

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

...votre adresse à Clervaux



Propositions de Menus 2020

LES POTAGES

LE CONSOMMÉ MIMOSA	7,50.-
LE CONSOMME JULIENNE	7,50.-
LE CONSOMME CELESTIN (julienne de crêpes)	8,50.-
LE CONSOMME ROYALE	8,00.-
LA BISQUE DE HOMARD AU COGNAC	12,50.-
LA SOUPE DE POISSONS, rouille et croûtons à l'ail	11,50.-
LA CREME DE TOMATES	6,50.-
LA CREME DE POTIRON AU CURRY	6,50.-
LA CREME D'ASPERGES BLANCHES	7,50.-
LA CREME DE VOLAILLE	8,00.-
LA MINESTRONE	8,00.-
LA SOUPE AUX OIGNONS, croutons au fromage	7,50.-
LE CAPPUCHINO DE BUTTERNUT	8,50.-
AUX EPICES ET HUILE DE TRUFFES	

LES ENTREES & SALADES

L'ASSIETTE NORDIQUE	18,50.-
L'ASSIETTE ARDENNAISE	16,50.-
Feierstengszalot, Rieslingspaschkeit, Jambon Cru et Cuit, Paté	
LE CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN	15,50.-
LE MELON CAVAILLON AU JAMBON DE PARME	17,00.-
LE COCKTAIL AUX CREVETTES GRISES ET AVOCATS	17,50.-
LE DUO DE SAUMON FUME & GRAVLAX AVEC SON PAIN SUEDOIS	18,50.-
LE GATEAU DE SAUMON AUX ECREVISSES	16,50.-
LA QUICHE LORRAINE MAISON	12,50.-
LE FROMAGE BRIE LUXEMBOURGEOIS FRIT AUX AIRELLES	14,50.-
LES CROQUETTES DE CONCOILLOTTE	13,00.-
ARANCINI MOZZARELLA	16,00.-
LA BOUCHE A LA REINE	14,50.-
LA TARTE FINE AUX TOMATES	16,50.-
PETALES DE PARMESAN ET JAMBON CRU NATIONAL	
LA SALADE DE SCAMPIS EN KADAÏF ET SA SAUCE AIGRE DOUCE	22,50.-
LA SALADE TERRE ET MER	23,00.-
LA SALADE CESAR	17,50.-
LA SALADE DE QUEUES DE LANGOUSTINES AUX AGRUMES	22,50.-

LES POISSONS

L'ESCALOPE DE SAUMON, SAUCE AU RIESLING	17,50.-
LE DOS DE CABILLAUD, Remoulade Maison	20,00.-
LE FILET DE SANDRE SAUCE HOMARDINE ET ECREVISSES	21,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE A L'ARMORICAINE	23,50.-
LES SCAMPIS FACON DU CHEF	18,00.-
LE GRATIN AUX TROIS POISSONS	19,50.-
LES FILETS DE SOLES AUX CREVETTES ROSES	18,50.-
LA BALLOTINE AUX DEUX POISSONS	18,00.-
LE FEUILLETE DE SAINT-JACQUES A LA PROVENCALE	18,50.-
LA TRILOGIE DU POISSONIER (Saumon – Soles – Cabillaud)	23,50.-
LE FILET DE BAR ET SON SABAYON AU CHAMPAGNE	19,00.-

*** poissons servis en plat principale : +6 €**

LES SORBETS (SELON SAISON)

LE SORBET POIRE, arrosé à la Williams	5,20.-
LE SORBET MIRABELLE, arrosé à la Mirabelle	5,20.-
LE SORBET FRAMBOISE, arrosé à la Framboise	5,20.-
LE SORBET MELON, arrosé au Porto	5,20.-
LE SORBET A LA POMME VERTE, arrosé au Calvados	5,20.-
LE SORBET CITRON, arrosé au Crémant de Luxembourg	5,20.-

L'AGNEAU

LE GIGOT D'AGNEAU AUX 1000 HERBES	22,50.-
LA COURONNE D'AGNEAU SAVEURS DU SUD	33,00.-
LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX EPICES	23,50.-

LE VEAU

LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS	29,00.-
LA BLANQUETTE DE VEAU AU SAFRAN	21,50.-
L'EMINCE DE VEAU AUX 3 POIVRONS	23,00.-
LE ROTI DE VEAU PRINCE ORLOFF	25,00.-
LE CARRÉ DE VEAU GARNI	22,50.-
LE ROTI DE VEAU GARNI	22,00.-
LA JOUE DE VEAU A LA BIERE LUXEMBOURGEOISE	24,50.-

LE PORC

LES FILETS MIGNONS DE PORC	18,50.-
LE JAMBONNEAU DE PORCELET, SCE MOUTARDE	20,00.-
LE JAMBON CRU ET CUIT	20,50.-
(plat unique + 2 €)	

LE BŒUF

LE CHATEAUBRIAND GARNI, SCE BEARNAISE	29,00.-
L'EMINCE DE BŒUF « STROGANOFF »	24,50.-

LA VOLAILLE

LA SUPREME DE PINTADE FARCIE	23,50.-
LE MAGRET DE CANARD AUX POMMES ET AU MIEL	27,00.-
COQ AU RIESLING A LA LUXEMBOURGEOISE	19,50.-
LA BOUCHE A LA REINE	21,00.-

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

LES DESSERTS

LA DAME BLANCHE	9,00.-
L'ASSIETTE DE FRUITS ET SA GLACE VANILLE	9,50.-
LES PROFITÉROLLES / GLACE VANILLE/CHOCOLAT CHAUD	9,00.-
LA GLACE VANILLE AUX FRAMBOISES CHAUDES	9,00.-
LE CARPACCIO D'ANANAS AVEC SA GLACE COCO	9,50.-
LES CRÊPES FOURRÉS / GLACE VANILLE/ FRUITS DES BOIS	9,50.-
L'ASSIETTE DU PATISSIER (5 SAVEURS)	12,00.-
LES DEUX MOUSSES AU CHOCOLAT	8,50.-
LA CREME BRULEE	9,00.-
LA CREME CARAMEL	7,50.-
L'ILE FLOTTANTE	8,50.-
LA TARTE AUX POMMES MAISON AVEC SA GLACE VANILLE	8,50.-
LE TIRAMISU SPECULOOS	9,00.-
LES LARMES DE CHOCOLAT AUX 2 PARFAITS	9,50.-
LE MILLEFEUILLE A LA CREME DE MARRONS ET MASCARPONE	10,50.-
L'ASSORTIMENT DE FROMAGES	12,00.-
(4 SORTES SUR ASSIETTE)	

BUFFET (MINIMUM 30 PERSONNES)

BUFFET FROID ENTREE	26,50.-
BUFFET FROID EN PLAT UNIQUE	36,50.-
BUFFET CHAUD	(PRIX SELON VOTRE CHOIX)
BUFFET DESSERT	12,00.-

La Table de Clervaux

RESTAURANT

Hotel du Commerce
2 Route de Marnach · L-9709 CLERVAUX

Tel: +352 921032 · info@latabledeclervaux.lu

www.latabledeclervaux.lu



Save the dates 2020

3 avril / soir

Letzebuenger owend
mam Lisa & Jeannot

12 avril / midi

Menu „Pâques“

24 avril / soir

Tribute to Tina Turner
Dinner Show

14 juin / midi

Menu Fête des Mères

9 octobre / soir

Tribute to the Beatles
Dinner Show

20 novembre / soir

Noite de Fado

27 novembre / soir

Dinner in the Dark

Är Adress zu Clierf

Méindes - Sonndes 18.00 - 21.00

a Sonndes mettes vun 12.00 - 14.00

- Entdeckt eis nei Menuskaart
- Kannerspilleck
- Gratis Parking

2 Route de Marnach
L-9709 Clervaux
Tel: 92 10 32





Är Adress zu Clierf

Organiseiert är Fester mat eis an engem modernen Kader.

- Gebuertsdeeg
- Hochzeiten
- Kommuniounen
- Konveniater
- Séminairen
- Betriebsfeieren
- Themen-owend
- ...