RESTAURANT

Chloé

CLERVAUX

Menu 2 services

entrée froide ou chaude & plat ou plat & dessert

2-course menu

cold or hot starter & main course or main course & dessert

42 €

Menu 3 services

entrée, plat & dessert

Ce menu est disponible en demi-pension.

3-course menu

starter, main course & dessert

This menu is valid in half-board.

55 €

Menu 5 services

entrée froide, entrée chaude, sorbet, plat & dessert

5-course menu

cold starter, hot starter, sorbet, main course & dessert

69 €

Vous pouvez également opter pour un plat unique.

You can also opt for a single course.

€

les entrées froides | cold starters

Carpaccio de saumon gravlax
baies roses et ses perles acidulées

Salmon gravlax carpaccio
pink berries and its tangy pearls

4.5.7
I

Tartare de veau
coupé au couteau à la facon d'un vitello tonnato

Veal tartar
hand-out prepared in the style of a vitello tonnato

3.5.8.10.11
I

les entrées chaudes | warm starters

Ravioles de scampis
crème au lait de coco et curry de Madras

Scampi ravioli
coconut milk cream with Madras curry

1.2.3.7
I

Escalope de foie gras de canard snackée
jus corsé au thym

Pan-seared duck foie gras escalope
rich thyme infused jus

5.7
I

Oeuf parfait
crémeux de parmesan Grana Padano

Perfect egg
creamy Grana Padano Parmesan

1.3.7
I

les plats | main courses

Côte d'agneau "All Black" en croûte persillée
gratin à la truffe

38€

"All Black" lamb chop in parsley crust
truffle gratin

1.5.7.10
I

Tournedos de boeuf rossini (250 gr.)
sauce béarnaise truffée maison
+ 5€

42€

Beef Tournedos Rossini (250 gr.)
homemade truffled Bearnaise sauce
+ 5€

1.5
I

Filet de rouget Barbet rôti sur peau
émulsion de chou-fleur et croquant de chorizo

32€

Fillet of red mullet Barbet roasted on the skin
cauliflower emulsion and chorizo crunch

1.2.4.5.7
I

Risotto aux pleurotes
douce huile de noisette

28€

Oyster mushroom risotto
sweet hazelnut oil

1.5.8
I

les desserts | desserts

Forêt noire
façon mille et une feuille

Black Forest cake
millefeuille style

5.7.8
I

Tartelette à la mandarine
revisitée

Tangerine tartlet
revisited

1.3.5.7
I

La sélection de notre maitre fromager
+ 5 €

Selection from our master cheesemaker
+ 5 €

3.7
I

les boissons

les apéritifs [12]

Apéritif maison 10 cl	8.00
Coupe de crémant 10 cl	7.50
Coupe de Champagne 10 cl	12.00
Kir vin blanc 15 cl	7.00
Kir crémant 10 cl	8.50
Kir Royal 10 cl	9.00
Apérol Spritz 25 cl	9.50
Hugo 25 cl	9.50
Hugo Alcohol free 25 cl	8.00
Pineau des Charentes 5 cl	6.00
Picon vin blanc 15 cl	6.50
Porto rouge ou blanc 7 cl	6.00
Martini rouge ou blanc 5 cl	6.00
Ricard 3 cl	6.00
Campari | Safari | Passoa 5 cl	6.00
Pisang Ambon 5 cl	6.00

supplément pour les alcools

Jus ou soft 20 cl	+2.90
Fevertree tonic	+3.50

les bières pressions - draft beers [1]

Diekirch (LU 4,8 %) 33 cl	4.00
Diekirch (LU 4,8 %) 50 cl	6.50
Leffe blonde (BE 6,6%) 30 cl	5.50
Panaché 33 cl	4.50
+ picon	+ 1.00

les bouteilles - bottled beers [1]

Duvel (BE 8,5%) 33 cl	6.00
La Chouffe (BE 8,0%) 33 cl	6.00
Leffe brune (BE 6,5%) 33 cl	5.50
Orval (BE 6,2%) 33 cl	6.50
Chimay bleue (BE 9,0%) 33 cl	6.00
Hoegaarden blanche (BE 4,9%) 25 cl	4.00
Hoegaarden rosée (BE 3,0%) 25 cl	4.00
Patton le Général (BE 8,5%) 33 cl	6.50
Franziskaner (DE 5,0%) 50 cl	6.00
Leffe Blonde Alcohol free (BE 0,0 %) 33 cl	4.50
Diekirch Alcohol free (LU 0,0%) 33 cl	4.00

les softs

Eau plate ou pétillante 25 cl	3.00
Rosport	
Eau plate ou pétillante 50 cl	4.50
Rosport	
Coca Cola Regular 20 cl	3.50
Coca Cola Zero 20 cl	3.50
Sprite 20 cl	3.50
Fanta 20 cl	3.50
Fuze Tea Pêche 20 cl	3.50
Jus 20 cl	3.50
Pomme, orange ou pomme-cerise	
Crodino	5.50
Fever-Tree Mediterranean 20 cl	4.50
Tonic Royal Bliss Bitter lemon 20cl	4.00
Tonic Royal Bliss 20 cl	4.00
Tonic Royal Bliss Pink Berry 20cl	4.00
San Pellegrino Bitter 10 cl	4.00

les boissons

les gins

Gordon	5.00
Gordon Pink	7.00
Bombay Sapph	7.00
Bulldog	8.50
Hendricks	9.50

les rhums

Captain Morgan	5.00
Bacardi Carta blanca	6.50
Don Papa	11.00
Zacapa	12.00

les whiskys

Johnny Walker Red Label	6.00
Jameson	6.50
Jack Daniel's	6.50
Glenmorangie	9.00

les boissons chaudes

Expresso | Café | Déca	3.00
Double Expresso	4.00
Latte Macchiatto (7)	4.50
Cappuccino (7)	4.50
Thé	3.50
Chocolat chaud	4.00

les spiritueux

Tia Maria	6.00
Licor 43	6.00
Amaretto	6.00
Limoncello	6.00
Baileys (7)	6.00
Sambuca	6.00
Cointreau	6.50
Grand Marnier	6.50
Calvados	6.50
Cognac VS	7.00
Eaux de vie G. Miclo	8.00
Framboise, mirabelle, poire ou kirsch	
Vodka	6.50
Tequila	6.50
Grappa Brune	6.50
Grappa Blanche	8.50

les spécialités au café (7)

Italian Coffee « Amaretto »	8.00
Irish Coffee « Whisky »	8.00
French Coffee « Cointreau »	8.00
Coffee 43 « Licor 43 »	8.00
Grand French « Grand Marnier »	8.00

les vins au verre (12)

les bulles

	10 cl
Luxembourg - Bernard Massard - Cuvée de l'Écusson brut	7.50

les vins blancs

	15 cl
Luxembourg - Pinot gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen	7.50
Luxembourg - Riesling - Domaine Thill - Côteaux de Schengen	7.50

les vins rosés

	15 cl
France, Côtes de Provence - Domaine de l'Anticaille	7.50

les vins rouges

	15 cl
Luxembourg - Bernard Massard - Pinot noir	8.00
France, Côtes du Rhône - Réserve de la Couronne	7.50
France, Bordeaux Supérieur - Château Les Gravières de la Brandille	8.00

la cave (12)

les bulles

Luxembourg - Bernard Massard - Cuvée de l'Écusson brut 35.00

Méthode traditionnelle Luxembourgeoise très élégante, fines notes florales et de fruits blancs.

les vins blancs

Luxembourg - Pinot gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen 35.00

Vin aux notes fruitées et charnues, des notes épicées et florales, équilibrées et fraiches.

Luxembourg - Riesling - Domaine Thill - Côteaux de Schengen 35.00

Vin acidulé et frais, un bouquet très élégant de fruits à chair blanche.

Luxembourg - Pinot blanc - Clos des Rochers - Grevenmacher Fels 38.00

Vin aux belles notes de fruits blancs. Un vin frais, floral et délicat.

Luxembourg - Pinot gris - Clos des Rochers - Grevenmacher Fels 45.00

Vin aux notes minérales, de jolies notes d'agrumes et de fruits jaunes, vifs et croquants.

Luxembourg - Riesling - Clos des Rochers - Grevenmacher Fels 1er Cru 45.00

Vin au style minéral et salin, des notes florales et d'agrumes avec une belle complexité.

France, Bourgogne - Domaine Barraud - Macon Villages Blanc 39.00

100% Chardonnay avec des notes de pomme, de poire et de pêche mure. Un vin frais, salin, équilibré, doté d'une belle finale.

les vins rosés

France, Côtes de Provence - Domaine de l'Anticaille 35.00

Un rosé bien vif, léger et délicat aux notes de fruits rouge frais.

la cave (12)

les vins rouges

Luxembourg - Bernard Massard - Pinot noir 35.00

Un vin léger et gourmand aux notes de fruits rouges, frais et bien équilibré.

France, Côtes du Rhône - Réserve de la Couronne 35.00

Un vin de caractère, riche et mûr avec des notes de fruits noirs légèrement boisés.

France, Bordeaux - Graves - La Dame de Respide 38.00

Un vin riche et rond avec des belles notes de fruits noirs, quelques touches balsamiques, légèrement boisé.

France, Bordeaux Supérieur - Château Les Gravières de la Brandille 39.00

Assemblage à la robe sombre et intense, des arômes de mûres et de cerises, des tanins fins et croquants.

France, Bordeaux - Saint-Émilion - La Tour du Pas Saint-Georges 39.00

Un vin de la rive droite de Bordeaux très bien équilibré aux arômes de fruits rouges et de tabac. Légèrement boisé avec une belle complexité.

France, Bordeaux - Lalande de Pomerol - Château la Commanderie 52.00

Bouquet de fruits noirs et de belles notes de cacao et de tabac. Un vin équilibré, croquant et persistant avec quelques touches d'épices.

France, Bordeaux - Haut Médoc - Château Fontesteau 55.00

Un grand vin du Médoc aux fruits noirs mûrs, belle structure et tanins bien équilibrés.

France, Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits - Domaine Michel Gros 79.00

100% Pinot Noir, Vin sec, riche et rond aux arômes de griottes et de sous bois. Frais et équilibré.

Espagne - Albahra - Envinate 42.00

Une belle Garnacha aux arômes intenses des fruits noirs et aux subtiles notes de poivre noir.

la cave Prestige (12)

les vins blancs

France, Bourgogne - Meursault Les Narvaux BIO 160.00

Domaine Rémi Jobard

Notes d'agrumes (citron vert) avec une belle minéralité et des notes de Silex. Beurre frais et noisettes torréfiées. C'est un vin tendu avec une belle fraicheur.

les vins rouges

France, Côtes du Rhône - Hermitage "Farconnet" 110.00

Domaine Jean-Louis Chave

Belle Syrah élégante aux arômes de fruits rouges, de cerise et de mûre. Belles notes poivrées et épicées.

France, Bordeaux - Saint-Émilion Grand Cru Classé 115.00

Château Destieux

Arômes riches et tanins souples. Ce vin présente des arômes de fruits rouges bien mûrs avec des touches d'épices, de torréfaction et de chocolat.

France, Bourgogne - Nuits Saint-Georges "Aux Chaignots" 1er Cru 125.00

Domaine Faiveley

Nez de sous-bois et de cerise mûre. Un vin souple et équilibré dotés de jolis tanins aux accents de mûre et de griotte.

France, Bourgogne - Volnay "Lurets" 1er Cru 145.00

Maison Camille Giroud

Une couleur rubis pâle. Nez aromatique, légèrement fumé. Vins aux arômes de fruits rouge, aux notes épicées et florales avec une touche subtile de tabac.

Italie, Piémont - Barolo "Mariondino" DOCG 140.00

Armando Parusso

Une couleur rubis intense. Vin aux arômes de cerises bien mûres, des notes toastées et truffées. Un vin de caractère frais et délicat aux accents de fruits noirs délicatement crémés, équilibré par une belle fraicheur. Les tanins sont fins et délicats.

ALLERGÈNES

Malgré nos efforts notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants :

1 - Les céréales qui contiennent du gluten 2 - Les crustacés - 3 - Les œufs - 4 - Les poissons - 5 - Les arachides - 6 - Le soja

7 - Le lait - 8 - Les fruits à coque - 9 - Le céleri - 10 - La moutarde - 11 - Les graines de sésame

12 - Les sulfites et l'anhydride sulfureux - 13 - Le lupin - 14 - Les mollusques

Si vous présentez une allergie quelconque , n'hésitez pas à en faire part à nos équipes qui feront le nécessaire pour vous proposer des mets adaptés.

ALLERGENS

Despite our efforts, our card may contain traces of the following allergens.

1 - Cereals that contain gluten 2 - Crustaceans - 3 - Eggs - 4 - Fish - 5 - Peanuts - 6 - Soy

7 - Milk - 8 - Nuts - 9 - Celery - 10 - Mustard - 11 - Sesame seeds

12 - Sulphites and sulphur dioxide - 13 - Lupines - 14 - Molluscs

If you have any allergies, please do not hesitate to inform our staff, who will do their best to offer you suitable dishes.