

# Chloé's

RESTAURANT

## 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.

Si vous présentez une allergie au gluten, les plats signalés par ★ peuvent être adaptés à 100% gluten free."

## ALLERGENS

*Despite our efforts, our card may contain traces of the following allergens.*

*1 - Cereals that contain gluten 2 - Shellfish - 3 - Eggs - 4 - Fish - 5 - Peanuts - 6 - Soy - 7 - Milk - 8 - Nuts - 9 - Celery - 10 - Mustard - 11 - Sesame seeds - 12 - Sulphites and sulphur dioxide - 13 - Lupines - 14 - Shellfish*

*If you have any kind of allergy, please do not hesitate to inform our staff, who will do their best to who will do everything necessary to offer you adapted dishes.*

*If you have a gluten allergy, the dishes marked with ★ can be adapted to 100% gluten free.*

Chloé's  
RESTAURANT

Restaurant Chloé, Hôtel Koener  
Du lundi au dimanche de 18h00 à 21h30  
From monday to sunday from 6.00 pm to 9.30 pm

# menu koener

49.00

## Oeuf mollet croustillant

mousse de potimarron et éclat de noisette  
*Crispy soft-boiled egg, pumpkin "mousse" and hazelnut*

ou

## Minute de saumon ★

beurre blanc citronné et caviar de hareng  
*"Minute" of salmon, butter with lemon and herring caviar*

## Maigre rôti ★

écrasé de pommes de terre, poireaux et crème de bouillabaisse  
*Roasted sea bass, mashed potatoes, leeks and bouillabaisse cream*

ou

## Magret de canard ★

beurre d'orange, mousseline de pommes de terre  
*Duck breast, orange butter, potato mousseline*

ou

## Frégola sarda

façon risotto à la Truffe  
*Sarda Fregola, risotto style with truffles*

## Dame blanche revisitée ★

*Dame blanche Ice cream revisited*

ou

## Le fraisier, crème pâtissière et pistache

*Strawberry, pastry cream and pistachio*

# la cave

## les vins rouges <sup>(12)</sup>


Italie - Pouilles - Salice Salentino Puteus 2018	33.00
Italie - Chianti Classico Domaine Borgo scopeto 2019	39.00
Espagne - Jumilla Domaine Juan Gil 2019	34.00
Luxembourg - Pinot noir, Petite fleur des rochers 2016	39.00
France, Rhône - Plan de Dieu Domaine Durieu 2019	34.00
France, Rhône - Domaine Château Signac 2017	35.00
France, Rhône - Châteauneuf-du-Pape, Château Fortia, Cuvée du Baron 2019	79.00
France, Rhône - Gigondas Domaine les Gouberts 2019	45.00
France, Rhône - Hermitage le Farconnet 2017	100.00
France, Bourgogne - Corton Les Renardes 2018	175.00
France, Bourgogne - Domaine Faiveley Charmes Chambertin 2018	215.00
France, Bourgogne - Domaine Faiveley Mazis Chambertin 2013	285.00
France, Bordeaux - Domaine La croix de Lamothe 2020	30.00
France, Bordeaux - Graves Domaine Dame de Respide 2018	34.00
France, Bordeaux - Haut-Médoc Château Priban 2015	42.00
France, Bordeaux - St-Emilion Grand Cru Domaine Château Fougueyrat 2019	49.00
France, Bordeaux - St-Emilion Château Cantenac 2018	58.00
France, Bordeaux - Château La Gravières de la Brandille 2018	26.00

la cave  
bouteille . 75cl

les pétillants (12)

France - Champagne Deutz brut classic	72.00
France - Champagne Amour de Deutz	149.00
Luxembourg - Bernard Massard Cuvée de l'Ecusson brut	29.00

les vins blancs (12)

Luxembourg - Riesling, Thill's 2020	32,00
Luxembourg - Riesling, Clos des Rochers Grevenmacher Fels 2019	34.00
Luxembourg - Pinot gris, Thill's 2020	32.00
Luxembourg - Pinot gris, Clos des Rochers Grevenmacher Fels 2020	34.00
France, Loire - Sancerre Domaine Pascal Jolivet 2021	65.00
France, Narbonne - Chardonnay, Dans l'air du temps 2021	29.00
France, Bourgogne - Chablis 1er cru "Vaillons" Domaine Collet 2020 	55.00
France, Bourgogne - Domaine Faiveley Rully, les villeranges 2018	65.00
France, Bourgogne - Chassagne "La Platière" Domaine Terre de Velle 2018	90.00
France, Bourgogne - Meursault "Les charmes" Dom. Terre de Velle 2019 Premier cru	134.00
France, Bourgogne - Domaine Faiveley Corton Charlemagne	290.00

les vins rosés (12)

France, Côtes de Provence - Domaine de l'Anticaille 2021	32.00
--	-------

menu clervaux  
59.00

King crabe, mayonnaise à l'encre de seiche ★

*King crab with squid ink mayonnaise*

ou

Tataki de boeuf luxembourgeois

*moules et salicorne*

*Beef Tataki from Luxembourg, mussels and samphire*

Filet de bœuf, jus au Porto, frites maison ★

*Beef fillet, porto sauce, homemade french fries*

ou

Gambas snackées,

*frégola sarda façon paëlla*

*Snacked prawns, sarda frégola, paella style*

Gaufrette pralinée, sorbet bergamote

*Praline wafer, bergamot sorbet*

ou

La poire, chocolat et cannelle ★

*Pear, chocolate and cinnamon*

## les entrées

### Minute de saumon ★

beurre blanc citronné et caviar de hareng

*"Minute" of salmon, butter with lemon and herring caviar*

-18.00€ -

1.4.7.11.12

|

### King crabe, mayonnaise à l'encre de seiche ★

*King crab with squid ink mayonnaise*

-19.00€ -

1.2.3.4.10.14

|

### Oeuf mollet croustillant

mousse de potimarron et éclat de noisette

*Crispy soft-boiled egg, pumpkin "mousse" and hazelnut*

- 15.00€ -

1.3.5.7.8

|

### Os à moelle grillé ★

champignons des bois et herbes fraîches

*Grilled marrow bone, mushrooms and fresh herbs*

-17.00€-

1.7

|

### Tataki de boeuf luxembourgeois

moules et salicorne

*Beef Tataki from Luxembourg, mussels and samphire*

-17.00€ -

1.2.3.4.6.9.10.12.14

|

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.

Si vous présentez une allergie au gluten, les plats signalés par ★ peuvent être adaptés à 100% gluten free.

*If you have any kind of allergy, please do not hesitate to inform our staff, who will do their best to offer you adapted dishes.*

*If you have a gluten allergy, the dishes marked with ★ can be adapted to 100% gluten free.*

## la cave

vins au verre . 12cl

### les champagnes et pétillants (12)

Luxembourg - Bernard Massard

7.50

France - Champagne Deutz brut classic

12.00

### les vins blancs (12)

Luxembourg - Riesling Thill's

6.00

Luxembourg - Pinot gris Thill's 2020

6.00

France, Narbonne - Chardonnay, Dans l'air du temps 2021

7.00

France, Loire - Sancerre Domaine Jean-Paul Balland 2021

8.00

### les vins rouges (12)

Italie, Pouilles Salice Salentino Puteus 2018

7.00

Espagne - Jumilla Domaine Juan Gil 2019

7.00

France, Vallée du Rhône - Plan de Dieu Domaine Durieu 2019

7.00

France, Bordeaux - Domaine La croix de Lamothe 2020

7.00

## les boissons

Apéritif maison 10 cl <sup>(12)</sup>	9.50 €	Picon bière 30 cl	5.50 €
Kir Royal 10 cl <sup>(12)</sup>	13.00 €	Picon vin blanc 15 cl <sup>(12)</sup>	6.50 €
Kir Vin blanc 15 cl. <sup>(12)</sup> / Crémant 10 cl <sup>(12)</sup>	7.50 € / 8.50 €	Porto rouge - Porto blanc 5 cl <sup>(12)</sup>	5.00 €
Hugo 25 cl. <sup>(12)</sup> / Apérol spritz 25 cl <sup>(12)</sup>	8.50 €	Martini rouge - Martini blanc 5 cl <sup>(12)</sup>	5.00 €
Pineau des Charentes 5 cl <sup>(12)</sup>	7.00 €	Pastis / Ricard 5 cl	5.00 €

### les bières <sup>(1)</sup>

#### les pressions - draft beers

Diekirch (LU 4,8 %) 30 cl	3.50 €
Diekirch (LU 4,8 %) 50 cl	5.50 €
Panaché 30 cl	4.00 €

#### les bouteilles - bottled beers

Duvel (BE 8,0 %) 33 cl	5.50 €
La Chouffe (BE 8,5 %) 33 cl	6.00 €
Leffe blonde (BE 6,6 %) 33 cl	5.50 €
Leffe brune (BE 6,5 %) 33 cl	5.50 €
Chimay bleue (BE 9,0 %) 33 cl	5.50 €
Franziskaner (BE 5,0 %) 50 cl	6.50 €
Sans Alcool / Alcohol-free 33 cl	4.00 €

### les softs

Coca cola / Zero - Fanta - Sprite 20 cl	3.50 €
Gerolsteiner Apfelschorle 25 cl	5.00 €
Jus (pomme, orange, tomate) 20 cl	3.50 €
Crodino / San Bitter 5 cl	5.00 €
Fuze Tea Pêche 20 cl	3.50 €
Eau plate ou pétillante 25cl	3.50 €
Eau plate ou pétillante 50cl	4.50 €
Fever-Tree Mediterranean 20 cl	4.50 €
Nordic Mist Bitter lemon 20 cl	3.50 €
Nordic Mist Tonic 20 cl	3.50 €
Schweppes Mixer Hibiscus 20 cl	4.50 €

\*jus ou soft en supplément + 3,00€

### les gins\*

Bombay Sapphire (EN 40 %) 5 cl	7.50 €
Mare (SP 42,7%) 5 cl	8.50 €
Gordon's London (EN 37,5%) 5 cl	6.50 €
Bosford Pink (IT 37,5%) 5 cl	7.00 €
Hendricks (SC 41,4 %) 5 cl	8.50 €

### les spiritueux\*

Campari. <sup>(12)</sup> , Safari, Passoa, Cynar, Pisang Ambon	6.00 €
Whisky, Cointreau, Tequila, Vodka, Grappa, Calvados, Cognac VSOP, Eaux de vie, Bacardi	7.00 €
Tia Maria, Licor 43, Baileys <sup>(7)</sup> , Sambucca, Amaretto, Averna, Limoncello	6.00 €

### les cafés et thés

Café - Espresso - Décaféiné	3.00 €
Double Espresso - Cappuccino <sup>(7)</sup>	4.00 €
Latte Macchiato <sup>(7)</sup>	4.50 €
Thé / Tea	3.00 €

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

## les plats

### entre terre...

#### Joue de veau braisé en sauce, mousseline de pommes de terre

*Braised veal cheek in sauce and potatoes mousseline*

-26.00€ -

1.7.9.10.12.

|

#### Tournedos façon rossini, ★

jus au Porto, frites maison

*Tournedos rossini style porto sauce, homemade french fries*

- 41.00€ -

1.9.10.12.

|

#### Magret de canard, ★

beurre d'orange, mousseline de pommes de terre

*Duck breast, orange butter, potato mousseline*

- 28.00€ -

1.7.9.10.12.

|

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.

Si vous présentez une allergie au gluten, les plats signalés par ★ peuvent être adaptés à 100% gluten free.

*If you have any kind of allergy, please do not hesitate to inform our staff, who will do their best to offer you adapted dishes.*

*If you have a gluten allergy, the dishes marked with ★ can be adapted to 100% gluten free.*

## la suite

...et mer

### Gambas snackées,

frégola sarda façon paëlla

*Snacked prawns, sarda frégola, paella style*

- 29.00€ -

1.2.3.7.

|

### Maigre rôti ★

écrasé de pommes de terre, poireaux et crème de bouillabaisse

*Roasted sea bass, mashed potatoes, leeks and bouillabaisse cream*

- 27.00€ -

1.2.4.7.9.10.12

|

...végétarien

### Frégola sarda

façon risotto à la Truffe

*Sarda Fregola, risotto style with truffles*

- 25.00€ -

1.7.

|

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.

Si vous présentez une allergie au gluten, les plats signalés par ★ peuvent être adaptés à 100% gluten free.

*If you have any kind of allergy, please do not hesitate to inform our staff, who will do their best to offer you adapted dishes.*

*If you have a gluten allergy, the dishes marked with ★ can be adapted to 100% gluten free.*

## les desserts

### Gaufrette pralinée, sorbet bergamote

*Praline wafer, bergamot sorbet*

-12.00€ -

1.3.5.6.7.8.

|

### Le fraisier, crème pâtissière et pistache

*Strawberry, pastry cream and pistachio*

-11.00€ -

1.3.6.7.8.

|

### Dame blanche revisitée ★

*Dame blanche Ice cream revisited*

- 10.00€ -

6.7.8

|

### La poire, chocolat et cannelle ★

*Pear, chocolate and cinnamon*

-12.00€ -

1.6.7

|

### Assiette de fromages affinés, chutney ★

*Board of cheeses, chutney*

- 13.00€ -

1.7.8

## les cafés alcoolisés (7)

8.00€

Italian Coffee « Amaretto »

Irish Coffee « Jameson Whiskey »

French Coffee « Cointreau »

Coffee 43 « Licor 43 »

Grand French Coffee « Grand Marnier »