

RESTAURANT

 *Chloé*

CLERVAUX



Les apéritifs ⁽¹²⁾

Apéritif maison	9.50€
Coupe de crémant	7.50€
Kir vin blanc	8.00€
Kir crémant	9.00€
Apérol Spritz	12.50€
Hugo	12.50€
Hugo sans alcool	8.00€
Pineau des Charentes	7.00€
Picon vin blanc	8.00€
Picon bière	5.00€
Porto rouge ou blanc	7.00€
Martini rouge ou blanc	7.00€
Ricard	7.00€
Campari	7.00€
Safari	7.00€
Passoa	7.00€
Pisang Ambon	7.00€
Crodino	5.50€
Gin Bombay Sapphire	9.00€
Gin Bulldog	9.00€
Gin Hendricks	10.00€

Supplément pour les alcools

Jus ou soft	+2.90€
Schweppes Selection	+3.50€

Les bières ⁽¹⁾

Diekirch (LU 4,8 %) - pression	4.00€
Duvel (BE 8,5%)	6.00€
La Chouffe Blonde (BE 8,0%)	6.00€
Orval (BE 6,2%)	6.50€

Les softs

Eau plate ou pétillante 25 cl	3.00€
Eau plate ou pétillante 50 cl	4.50€
Coca Cola Regular	3.50€
Coca Cola Zero	3.50€
Sprite	3.50€
Fanta	3.50€
Fuze Tea Pêche	3.50€
Schweppes Indian Tonic	3.50€
Schweppes Agrum	3.50€
Schweppes Mojito	3.50€
Schweppes Pink Tonic	3.50€
Schweppes Bitter Lemon	3.50€
Jus - Minute Maid	3.50€
(Pomme, orange ou pomme-cerise)	

Les Schweppes Selection

Tonic & Touch of Lime	4.50€
Hibiscus	4.50€
Pomelo	4.50€
White Peach & Elderflower	4.50€
Ginger Beer & Chili	4.50€
Tonic & Pink Pepper	4.50€
Ginger Ale	4.50€
Orange Blossom & Lavender	4.50€

Les spiritueux

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

Les rhums

Captain Morgan	6.00€
Bacardi Carta blanca	6.00€
Don Papa	10.00€
Zacapa	15.00€

Les whiskies

Johnny Walker Red Label	7.00€
Jameson	7.50€
Jack Daniel's	7.50€
Glenmorangie	9.00€

Les boissons chaudes

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

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

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€

RESTAURANT

 **Chloé**

CLERVAUX



Menu 3 services
entrée froide, plat & dessert

55 €

Sélection des vins : 24€

Menu 4 services
entrée froide, entrée chaude, plat & dessert

65 €

Sélection des vins : 32€



Entrées froides

Gambas tigrée

brunoise de papaye, mangue et guacamole

Clos des Rochers - Grevenmacher Fels - Riesling - Luxembourg

Tartare de bœuf

à la moelle

Bernard Massard - Pinot Noir - Luxembourg

Entrées chaudes

Moules

crumble au chorizo

Clarendelle - Clarence Dillon - France, Bordeaux (blanc)

Œuf mollet à la florentine

comté affiné

Thill's - Pinot blanc - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Plats

Pluma Iberica

sauce romesco, légumes de saison

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

Filet de turbo snacké

sauce citronnée

Cuvée Amalia - Château les Crostes - France, Côtes de Provence

Desserts

Framboise croustillante

Tavel - Domaine de la Rocalière - France, Côtes du Rhône

Bavarois à la pêche

Cuvée de l'Écusson brut - Bernard Massard - Luxembourg

Sélection du fromager

Château du Cèdre - France, Sud-ouest, Cahors

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.

Gambas tigrée, brunoise de papaye, mangue et guacamole - 2.5

Tartare de bœuf à la moelle - 1.3

Moules et leur crumble de chorizo - 1.2.5

Œuf mollet à la florentine et son comté affiné - 3.7

Pluma Iberica, sauce romesco et légumes de saison - 1.5

Filet de turbo snacké, sauce citronnée - 4.5.7

Framboise croustillante - 1.3.7

Bavarois à la pêche - 3.7

Sélection du fromager - 7

La cave⁽¹²⁾

Les bulles

Clos des Rochers - Crémant de Luxembourg - Brut	45.00€
Clos des Rochers - Crémant de Luxembourg - Rosé	49.00€

Les vins blancs

Luxembourg

Bernard Massard - Gewürztraminer	34.00€
Clos des Rochers - Grevenmacher Fels - Pinot blanc	38.00€
Clos des Rochers - Grevenmacher Fels - Riesling	45.00€
Petite Fleur des Rochers - Clos des Rochers - Chardonnay	49.00€

France

Clarendelle - Clarence Dillon - Bordeaux	39.00€
Domaine Barraud - Macon Villages Blanc - Bourgogne	39.00€
Domaine Rémi Jobard - Meursault Les Narvaux BIO - Bourgogne	160.00€

Les vins rosés

France

Cuvée Amalia - Château les Crostes - Côtes de Provence	35.00€
Tavel - Domaine de la Rocalière - Côtes du Rhône	35.00€

La cave⁽¹²⁾

Les vins rouges

France

Mon Coeur - Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône	34.00€
Seigneur de Fontimple - Vacqueyras - Côtes du Rhône	39.00€
Domaine Jean-Louis Chave - Hermitage "Farconnet" - Côtes du Rhône	110.00€
Le Mas - Domaine Pierre Clavel - Languedoc-Roussillon	30.00€
La Closeraie Faugères - Abbaye Sylva Plana - Languedoc-Roussillon	35.00€
La Dame de Respide - Graves - Bordeaux	38.00€
La Tour du Pas Saint-Georges - Saint-Émilion - Bordeaux	39.00€
Château la Commanderie - Lalande de Pomerol - Bordeaux	52.00€
Château Fontestean - Bordeaux	55.00€
Château Destieux - Saint-Émilion Grand Cru Classé - Bordeaux	115.00€
Domaine Michel Gros - Hautes Côtes de Nuits - Bourgogne	79.00€
Domaine Faiveley - Nuits Saint-Georges "Aux Chaignots" 1er Cru - Bourgogne	145.00€
Château du Cèdre - Sud-ouest, Cahors	35.00€

Espagne

Albahra - Envinata	42.00€
--------------------	--------

Italie

Armando Parusso - Barolo "Mariondino" DOCG - Piémont	140.00€
--	---------