

# BOISSONS

## APERITIFS

Apéritif maison	12,50€
Coupe de Crémant 12,50 cl	8,50€
Kir vin blanc 12,50 cl	9,00€
Kir Crémant 12,50 cl	10,00€
Mojito	12,50€
Apérol Spritz	12,50€
Hugo	12,50€
Hugo Alcohol free (0,0%)	8,00€
Pineau des Charentes 4 cl	8,00€
Picon vin blanc	8,00€
Porto rouge ou blanc 4 cl	7,00€
Martini rouge ou blanc 4 cl	7,00€
Ricard 4 cl	7,00€
Campari 4 cl	7,00€
Safari / Passoa / Pisang 4 cl	7,00€
Crodino Rouge (0,0%) 17,50 cl	6,00€

## GINs 4 cl

Gordon	7.00€
Bombay Sapphire	9.00€
Hendricks	12.00€
Roku	12.00€

Supplément Jus, soft, Indian Tonic : + 3,00€

## SCHWEPPES

Indian Tonic 25 cl	4,00€
Agrum 25 cl	4,00€
Bitter Lemon 25 cl	4,00€
Hibiscus 25 cl	5,00€
White Peach & Elderflower 25 cl	5,00€
Ginger Beer & Chili 25 cl	5,00€
Tonic & Pink Pepper 25 cl	5,00€
Ginger Ale 25 cl	5,00€



## BIERES AU FUT

Diekirch (LU 4,8 %) 33 cl	5,00€
Diekirch (LU 4,8 %) 50 cl	8,00€
Panaché (LU 4,8 %) 33 c	5,50€
Triple Karmelit (BE 8,4%) 33 cl	7,00€
Picon bière 33 cl	7,00€

## BIERES BOUTEILLE

Hoegaarden Blanche (BE 4,9%) 25 cl	5,00€
Hoegaarden Rosée (BE 3,0%) 25 cl	5,00€
Leffe Brune (BE 6,5%) 33 cl	6,00€
Leffe Blonde (BE 6,5%) 33 cl	6,00€
Chimay Bleue (BE 9,0%) 33 cl	7,50€
Duvel (BE 8,5%) 33 cl	6,50€
La Chouffe Blonde (BE 8,0%) 33 cl	7,50€
Orval (BE 6,2%) 33 cl	7,50€
Patton le Général (BE 8,5%) 33 cl	7,00€
Franziskaner Weissbier (DE 5,0%) 50 cl	7,50€
Diekirch Alcohol free (LU 0,0%) 33 cl	5,00€
Leffe Blonde Alcohol free (BE 0,0 %) 33 cl	5,00€

## SOFTS

Eau plate ou pétillante Rosport 25 cl	3,50€
Eau plate ou pétillante Rosport 50 cl	5,00€
Coca Cola Regular   Zero 20 cl	4,00€
Sprite   Fanta   Fuze Tea Pêche 20 cl	4,00€
Oasis Tropical 20 cl   Orangina 25 cl	4,00€
Minute Maid 20 cl	4,00€
Pomme, Orange, Tomate ou Pomme-Cerise	

RESTAURANT

Chloé

CLERVAUX

# VINS AU VERRE

## LES BULLES 12,50 cl

Cuvée de l'Écusson brut - Bernard Massard - Luxembourg 8,50€

## LES BLANCS 12,50 cl

Riesling - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg 8,00€

Pinot gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg 8,00€

Grillo - Curatolo Arini - Sicile, Italie 8,00€

Luc Pirlet - Chardonnay - France 8,00€

## LES ROSES 12,50 cl

Pinot Noir Rosé - Bernard Massard - Luxembourg 8,00€

Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, France 8,50€

## LES ROUGES 12,50 cl

Bernard Massard - Pinot Noir - Luxembourg 9,00€

Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône 9,00€

Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France 9,00€

Casa Castillo - Monastrell - Espagne 9,00€

# CARTE DES VINS

## LES BULLES

**Cuvée de l'Écusson – Bernard Massard, Brut** 75 cl – Luxembourg 39,00€

Un crémant emblématique du Luxembourg, aux bulles fines et à la fraîcheur délicate. Assemblage de cépages traditionnels tels que Pinot Blanc, Riesling, Pinot Auxerrois et Chardonnay. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner vos entrées.

**Clos des Rochers – Crémant de Luxembourg** 75 cl – Luxembourg 49,00€

Ce rosé pétillant séduit par ses notes de petits fruits rouges et sa grande finesse. Élaboré à partir de Pinot Noir, il offre une bouche fraîche et gourmande, idéale pour l'apéritif ou un dessert fruité.

**Champagne, Brut** 75 cl – France 69,00€

Un grand classique de Champagne, vif et équilibré. Assemblage de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Bulles élégantes, arômes de fruits blancs et touche florale, pour célébrer chaque instant.

## LES BLANCS

**Clos des Rochers – Grevenmacher Fels – Pinot blanc, 2022** 75 cl – Luxembourg 45,00€

Un vin blanc élégant 100% Pinot Blanc, alliant fraîcheur et finesse, avec des notes florales et fruitées typiques du terroir luxembourgeois.

**Clos des Rochers – Grevenmacher Fels – Riesling, 2022** 75 cl – Luxembourg 55,00€

Issu du cépage Riesling, ce vin sec séduit par ses arômes de poire et d'abricot relevés d'un zeste d'orange, avec une belle minéralité et une finale vive et fruitée, parfait pour accompagner poissons et viandes blanches.

**Petite Fleur des Rochers – Chardonnay, 2022** 75 cl – Luxembourg 65,00€

Un Chardonnay tout en fraîcheur, aux arômes délicats de fruits blancs et une bouche ronde, idéal à l'apéritif ou avec des plats légers.

**Domaine Barraud – Macon Villages Blanc – Bourgogne, 2022** 75 cl – France 42,00€

Un blanc de Bourgogne 100% Chardonnay, frais et fruité, exprimant la pureté du cépage avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches, parfait pour l'apéritif ou des poissons grillés.

**Luc Pirlet – Chardonnay Réserve, 2024** 75 cl – France 39,00€

Un Chardonnay toscan frais et équilibré, aux arômes de fruits exotiques et de fleurs, parfait pour accompagner des entrées ou des plats de poisson.

**Curatolo Arini – Grillo – Sicile, 2022** 75 cl – Italie 39,00€

Un vin sicilien issu du cépage Grillo, offrant une belle intensité aromatique sur des notes d'agrumes, de fleurs et une pointe saline, idéal avec les fruits de mer.

## LES ROUGES

<b>Pinot noir - Bernard Massard, 2023</b> <sup>75 cl - Luxembourg</sup>	<b>42,00€</b>
Un Pinot Noir léger et fruité, aux arômes de cerise et de framboise, révélant toute la finesse et l'élégance des rouges luxembourgeois.	
<b>Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône, 2022</b> <sup>75 cl - France</sup>	<b>45,00€</b>
Un assemblage typique de la vallée du Rhône (principalement Grenache et Syrah), offrant un vin souple, gourmand et épicé, parfait pour accompagner une cuisine conviviale.	
<b>Seigneur de Fontimble - Vacqueyras - Côtes du Rhône, 2022</b> <sup>75 cl - France</sup>	<b>59,00€</b>
Un rouge généreux, issu des cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre, aux notes de fruits noirs, d'épices et de garrigue, avec une belle structure en bouche.	
<b>Liura BIO AOP - Domaine Pierre Clavel - Languedoc-Roussillon, 2023</b> <sup>75 cl - France</sup>	<b>42,00€</b>
Un vin du Languedoc, assemblage de Syrah, Grenache et Carignan, alliant rondeur, fruits mûrs et une touche de réglisse, idéal pour les viandes grillées.	
<b>Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur, 2020</b> <sup>75 cl - France</sup>	<b>42,00€</b>
Un Bordeaux classique, principalement Merlot, offrant des arômes de fruits rouges et une bouche souple, parfaite pour accompagner une cuisine traditionnelle.	
<b>La Tour du Pas Saint-Georges - Saint-Émilion - Bordeaux, 2019</b> <sup>75 cl - France</sup>	<b>49,00€</b>
Un vin élégant, dominé par le Merlot, aux notes de fruits noirs, de sous-bois et une finale veloutée.	
<b>Château la Commanderie - Lalande de Pomerol - Bordeaux, 2022</b> <sup>75 cl - France</sup>	<b>65,00€</b>
Un vin tout en rondeur, composé principalement de Merlot, avec des notes de fruits rouges, d'épices douces et une texture soyeuse.	
<b>Casa Castillo - Monastrell - Jumilla, 2022</b> <sup>75 cl - Espagne</sup>	<b>45,00€</b>
Un vin espagnol intense, issu du cépage Monastrell, dévoilant des notes de fruits noirs, d'épices et une belle profondeur, parfait pour les amateurs de vins charpentés.	

## LES ROSES

<b>Pinot Noir Rosé - Bernard Massard, 2023</b> <sup>75 cl - Luxembourg</sup>	<b>42,00€</b>
Un rosé luxembourgeois fruité et léger, élaboré à partir de Pinot Noir. Il offre des arômes de framboise et de cerise, avec une belle fraîcheur en bouche. Parfait pour accompagner vos salades estivales.	
<b>Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, 2023</b> <sup>75 cl - France</sup>	<b>45,00€</b>
Un rosé provençal élégant, assemblage de Grenache, Cinsault et Syrah. Notes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs blanches. Une bouche fraîche et équilibrée, idéale pour accompagner les plats méditerranéens.	
<b>Cuvée Amalia - Château les Crostes - Côtes de Provence, 2023</b> <sup>75 cl - France</sup>	<b>49,00€</b>
Un rosé raffiné, dominé par le Grenache et complété par du Cinsault et du Syrah. Il dévoile des arômes de pêche, de pamplemousse rose et une pointe épicée. Sa texture soyeuse en fait un excellent choix pour accompagner des poissons grillés ou des viandes blanches.	

# FOND DE CAVE

*Ci-dessous, découvrez notre sélection « Fond de cave ».*

*Des bouteilles en quantités limitées, proposées selon les trouvailles et disponibilités du moment. Une occasion de déguster des crus rares ou inattendus.*

## LES ROSES

**Tavel – Domaine de la Rocalière – Côtes du Rhône, 2023** 75 cl – France 69,00€

Un rosé puissant et vineux, typique de l'appellation Tavel, principalement composé de Grenache. Arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de garrigue. Sa structure ample en fait un compagnon idéal pour les viandes grillées ou les plats épicés.

## LES BLANCS

**Clarendelle – Clarence Dillon – Bordeaux, 2022** 75 cl – France 62,00€

Un assemblage bordelais (Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle) frais et harmonieux, aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une bouche vive et équilibrée.

**Fiano Sannio – Il Poggio – Campanie, 2022** 75 cl – Italie 47,00€

Un Fiano typique du sud de l'Italie, aux arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques, offrant fraîcheur et complexité.

## LES ROUGES

**Camille Giroud – Volnay “Lurets” 1er Cru – Côtes de Beaune – Bourgogne, 2020** 75 cl – France 145,00€

Un Pinot Noir raffiné, aux notes de cerise, de violette et d'épices douces, avec une bouche élégante et soyeuse.

**Hermitage “Farconnet” – Domaine Jean-Louis Chave – Côtes du Rhône, 2018** 75 cl – France 110,00€

Un Hermitage d'exception, 100% Syrah, aux notes de fruits noirs, de poivre et de réglisse, avec une bouche ample et profonde.

**Château Fontesteu – Haut-Médoc – Bordeaux, 2016** 75 cl – France 59,00€

Un Haut-Médoc classique, mêlant Cabernet Sauvignon et Merlot, avec des arômes de cassis, de cèdre et une structure harmonieuse.

**Domaine Michel Gros – Hautes Côtes de Nuits – Bourgogne, 2021** 75 cl – France 115,00€

Un Pinot Noir frais et fruité, aux notes de cerise et de framboise, avec une bouche légère et élégante.

**Château du Cèdre – Cahors – Sud-Ouest, 2020** 75 cl – France

Un Cahors puissant, 100% Malbec, révélant des arômes de fruits noirs, d'épices et une belle intensité en bouche.

**Armando Parusso – Barolo Mariondino DOCG, 2019** 75 cl – Italie 140,00€

Un grand Barolo 100% Nebbiolo, complexe et élégant, aux notes de rose, de cerise noire et d'épices, avec une belle structure tannique.

**Evinat – Albahra – Galice, 2020** 75 cl – Espagne 52,00€

Un rouge espagnol original, principalement Garnacha Tintorera, offrant des arômes de fruits rouges, d'herbes fraîches et une bouche vibrante.

**Clarendelle – Clarence Dillon – Bordeaux, 2016** 75 cl – France 62,00€

Un Bordeaux d'assemblage (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), équilibré et raffiné, avec des arômes de fruits mûrs et une belle longueur en bouche.

RESTAURANT

*Chloé*

CLERVAUX

# DIGESTIFS

## BOISSONS CHAUDES

Expresso   Déca   Café	3,50€
Double Expresso	4,50€
Latte Macchiatto	5,50€
Cappuccino	5,00€
Chocolat chaud	5,50€
Thé - Harney & Sons *	4,50€

\* Citron Green, Earl Grey Supreme, Egyptian Chamomille, English Breakfast, Hot Cinnamon Spice, Jasmine, Lemon Herbal, Paris, Peppermint, Raspberry Herbal.

## SPECIALITES CAFE

Italian Coffee « Amaretto »	9,00€
Irish Coffee « Whisky »	9,00€
French Coffee « Cointreau »	9,00€
Coffee 43 « Licor 43 »	9,00€
Grand French « Grand Marnier »	9,00€

## SPIRITS 4 cl

Licor 43	8,00€
Baileys	8,00€
Amaretto	8,00€
Limoncello	8,00€
Sambuca	8,00€
Cointreau	8,00€
Grand Marnier   Calvados	8,00€
Cognac VS	8,00€
Vodka   Tequila	8,00€
Chartreuse jaune ou verte	8,00€
Eaux de vie G. Miclo	9,00€
<small>Framboise, mirabelle, poire</small>	
Grappa Brune	8,00€
Grappa Blanche	9,50€

## WHISKYS 4 cl

Johnny Walker Red Label	7,50€
Jack Daniel's	8,00€
Glenmorangie	9,50€

## RHUMS 4 cl

Captain Morgan spiced	7,00€
Havana Club Especial	8,00€
Bacardi Carta blanca	8,00€
Kraken	10,00€
Don Papa	12,00€
Zacapa	18,00€

Une carte avec allergènes est à votre disposition sur demande.