

2 Route de Marnach
L – 9709 Clervaux
Tél : 92 10 32 Fax : 92 91 08
info@hotelducommerce.lu
www.hotelducommerce.lu
www.latabledeclervaux.lu

Restaurant « La Table de Clervaux »
(entièrement rénové en 2018)

75 places

Salle Niveno – salle de fêtes
(entièrement rénové en 2014)

130 places

Propositions de Menus 2022

LES POTAGES

LE CONSOMMÉ MIMOSA	9,50.-
LE CONSOMME JULIENNE	9,50.-
LE CONSOMME CELESTINE (julienne de crêpes)	10,00.-
LE CONSOMME AU CANARD CONFIT ET AUX RAVIOLES DE FOIE GRAS	16,00.-
LA BISQUE DE HOMARD AU COGNAC	14,00.-
LA SOUPE DE POISSONS	13,50.-
LA CREME DE TOMATES	9,00.-
LA CREME DE POTIRON AU CURRY	9,00.-
LA CREME D'ASPERGES BLANCHES	11,00.-
LA CREME DE VOLAILLE	9,00.-
LA MINESTRONE	9,50.-
LA SOUPE AUX OIGNONS, CROUTONS AU FROMAGE	8,00.-
LE CAPPUCHINO DE BUTTERNUT AUX EPICES ET HUILE DE TRUFFES	9,00.-

LES ENTREES FROIDES & SALADES

L'ASSIETTE NORDIQUE	21,50.-
Eisleker Holzbried	18,00.-
LE CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN	20,00.-
LE MELON CAVAILLON AU JAMBON DE PARME	19,50.-
LA TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES	15,00.-
LE COCKTAIL AUX CREVETTES GRISES ET AVOCATS	22,00.-
LE TARTARE AUX 2 SAUMONS	23,00.-
LA TOMATE MOZZARELLA BUFFALA AU PESTO MAISON	19,00.-
LE SAUMON FUME SUR TOAST	19,50.-
LA SALADE TERRE ET MER	25,00.-
LA SALADE CESAR	23,00.-

LES ENTREES CHAUDES

LA COCOTTE DE SCAMPIS A L'AIL NOIR	17,50.-
LE GRATIN AUX TROIS POISSONS	21,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE, SCE ARMORICAINE	23,00.-
LA BALLOTINE AUX DEUX POISSONS	21,50.-
LE GATEAU DE SAUMON AUX ECREVISSES	19,00.-
LA QUICHE LORRAINE MAISON	14,00.-
LE FROMAGE BRIE LUXEMBOURGEOIS FRIT AUX AIRELLES	15,50.-
LES CROQUETTES DE CONCOILLOTTE	14,50.-
LE FEUILLETE DE SAINT-JACQUES AU CURRY ROUGE ET CREMANT	23,50.-
LA BOUCHE A LA REINE	19,50.-

LES POISSONS

L'ESCALOPE DE SAUMON, BEURRE BLANC AU CREMANT LUX.	27,00.-
LE DOS DE CABILLAUD, Remoulade Maison	27,00.-
LE FILET DE SANDRE façon matelote aux Champignons	26,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE au curry rouge	32,00.-
LES SCAMPIS FACON DU CHEF	24,50.-

L'AGNEAU

LE JARRET D'AGNEAU AU MIEL ET BIERE LUXEMBOURGEOISE	30,50.-
---	---------

LE VEAU

LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS	32,00.-
LA BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONELLE	27,00.-
L'EMINCE DE VEAU AUX 3 POIVRONS	29,50.-
LE ROTI DE VEAU PRINCE ORLOFF	26,50.-
LE CARRÉ DE VEAU GARNI	23,50.-
LA JOUE DE VEAU A LA BIERE LUXEMBOURGEOISE	26,50.-

LE PORC

LES FILETS MIGNONS DE PORC	22,50.-
LE JAMBONNEAU DE PORCELET, SCE MOUTARDE	28,00.-
LE JAMBON CRU ET CUIT (plat unique + 3 €)	23,00.-

LE BŒUF

LE CHATEAUBRIAND GARNI, SCE BEARNAISE	36,00.-
L'EMINCE DE BŒUF A L'ESTRAGON	27,50.-

LA VOLAILLE

LA SUPREME DE PINTADE FARCIE	25,00.-
LE MAGRET DE CANARD AUX POMMES ET AU MIEL	28,50.-
LE POUSSIN GRAND-MERE	26,00.-
LA BOUCHE A LA REINE	24,00.-

*Supplément repasse	3,00.-
---------------------	--------

LES SORBETS (SELON SAISON)

LE SORBET POIRE, arrosé à la Williams	5,50.-
LE SORBET MIRABELLE, arrosé à la Mirabelle	5,50.-
LE SORBET FRAMBOISE, arrosé à la Framboise	5,50.-
LE SORBET MELON, arrosé au Porto	5,50.-
LE SORBET A LA POMME VERTE, arrosé au Calvados	5,50.-
LE SORBET CITRON, arrosé au Crémant de Luxembourg	5,50.-

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS ET SA GLACE VANILLE	9,50.-
LES PROFITÉROLLES / GLACE VANILLE/CHOCOLAT CHAUD	11,00.-
LA GLACE VANILLE AUX FRAMBOISES CHAUDES	10,00.-
LE CARPACCIO D'ANANAS AVEC SA GLACE COCO	10,50.-
L'ASSIETTE SURPRISE "LA TABLE DE CLERVAUX" (5 SAVEURS)	12,50.-
LES DEUX MOUSSES AU CHOCOLAT	10,50.-
LA CREME BRULEE	10,50.-
L'ILE FLOTTANTE	9,50.-
LA TARTE AUX POMMES MAISON AVEC SA GLACE VANILLE	9,50.-
LE TIRAMISU SPECULOOS	9,50.-
LE PARFAIT GLACE A L'ELIXIR DE MONDORF	10,50.-
AGNEAU GLACE (COMMUNIONS)	9,50.-
L'ASSORTIMENT DE FROMAGES / MOUTARDE AUX FIGUES (4 SORTES SUR ASSIETTE)	14,50.-

BUFFET (MINIMUM 30 PERSONNES)

BUFFET FROID ENTREE	29,50.-
BUFFET FROID EN PLAT UNIQUE	38,00.-
BUFFET CHAUD (PRIX SELON VOTRE CHOIX)	
BUFFET DESSERT	14,00.-