

---

**Restaurant « La Table de Clervaux »**
**75 places**
**Salle Niveno – salle de fêtes**
**130 places**
**Lounge 352**
**40 places**
**Terrasse – Nouveau**
**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 2026

### LES POTAGES

LE CONSOMMÉ MIMOSA.....	11,50.-
LE CONSOMME JULIENNE.....	11,50.-
LE CONSOMME CELESTINE (julienne de crêpes).....	12,00.-
LA BISQUE DE HOMARD AU COGNAC.....	17,00.-
LA SOUPE DE POISSONS, rouille et croûtons.....	19,00.-
LA CREME DE TOMATES AU BASILIC FRAIS .....	10,50.-
LA CREME DE LEGUMES .....	9,50.-
LA CREME DE POTIRON AU CURRY (selon saison) .....	10,50.-
LA CREME DE POMMES DE TERRE .....	10,50.-
LA CREME D'ASPERGES BLANCHES (selon saison) .....	11,50.-
LA CREME DE VOLAILLE.....	11,00.-
LA MINESTRONE.....	11,00.-
LA SOUPE AUX OIGNONS, CROUTONS AU FROMAGE .....	11,00.-

## LES ENTREES FROIDES

EISLEKER HOLZBRIED (jambon cru, cuit, pâté riesling, pâté campagnarde).....	22,50.-
LE MELON CAVAILLON AU JAMBON DE PARME.....	22,50.-
LE COCKTAIL AUX CREVETTES ROSES.....	19,50.-
LE COCKTAIL AUX CREVETTES GRISES ET AVOCATS.....	26,00.-
LE CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN.....	22,50.-
LA TOMATE MOZZARELLA BUFFALA AU PESTO MAISON.....	21,50.-
LE SAUMON FUME SUR TOAST .....	23,50.-
L'ASSIETTE NORDIQUE.....	24,50.-

## LES ENTREES CHAUDES

LA QUICHE LORRAINE.....	16,00.-
LES CROQUETTES DE CONCOILLOTTE.....	15,50.-
LE FROMAGE BRIE LUXEMBOURGEOIS FRIT AUX AIRELLES .....	17,50.-
LA QUICHE AUX LEGUMES .....	15,00.-
LA SALADE CESAR.....	22,50.-
LA SALADE AU CHEVRE CHAUD .....	22,50.-
LA COCOTTE DE SCAMPIS A L'AIL NOIR.....	21,50.-
LE GRATIN AUX TROIS POISSONS.....	24,00.-
L'ASSIETTE AUX 3 POISSONS, SAUCE SAFRAN.....	25,50.-
LE FILET DE CABILLAUD AU CERFEUIL.....	25,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE HOMARDINE.....	29,50.-
LA BALLOTTINE AUX DEUX POISSONS.....	26,50.-
LE GATEAU DE SAUMON AUX ECREVISSES.....	25,50.-
LE FEUILLETE DE SAINT-JACQUES AU CURRY ROUGE ET CREMANT.	29,50.-
LA BOUCHE A LA REINE.....	23,50.-
LE FEUILLETE DE CHAMPIGNONS DU « KNAPPHAFF » .....	17,50.-

---

## LES SORBETS (SELON SAISON)

LE SORBET POIRE, arrosé à la Poire Williams.....	6,90.-
LE SORBET MIRABELLE, arrosé à la Mirabelle.....	6,90.-
LE SORBET FRAMBOISE, arrosé à la Framboise.....	6,90.-
LE SORBET MELON, arrosé au Porto.....	6,90.-
LE SORBET A LA POMME VERTE, arrosé au Calvados.....	6,90.-
LE SORBET CITRON, arrosé au Crémant de Luxembourg.....	6,90.-
LE SORBET COLONEL, arrosé à la Vodka.....	6,90.-

---

## LES POISSONS

Le FILET DE SAUMON, BEURRE BLANC AU CREMANT LUX.....	32,50.-
LE FILET DE CABILLAUD A L'ARMORICAINE.....	35,00.-
LE FILET DE SANDRE CUIT SUR LA PEAU, A LA PROVENCALE.....	33,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE AU CURRY ROUGE.....	40,00.-
LES SCAMPIS FACON DU CHEF.....	29,50.-
LA DORADE ROYALE.....	32,50.-
LE TRIO DU POISSONIER.....	33,50.-
LES TAGLIATELLES AUX SCAMPIS.....	29,50.-

---

## L'AGNEAU

LE JARRET D'AGNEAU AU MIEL ET BIERE LUXEMBOURGEOISE.....	33,50.-
LE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE.....	28,50.-
LE GIGOT D'AGNEAU AU MIEL LUXEMBOURGEOIS.....	31,50.-

---

## LE VEAU

LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS.....	37,50.-
LA BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE.....	29,00.-
L'EMINCE DE VEAU AUX 3 POIVRONS.....	30,50.-
LE ROTI DE VEAU PRINCE ORLOFF.....	32,50.-
LE CARRÉ DE VEAU CREME CHAMPIGNONS.....	33,00.-

---

## LE PORC

LES FILETS MIGNONS DE PORC.....	28,00.-
LE ROTI DE PORC PRINCE ORLOFF.....	27,50.-
LE JAMBONNEAU DE PORCELET, SCE MOUTARDE.....	33,00.-
LE JAMBON CRU ET CUIT FRITES - SALADE .....	26,50.-
(plat unique + 3,50 €)	
LA JOUE DE PORC A LA BIERE LUXEMBOURGEOISE.....	26,50.-

---

## LE BOEUF

LE CHATEAUBRIAND GARNI, SCE BEARNAISE.....	38,00.-
L'EMINCE DE BOEUF A L'ESTRAGON.....	33,50.-
LA JOUE DE BOEUF BOURGUIGNONNE.....	29,50.-

---

## LA VOLAILLE

LA SUPREME DE PINTADE FARCI.....	29,50.-
LE MAGRET DE CANARD AUX POMMES ET AU MIEL.....	32,50.-
LA BOUCHE A LA REINE.....	28,50.-
COQ AU RIESLING LUXEMBOURGEOIS.....	26,50.-
LA BALLOTINE DE VOLAILLE A L'ESTRAGON.....	27,50.-

---

## 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.....	24,50.-
LE GRATIN DE LEGUMES.....	23,50.-
LASAGNE VEGETARIENNE.....	25,00.-

---

**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 .....	9,00.-
LA TARTE AUX POMMES MAISON AVEC SA GLACE VANILLE .....	11,50.-
L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS ET SA GLACE VANILLE .....	12,50.-
L'ILE FLOTTANTE .....	11,50.-
LA DAME BLANCHE .....	11,50.-
LA CREME CARAMEL .....	10,50.-
LA GLACE VANILLE AUX FRAMBOISES CHAUDES .....	12,50.-
LE CARPACCIO D'ANANAS AVEC SA GLACE COCO .....	11,50.-
L'ASSIETTE SURPRISE "LA TABLE DE CLERVAUX" (5 SAVEURS) .....	14,50.-
LES DEUX MOUSSES AU CHOCOLAT .....	11,50.-
LA CREME BRULEE .....	12,50.-
LE TIRAMISU SPECULOOS .....	12,50.-
LE PARFAIT GLACE A L'ELIXIR DE MONDORF .....	12,50.-
L'OMLETTE NORVEGIENNE FLAMBEE .....	12,90.-
LE PARIS BREST AU PISTACHE .....	12,90.-
LE VACHERIN GLACE AU COULIS DE FRAMBOISE .....	12,90.-
LES PROFITÉROLLES / GLACE VANILLE / CHOCOLAT CHAUD .....	12,90.-
L'ASSORTIMENT DE FROMAGES .....	16,90.-
(4 SORTES SUR ASSIETTE)	
AGNEAU GLACE (COMMUNIONS) .....	14,00.-

---

## 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 .....	32,50.-
BUFFET FROID EN PLAT UNIQUE .....	47,50.-
BUFFET CHAUD .....	(PRIX SELON VOTRE CHOIX)
BUFFET DESSERT .....	17,00.-

## MENUS D'INSPIRATIONS

### Menu à 44,00

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

### Menu à 46,00

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

### Menu à 46,00

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

### Menu à 48,50

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

### Menu à 49,00

LA MINESTRONE  
LA SUPREME DE PINTADE FARCIÉE  
L'ILE FLOTTANTE

### Menu à 51,00

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

### Menu à 49,00

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

**Menu à 54,50**

LE FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS DU « KNAPPAFF »

LE ROTI DE PORC PRINCE ORLOFF

LA GLACE VANILLE AUX FRAMBOISES CHAUDE

**Menu à 57,50**

LES CROQUETTES DE CONCOILLOTTE

Le FILET DE SAUMON, BEURRE BLANC AU CREMANT LUX

LES PROFITÉROLLES / GLACE VANILLE / CHOCOLAT CHAUD

**Menu à 64,00**

LA COCOTTE DE SCAMPIS A L'AIL NOIR

L'EMINCE DE BOEUF A L'ESTRAGON

LE VACHERIN GLACE AU COULIS DE FRAMBOISE

**Menu à 69,00**

L'ASSIETTE NORDIQUE

LE CARRÉ DE VEAU CREME CHAMPIGNONS

L'ASSIETTE SURPRISE "LA TABLE DE CLERVAUX"

**Menu à 71,50**

LE GRATIN AUX 3 POISSONS

LE CHÂTEAU BRIAND, SAUCE BEARNAISE

L'ASSIETTE AUX 2 MOUSSE AU CHOCOLAT

**Menu à 77,00**

LE FEUILLETE DE SAINT-JACQUES AU CURRY ROUGE ET CREMANT

LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS

L'OMLETTE NORVEGIENNE FLAMBEE

**Menu à 92,50**

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"