

---

**Restaurant « La Table de Clervaux »**

**75 places**

**Salle Niveno – salle de fêtes**

**130 places**

**Lounge 352 - Nouveau 2023**

**40 places**

Ces propositions sont conçues pour **composer un menu unique** pour l'ensemble du groupe.

Si vous avez des invités qui sont végétariens, allergiques ou qui suivent un régime, n'hésitez pas à nous contacter à ce sujet.

 convient aux végétariens

**Pour les banquets à partir de 25 personnes notre restaurant ouvre 7/7 midi ou soir**

---

## Propositions de Menus 2023

### LES POTAGES

LE CONSOMMÉ MIMOSA.....	9,50.-
LE CONSOMME JULIENNE.....	9,50.-
LE CONSOMME CELESTINE (julienne de crêpes).....	10,00.-
LA BISQUE DE HOMARD AU COGNAC.....	14,00.-
LA SOUPE DE POISSONS.....	14,00.-
LA CREME DE TOMATES AU BASILIC FRAIS... 	9,00.-
LA CREME DE LEGUMES... 	8,50.-
LA CREME DE POTIRON AU CURRY (selon saison) ... 	9,00.-
LA CREME DE POMMES DE TERRE... 	9,00.-
LA CREME D'ASPERGES BLANCHES (selon saison) ... 	9,50.-
LA CREME DE VOLAILLE.....	10,50.-
LA MINISTRONE... 	9,50.-
LA SOUPE AUX OIGNONS, CROUTONS AU FROMAGE... 	9,50.-

---

## LES ENTREES FROIDES

EISLEKER HOLZBRIED (jambon cru, cuit, pâté riesling, pâté campagnarde).....	19,00.-
LE MELON CAVAILLON AU JAMBON DE PARME.....	18,50.-
LE COCKTAIL AUX CREVETTES ROSES.....	15,50.-
LE COCKTAIL AUX CREVETTES GRISES ET AVOCATS.....	22,00.-
LE CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN.....	19,00.-
LA TOMATE MOZZARELLA BUFFALA AU PESTO MAISON.....	19,00.-
LE SAUMON FUME SUR TOAST .....	20,50.-
L'ASSIETTE NORDIQUE.....	20,50.-

## LES ENTREES CHAUDES

LA QUICHE LORRAINE.....	12,50.-
LES CROQUETTES DE CONCOILLOTTE 	14,50.-
LE FROMAGE BRIE LUXEMBOURGEOIS FRIT AUX AIRELLES 	15,50.-
LA QUICHE AUX LEGUMES 	14,50.-
LA SALADE CESAR.....	21,00.-
LA SALADE AU CHEVRE CHAUD 	18,50.-
LA COCOTTE DE SCAMPIS A L'AIL NOIR.....	18,50.-
LE GRATIN AUX TROIS POISSONS.....	21,50.-
L'ASSIETTE AUX 3 POSSONS, SAUCE SAFRAN.....	24,50.-
LE FILET DE CABILLAUD AU CERFEUIL.....	23,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE HOMARDINE.....	28,50.-
LA BALLOTINE AUX DEUX POISSONS.....	22,50.-
LE GATEAU DE SAUMON AUX ECREVISSES.....	21,00.-
LE FEUILLETE DE SAINT-JACQUES AU CURRY ROUGE ET CREMANT.....	24,50.-
LA BOUCHE A LA REINE.....	18,50.-
LE FEUILLETE DE CHAMPIGNONS DU « KNAPPHAFF » 	14,50.-

---

## LES SORBETS (SELON SAISON)

LE SORBET POIRE, arrosé à la Poire Williams.....	5,90.-
LE SORBET MIRABELLE, arrosé à la Mirabelle.....	5,90.-
LE SORBET FRAMBOISE, arrosé à la Framboise.....	5,90.-
LE SORBET MELON, arrosé au Porto.....	5,90.-
LE SORBET A LA POMME VERTE, arrosé au Calvados.....	5,90.-
LE SORBET CITRON, arrosé au Crémant de Luxembourg.....	5,90.-
LE SORBET COLONEL, arrosé à la Vodka.....	5,90.-

---

## LES POISSONS

Le FILET DE SAUMON, BEURRE BLANC AU CREMANT LUX.....	25,50.-
LE FILET DE CABILLAUD A L'ARMORICAINE.....	28,50.-
LE FILET DE SANDRE CUIT SUR LA PEAU, A LA PROVENCALE.....	26,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE AU CURRY ROUGE.....	32,50.-
LES SCAMPIS FACON DU CHEF.....	24,50.-
LA DORADE ROYALE.....	27,50.-
LE TRIO DU POISSONIER.....	29,50.-
LES TAGLIATELLES AUX SCAMPIS.....	25,50.-

---

## L'AGNEAU

LE JARRET D'AGNEAU AU MIEL ET BIÈRE LUXEMBOURGEOISE.....	29,50.-
LE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE.....	24,50.-
LE GIGOT D'AGNEAU AU MIEL LUXEMBOURGEOIS.....	27,50.-

---

## LE VEAU

LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS.....	34,00.-
LA BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONELLE.....	28,00.-
L'EMINCE DE VEAU AUX 3 POIVRONS.....	29,50.-
LE ROTI DE VEAU PRINCE ORLOFF.....	27,50.-
LE CARRÉ DE VEAU CREME CHAMPIGNONS.....	28,50.-

---

## LE PORC

LES FILETS MIGNONS DE PORC.....	22,50.-
LE ROTI DE PORC PRINCE ORLOFF.....	23,50.-
LE JAMBONNEAU DE PORCELET, SCE MOUTARDE.....	29,00.-
LE JAMBON CRU ET CUIT FRITES - SALADE.....	24,00.-
(plat unique + 3,50 €)	
LA JOUE DE PORC A LA BIÈRE LUXEMBOURGEOISE.....	19,50.-

---

## LE BŒUF

LE CHATEAUBRIAND GARNI, SCE BEARNAISE.....	35,00.-
L'EMINCE DE BŒUF A L'ESTRAGON.....	29,50.-
LA JOUE DE BOEUF BOURGUIGNONNE.....	22,50.-

---

## LA VOLAILLE

LA SUPREME DE PINTADE FARCIE.....	26,50.-
LE MAGRET DE CANARD AUX POMMES ET AU MIEL.....	29,00.-
LA BOUCHE A LA REINE.....	24,00.-
COQ AU RIESLING LUXEMBOURGEOIS.....	22,50.-
LA BALLOTINE DE VOLAILLE A L'ESTRAGON.....	21,50.-

---

## LE GIBIER

LA GIGUE DE CHEVREUIL GRAND VENEUR.....	prix de saison
LE CIVET DE MARCASSIN A LA GELEE DE COING.....	prix de saison
LE JARRET DE CHEVREUIL CUIT EN BASSE TEMPERATURE.....	prix de saison
LE BURGER DU CHASSEUR.....	prix de saison

---

## LES PLATS VEGETARIENS

LE BURGER AUX GALETTES DE POMMES DE TERRE.....	21,50.-
LE GRATIN DE LEGUMES.....	21,50.-
LASAGNE VEGETARIENNE.....	23,00.-

---

### Garnitures au choix : (inclus dans les prix)

Croquettes Maison / Gratin Dauphinois / P. Rissolées / Pommes Nature /  
Pommes Frites / Riz / Spätzle

2 légumes de saison

## LES DESSERTS

LA TARTE AUX FRUITS.....	6,00.-
LA TARTE AUX POMMES MAISON AVEC SA GLACE VANILLE.....	9,50.-
L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS ET SA GLACE VANILLE.....	9,50.-
L'ILE FLOTTANTE.....	9,50.-
LA DAME BLANCHE.....	9,50.-
LA CREME CARAMEL.....	8,50.-
LA GLACE VANILLE AUX FRAMBOISES CHAUDES.....	10,50.-
LE CARPACCIO D'ANANAS AVEC SA GLACE COCO.....	10,50.-
L'ASSIETTE SURPRISE "LA TABLE DE CLERVAUX" (5 SAVEURS).....	13,50.-
LES DEUX MOUSSES AU CHOCOLAT.....	10,50.-
LA CREME BRULEE.....	10,50.-
LE TIRAMISU SPECULOOS.....	10,50.-
LE PARFAIT GLACE A L'ELIXIR DE MONDORF.....	10,50.-
L'OMLETTE NORVEGIENNE FLAMBEE.....	10,50.-
LE PARIS BREST AU PISTACHE.....	11,00.-
LE VACHERIN GLACE AU COULIS DE FRAMBOISE.....	10,50.-
LES PROFITÉROLLES / GLACE VANILLE / CHOCOLAT CHAUD.....	10,50.-
AGNEAU GLACE (COMMUNIONS).....	11,50.-

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES..... 13,50.-  
(4 SORTES SUR ASSIETTE)

---

## BUFFET (MINIMUM 30 PERSONNES – MAXIMUM 60 PERSONNES)

Pour des raisons d'organisation on peut organiser le buffet uniquement aux groupes de maximum 60 personnes. Pas de piste de danse possible

BUFFET FROID ENTREE.....	30,00.-
BUFFET FROID EN PLAT UNIQUE.....	42,50.-
BUFFET CHAUD.....	(PRIX SELON VOTRE CHOIX)
BUFFET DESSERT.....	14,00.-

## MENUS D'INSPIRATIONS

### Menu à 37,00

La Crème de Légumes  
LES FILETS MIGNONS DE PORC  
LA TARTE AUX FRUITS

### Menu à 38,50

LE CONSOMME MIMOSA  
LA JOUE DE PORC A LA BIÈRE LUXEMBOURGEOISE  
LA TARTE AUX POMMES MAISON AVEC SA GLACE VANILLE

### Menu à 39,50

LA MINISTRONE  
LA BALLOTINE DE VOLAILLE A L'ESTRAGON  
LA CREME CARAMEL

### Menu à 42,50

La Crème de Tomates  
LA BOUCHE A LA REINE  
L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS AVEC SA GLACE VANILLE

### Menu à 44,50

LA QUICHE LORRAINE  
LE COQ AU RIESLING A LA LUXEMBOURGEOISE  
LA DAME BLANCHE

### Menu à 45,50

LA CREME DE VOLAILLE  
LE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE  
LE TIRAMISU SPECULOOS

### Menu à 45,50

LA MINISTRONE  
LA SUPREME DE PINTADE FARCIE  
L'ILE FLOTTANTE

**Menu à 47,50**

LE FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS DU « KNAPPHAFF »  
LE ROTI DE PORC PRINCE ORLOFF  
LA GLACE VANILLE AUX FRAMBOISES CHAUDE

**Menu à 50,50**

LES CROQUETTES DE CONCOILLOTTE  
Le FILET DE SAUMON, BEURRE BLANC AU CREMANT LUX  
LES PROFITÉROLLES / GLACE VANILLE / CHOCOLAT CHAUD

**Menu à 58,50**

LA COCOTTE DE SCAMPIS A L'AIL NOIR  
L'EMINCE DE BŒUF A L'ESTRAGON  
LE VACHERIN GLACE AU COULIS DE FRAMBOISE

**Menu à 62,50**

L'ASSIETTE NORDIQUE  
LE CARRÉ DE VEAU CREME CHAMPIGNONS  
L'ASSIETTE SURPRISE "LA TABLE DE CLERVAUX"

**Menu à 67,00**

LE GRATIN AUX 3 POISSONS  
LE CHÂTEAU BRIAND, SAUCE BEARNAISE  
L'ASSIETTE AUX 2 MOUSSE AU CHOCOLAT

**Menu à 69,00**

LE FEUILLETE DE SAINT-JACQUES AU CURRY ROUGE ET CREMANT  
LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS  
L'OMLETTE NORVEGIENNE FLAMBEE

**Menu à 87,40**

LE CONSOMME JULIENNE  
L'ASSIETTE AUX 3 POISSONS, SAUCE SAFRAN  
LE SORBET A LA POMME VERTE, arrosé au Calvados  
LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS  
L'ASSIETTE SURPRISE "LA TABLE DE CLERVAUX"