. (1.3.5.7.10)	44€

BROCHETTES SKEWERS

Brochette de poulet tandoori 250gr Tandoori chicken skewer 250gr (1.3.5.7.10)	24€
Brochette de scampis à l'ail Skewer of scampi with garlic (1.2.3.5.7.10)	24€
Brochette d'agneau 250g. Lamb skewer 250gr. (1.3.5.7.10)	27€
Brochette mix grill 250gr. Mix grill skewer 250gr. (1.3.5.7.10)	27€
Brochette de boeuf 250gr. Beef skewer 250gr. (1.3.5.7.10)	31€

Tous nos burgers, viandes et poissons sont servis
avec un accompagnement et une sauce au choix.

All our burgers, meats and fish are served with at your choice one side dish and one sauce

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

SI SUPPL. +4€ / IF EXTRA +4€

- Frites French fries (5)
- Onion rings (1.3.7)
- Pommes de terre au four Baked potatoes (5.7)
- Poêlée de légumes Vegetables (5.7)
- Salade mix Mixed salad (1.3.10)

SAUCES

SI SUPPL. +3€ / IF EXTRA +3€

- Poivre Pepper (1.7)
- Champignons Mushrooms (1.7)
- Barbecue (6)
- Roquefort Roquefort (1.5.7.10)
- Béarnaise maison Home-made Béarnaise (3.7)
- Tartare Tartar (3.7)
- Beurre maitre d'hôtel (7)
- Échalotes Shallots (1.5)
- Provençale (5)

POISSON FISH

Fish and chips, sauce tartare 180 gr. Fish and chips, tartar sauce 180 gr. (1.3.4.5.7.10.12)	25€
Daurade royale grillée, sauce provençale Royal grilled daurade, provençale sauce (1.3.4.5.7.10)	26€

BURGERS

VEGGIE (1.3.5.7.10)	20€
Steak végétal "No Beef", cheddar, sauce BBQ "No Beef" vegetarian steak, cheddar cheese, BBQ sauce (1.3.5.7.10)	
RHINO (1.3.5.7.9.10)	22€
Haché de boeuf 180gr, sauce BBQ maison, cheddar, bacon, tomates et oignons frits 180gr minced beef, homemade BBQ sauce, cheddar, bacon, tomatoes and fried onions.	
CLASSIC (1.3.5.7.10.12)	22€
Haché de boeuf 180gr, sauce Giant, cheddar, tomates et salade 180gr minced beef, Giant sauce, cheddar cheese, tomatoes, salad	
BIG CHEESE (1.3.5.7.10)	24€
Haché de boeuf 180gr, mayonnaise au piment d'Espelette, cheddar, oignons pickles 180gr minced beef, mayonnaise with Espelette pepper, cheddar, pickled onions	
PEPPER BURGER (1.3.5.7.10)	22€
Haché de boeuf 180gr, mayonnaise au poivre, cheddar, bacon, tomates et salade 180gr minced beef, pepper mayonnaise, cheddar cheese, bacon, tomatoes and salad	
CLUB HOUSE (1.3.5.7.10)	24€
Filet de poulet, oeuf dur, mayonnaise, bacon, tomates et salade Chicken fillet, hard-boiled egg, mayonnaise, bacon, tomatoes and salad	
CHICKEN (1.3.5.7.10)	24€
Poulet pané, sauce yaourt et concombres Breaded chicken, yogurt sauce and cucumbers	



MENU ENFANT KIDS MENU

Au choix | At your choice

Cheeseburger (1.3.7.10)

Nuggets veggie (1.3.7)

Fish sticks (1.3.4.7)

Filet de poulet pané | Breaded chicken fillet (1.3.7)

Dessert

Boule de glace | Ice Cream scoop (1.3.7)

DESSERTS

Café glacé Iced coffee (1.3.7.8)	9.5€
Dame blanche (1.3.6.7)	9.5€
Dame noire (1.3.6.7)	9.5€
Coupe Brésilienne Brazilian scoop (1.3.7.8)	9.5€
Coupe de fraises Strawberry cup (1.7)	11€
Crème brûlée (1.3.7)	11€
Mousse au chocolat Chocolate mousse (1.3.6.7)	11€
Assortiment de fromages Selection of cheeses (1.7.8)	12€

COUPE DE GLACE ICE CREAM SCOOP

1 BOULE - 1 SCOOP

2.50€

2 BOULES - 2 SCOOPS

4.50€

3 BOULES - 3 SCOOPS

6€

PARFUMS DE GLACE ICE CREAM FLAVORS

vanille vanilla

chocolat chocolate

fraise strawberry

pistache pistachio

tiramisu

amarena

EXTRA CHANTILLY +2€

VINS ET BULLES WINE & BUBBLES

LES BULLES BUBBLES ⁽¹²⁾

	10cl	75cl
Luxembourg - Crémant Cuvée de l'Ecusson	7.5	34
Luxembourg - Crémant Domaine Clos des Rochers Brut		55
France - Champagne Maison Montaudon Brut	12	70
France - Champagne Maison Deutz Brut Classic		130
France - Champagne Maison Taittinger Brut Réserve		170

LES VINS BLANCS WHITE WINE ⁽¹²⁾

	15cl	75cl
Luxembourg - Pinot blanc - Maison Thill's - 2019/2020	7	28
Luxembourg - Riesling - Maison Thill's - 2021/2022	8	32
Luxembourg - Gewürztraminer Grand Premier Cru - 2020/2021	8,5	37
Luxembourg - Pinot gris Grand Premier Cru - Bernard Massard - 2021/2022		33
Luxembourg - Chardonnay AOP - Petite Fleur des Rochers - 2021		54
France - Chardonnay - Les Colimonts - 2021/2022 - Pays d'Oc	6	24
France - Sauvignon - Domaine Luc Pirlet - 2022 - Languedoc	6	24

LES VINS ROSÉS ROSÉ WINE ⁽¹²⁾

Luxembourg - Rosé - Petite Fleur des Rochers - 2021/2022		45
France - Quatre tours - 2022 - Côte de Provence	7	27
France - Syrah - Domaine Luc Pirlet - 2022 - Languedoc	6	27
France - Pétale de Rose - Ch. Tour de l'évêque - 2021/2022 - Provence		48
France - Bandol - Bastide Blanche - 2021/2022 - Provence		52

LES VINS ROUGES RED WINE ⁽¹²⁾

Luxembourg - Pinot noir - Bernard Massard - 2021		36
Luxembourg - Pinot noir - Petite Fleur des Rochers - 2019		55
Portugal - Antonio Lopez - 2019/2020 - Douro	7	28
Portugal - Monte Branco - Alento IGP - 2020	8	32
Italie - Sangiovese - Tenuta Carpazo - 2020/2021 - Toscane	7.5	30
Italie - Valpolicella Classico - Paolo Cottini - 2021 - Veneto		36
France - Côte du Rhône - Réserve de la couronne - 2019 / 2020	6	24
France - Bordeaux supérieur - Château Fayau - 2018 / 2019	7	28
France - Saint Emilion - Château Fougeyrat - 2019 / 2020		49

BOISSONS DRINKS

Apéritif maison 10cl (crémant, licor 43) ⁽¹²⁾	8,5
Kir cassis vin blanc 15cl ⁽¹²⁾	8
Kir cassis crémant 10cl ⁽¹²⁾	8,5
Kir cassis Royal 10cl ⁽¹²⁾	13
Cocktail Hugo 25cl - Apérol spritz 25cl	10
Pineau des Charentes 7cl ⁽¹²⁾	7
Picon vin blanc 15cl ⁽¹²⁾	8
Porto rouge - Porto blanc 7cl ⁽¹²⁾	6
Martini rouge - Martini blanc 5cl ⁽¹²⁾	5
Pastis - Ricard 5cl	6
Cynar - Suze - Campari 5cl ⁽¹²⁾	6
Safari - Passoa - Pisang Ambon 5cl	6

SOFT

Eau plate ou pétillante Still or sparkling water	
25 cl	3.5
50cl	4.5
Coca-cola / Zero - Fanta - Sprite 20cl	3.7
Gerolsteiner Apfelschorle 25cl	5
Jus (pomme - orange - tomate) 20cl	4
Crodino 10cl	6
Fuze Tea Pêche 20cl	3.7
Fever-Tree Mediterranean 20cl	6
Royal Bliss Bitter lemon 20cl	4
Royal Bliss Tonic 20cl	4
San bitter Pellegrino 10cl	6

BIÈRES BEERS ⁽¹⁾

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

Duvel (BE 8%) 33cl	7
La Chouffe (BE 8%) 33cl	7
Leffe blonde (BE 6,6%) 33cl	6
Leffe brune (BE 6,5%) 33cl	6
Chimay bleue (BE 9%) 33cl	7.5
Hoegaarden blanche (BE 4,9%) 25cl	4
Hoegaarden rosée (BE 3%) 25cl	5
Franziskaner (DE 5,0%) 50cl	7
Clausthaler Alcohol-free (DE 0,5%) 33cl	4
Diekirch Alcohol-free (LU 0,0%) 33cl	5.5

BIÈRES PRESSIONS - DRAFT BEERS

Diekirch (LU 4,8%) 25cl	3.5
Diekirch (LU 4,8%) 30cl	4
Diekirch (LU 4,8%) 50cl	6.5
Panaché 30cl	4.5
+ picon bière	+1

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Café / Espresso	3.5
Décaféiné / Decaffeinated coffee	3.5
Double Espresso / Double Espresso	6
Latte Macchiato ⁽⁷⁾	6.5
Cappuccino ⁽⁷⁾	4.5
Thé / Tea	4

English Breakfast, Earl Grey, Lemon Fresh, Fruity Camomille, Green Dragon, Refreshing Mint, Sweet Berries, Jasmin Gold

SPIRITUEUX SPIRITS

Tia Maria - Licor 43 - Baileys 5cl ⁽⁷⁾	6
Amaretto - Averna 5cl	6
Limoncello - Sambucca 5cl	6
Cointreau - Grand Marnier 5cl	7
Calvados 5cl	7
Cognac VSOP 5cl	12
Armagnac St Vivant 5cl	7
Jaegermeister - Get 27 5cl	5
Eaux de vie G. Miclo 5cl	9
Liqueur Buff 5cl	5

WHISKYS

Johnny Walker Red Label - Jameson 5cl	6
Johnny Walker Black Label 5cl	11
Jack Daniel's - Chivas 12Y 5cl	9
Glenmorangie 5cl	12
Dalwhinnie 5cl	15

Suppl. Fevertree tonic	+5
Suppl. jus de fruits (juice) / soft 20cl	+3

RHUMS

Captain Morgan 5cl	5
Bacardi Carta blanca 5cl	6
Kraken 5cl	7.5
Don Papa 5cl	10
Zacapa 5cl	15
Havana brun 5cl	9

GINS

Gordon - Bosford Pink 5cl	6
Bombay Sapphire - Tanqueray 5cl	7
Bulldog 5cl	10
Hendricks - Mare 5cl	12

VODKA - TEQUILA - GRAPPA

Vodka Absolut 5cl	5
Tequila Camino 5cl	6
Grappa Pinot Grigio 5cl	9
Grappa piu Grappa Bamicata 5cl	7



SPECIALITÉS AU CAFÉ ⁽⁷⁾ COFFEE SPECIALTIES

- Italian Coffee « Amaretto »
- Irish Coffee « Whisky »
- French Coffee « Cointreau »
- Coffee 43 « Licor 43 »
- Grand French Coffee « Grand Marnier »

ALLERGÈNES ALLERGENS

Malgré nos efforts notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants.
Despite our efforts, our menu may contain traces of the following allergens.

1. Gluten	1 - Cereals that contain gluten
2. Crustacés	2 - Shellfish
3. Oeufs	3 - Eggs
4. Poissons	4 - Fish
5. Arachides	5 - Peanuts
6. Soja	6 - Soy
7. Lait	7 - Milk
8. Fruits à coque	8 - Nuts
9. Céleri	9 - Celery
10. Moutarde	10 - Mustard
11. Graines de sésame	11 - Sesame seeds
12. Sulfites	12 - Sulphites and sulphur dioxide
13. Lupin	13 - Lupines
14. Mollusques	14 - Shellfish