

MENU CHLOE

3 services (entrée - plat - dessert)

55,00€

Supplément accord vins (3 verres - 25€)

LES ENTREES

Tataki de thon aux deux sésames, écrasé d'avocat citronnée ^(3, 6, 11)

Clos des Rochers - Riesling - Grevenmacher - Luxembourg

Voile de veau, émulsion de thon, câpres croustillantes ^(3, 10)

Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie

LES PLATS

Souris d'agneau, confit au miel, romarin et ail rôti,
purée de patate douce fumée

Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône - France

Filet de lieu noir, sauce au ndjua,
chips de chorizo, pointes de légumes chauds

Clos des Rochers - Pinot blanc - Grevenmacher - Luxembourg

LES DESSERTS

Traditionnel Paris Brest ^(1a, 3, 7)

Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard - Luxembourg

Pavlova à la mousse mascarpone acidulée ⁽³⁾

Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard - Luxembourg

MENU PLAISIR

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

49,00 €

Supplément accord vins (3 verres - 25€)

LES ENTREES

Carpaccio de concombre, menthe et skyr ^(7, 8c)

Riesling - Clos des Rochers - Luxembourg

Escargots de Bourgogne, ail et beurre persillé (6) ^(7, 14)

Macon Village - Bourgogne - France

Duo de croquettes au parmesan ^(1a, 3, 7)

Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie

Arancinis d'asperges et velouté ^(1a, 3, 7)

Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie

LES PLATS

Cordon bleu de volaille maison ^(1a, 3, 7, 10)

Luc Pirlet - Chardonnay - France

Faux filet de boeuf

Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France

Darne de saumon en croûte citronnée ^(1a, 4, 7)

Pinot blanc - Clos des Rochers - Grevenmacher - Luxembourg

Chou-fleur croustillant, mayonnaise au curry ^(1a, 3, 7, 10)

Riesling - Clos des Rochers - Luxembourg

Accompagnement : tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, riz, purée, pommes de terre et fromage frais, salade ou légumes chauds.

LES DESSERTS

Tartelette Tatin et sa glace vanille ^(1a, 7)

Crème brûlée à la vanille ^(3, 7)

Dame blanche / noire ^(3, 7)

Moelleux au chocolat maison ^(1a, 3, 7)

Pavlova aux fruits du moment ^(3, 7)

Crémant Bernard Massard - Luxembourg

RESTAURANT

Chloé

CLERVAUX

BOISSONS

APERITIFS

Apéritif maison	12,50€
Coupe de Crémant <i>12,50 cl</i>	8,50€
Kir vin blanc <i>12,50 cl</i>	9,00€
Kir Crémant <i>12,50 cl</i>	10,00€
Mojito	12,50€
Apérol Spritz	12,50€
Hugo	12,50€
Hugo Alcohol free <i>(0,0%)</i>	8,00€
Pineau des Charentes <i>4 cl</i>	8,00€
Picon vin blanc	8,00€
Porto rouge ou blanc <i>4 cl</i>	7,00€
Martini rouge ou blanc <i>4 cl</i>	7,00€
Ricard <i>4 cl</i>	7,00€
Campari <i>4 cl</i>	7,00€
Safari / Passoa / Pisang <i>4 cl</i>	7,00€
Crodino Rouge <i>(0,0%) 17,50 cl</i>	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 <i>25 cl</i>	4,00€
Agrum <i>25 cl</i>	4,00€
Bitter Lemon <i>25 cl</i>	4,00€
Hibiscus <i>25 cl</i>	5,00€
White Peach & Elderflower <i>25 cl</i>	5,00€
Ginger Beer & Chili <i>25 cl</i>	5,00€
Tonic & Pink Pepper <i>25 cl</i>	5,00€
Ginger Ale <i>25 cl</i>	5,00€



BIERES AU FUT

Diekirch <i>(LU 4,8 %) 33 cl</i>	6,00€
Diekirch <i>(LU 4,8 %) 50 cl</i>	9,00€
Panaché <i>(LU 4,8 %) 33 c</i>	6,50€
Triple Karmelit <i>(BE 8,4%) 33 cl</i>	9,00€
Picon bière <i>33 cl</i>	7,50€

BIERES BOUTEILLE

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

SOFTS

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

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 8,50€

LES ROSES 12,50 cl

Pinot Noir Rosé - Bernard Massard - Luxembourg 8,50€

Extrême Gris de Gris AOP - Languedoc - France 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€

RESTAURANT

Chloé

CLERVAUX

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, 2023** ^{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, 2023** ^{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.
- Luc Pirlet - Chardonnay Réserve - Languedoc, 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.
- Domaine Barraud - Macon Villages Blanc - Bourgogne, 2023** ^{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.
- Curatolo Arini - Grillo - Sicile, 2024** ^{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

- Pinot noir - Bernard Massard, 2024** ^{75 cl - Luxembourg} **42,00€**
Un Pinot Noir léger et fruité, aux arômes de cerise et de framboise, révélant toute la finesse et l'élégance des rouges luxembourgeois.
- Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône, 2023** ^{75 cl - France} **45,00€**
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.
- Seigneur de Fontimble - Vacqueyras - Côtes du Rhône, 2023** ^{75 cl - France} **59,00€**
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.
- Liura BIO AOP - Domaine Pierre Clavel - Languedoc-Roussillon, 2023** ^{75 cl - France} **42,00€**
Un vin du Languedoc, assemblage de Syrah, Grenache et Carignan, alliant rondeur, fruits mûrs et une touche de réglisse, idéal pour les viandes grillées.
- Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur, 2022** ^{75 cl - France} **42,00€**
Un Bordeaux classique, principalement Merlot, offrant des arômes de fruits rouges et une bouche souple, parfaite pour accompagner une cuisine traditionnelle.
- La Tour du Pas Saint-Georges - Saint-Émilion - Bordeaux, 2019** ^{75 cl - France} **49,00€**
Un vin élégant, dominé par le Merlot, aux notes de fruits noirs, de sous-bois et une finale veloutée.
- Château la Commanderie - Lalande de Pomerol - Bordeaux, 2022** ^{75 cl - France} **65,00€**
Un vin tout en rondeur, composé principalement de Merlot, avec des notes de fruits rouges, d'épices douces et une texture soyeuse.
- Casa Castillo - Monastrell - Jumilla, 2023** ^{75 cl - Espagne} **45,00€**
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

- Pinot Noir Rosé - Bernard Massard, 2024** ^{75 cl - Luxembourg} **42,00€**
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.
- Extrême Gris de Gris - Languedoc Roussillon, 2024** ^{75 cl - France} **39,00€**
Rosé du Languedoc à la robe pâle et lumineuse, ce Gris de Gris séduit par sa fraîcheur vive et ses arômes délicats d'agrumes, de fleurs et de fruits rouges, offrant une bouche légère, fruitée et désaltérante.
- Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, 2024** ^{75 cl - France} **45,00€**
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.
- Cuvée Amalia - Château les Crostes - Côtes de Provence, 2024** ^{75 cl - France} **49,00€**
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.