

AUTRES PLATS / OTHER DISHES

Veggie Burger (Steak végétal, cheddar, sauce moutarde et burger, 🌻
salade, tomate, oignons frits), pommes frites et salade.
Veggie Burger (Veggie steak, cheddar, mustard and burger sauce, salad, tomato, fried onions), fries and salad *4/5/6/9/10/12/14

Spaghettis à la Bolognaise. 🇱🇺 15,80 €
Spaghetti Bolognese. *2/5/9/14

Parmigiana d’aubergines. 🌻 21,80 €
Eggplant Parmigiana *5/6/10/14

Omelette (Nature, Jambon, Fromage ou Champignons), frites et salade. 🌻 15,80 €
Omelette (Nature, Ham, Cheese, Mushrooms), fries and salad *5/6/9/10/14

Grand duo de Jambon “Marque Nationale”, frites et salade. 🇱🇺 22,80 €
Plate of ham “National brand”, french fries and salad *1/6/14

DESSERTS/FROMAGES

Assiette de fromages affinées 21,80 €
et ses garnitures.
Matured cheese platter *4/5/6/9/10/14

Salade de fruits frais, 11,80 €
Sirop citron, gingembre.
Fresh fruit salad with lemon-ginger syrup. *14

Crème brûlée traditionnelle. 10,80 €
Traditional crème brûlée. *6/10

Fondant au chocolat, glace vanille. 10,80 €
Creamy chocolate cake with vanilla ice cream. *4/5/6/10

Mousse au chocolat traditionnelle. 10,80 €
Chocolate mousse traditionnel *4/5/6/10

GLACES / ICE CREAM

Dame Blanche: 12,80 €
2 boules de glace de vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, whipped cream served with hot chocolate.
*4/5/6/10

Coupe Amarena: 12,80 €
2 boules de glace de vanille, cerises amarena, chantilly
Amarena cup:
2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream
*4/5/6/10/14

Café glacé: 12,80 €
1 boule de glace vanille, 1 boule de glace café, du café,
chantilly
1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of coffee ice cream, coffee,
whipped cream *4/5/6/10/14

Coupe Fraise : 12,80 €
Glace vanille, Glace fraise,Fraises, Coulis fraises,
chantilly)
Strawberry cup : (Vanilla&Strawberry ice cream, strawberries,
coulis, whipped cream)

Boule de glace ou sorbet : 3,80 €
(Vanille, Chocolat , Fraise, Pistache, Café,
Barbe à papa, Smarties / Framboise, Passion, Mangue,
Citron, Pomme, Poire)
Scoop of ice cream or sorbet. (Vanilla, Chocolate, Strawberry,
Pistacchio, Coffee, Candyfloss, Smarties/ Raspberry, Passion-
fruit, Mango, Lemon, Apple, Pear)*4/5/6/10



LA VÉRANDA

CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU



DÉCLARATION DES ALLERGÈNES / DECLARATION OF ALLERGENS:

*1 Archides / Peanut
*2 Céleri / Celery
*3 Crustacés / Crustaceans
*4 Fruits à coque / Pulses
*5 Gluten / Gluten
*6 Lait, Lactose / Milk, Lactose
*7 Lupin / Lupin

*8 Mollusques / Shells
*9 Moutarde / Mustard
*10 Œufs / Eggs
*11 Poisson / Fish
*12 Sésame / Sesame
*13 Soja / Soya
*14 Sulfites / Sulfid



Végétarien
Vegetarian
Végan
Vegan
Producteurs luxembourgeois
Luxemburgish producers

ALVISSE PARC HÔTEL *****
120, ROUTE D'ECHTERNACH
L-1453 LUXEMBOURG
WWW.PARC-HOTEL.LU
TEL.: +352 43 56 43
INFO@PARC-HOTEL.LU

ENTRÉES / STARTERS

Tartare aux deux saumons. <i>Tartare with two salmons</i> *5/11	15, ⁸⁰ €
Paté Riesling “maison”, céleri remoulade. <i>Home-made Riesling Pâté, Remoulade celery</i> *4/5/6/9/10/14	15, ⁸⁰ €
Duo de jambon “Marque nationale”. <i>Plate of 2 different hams</i> *4/6/14	16, ⁸⁰ €
Tartine gratinée confit de tomates cerises, mozzarella fior de latte, Roquette. 	16, ⁸⁰ €
<i>Cherry tomato confit on toast, mozzarella fior de latte, Arugula</i> *5/6	
Carpaccio de boeuf, Pesto, Grana Padano, Roquette. 	17, ⁸⁰ €
<i>Beef carpaccio, Pesto, Grana Padano, Arugula</i> *4/6/14	
Potage “Bouneschlupp” luxembourgeois (Soupe traditionnelle à base de haricots larges, pommes de terre, lard et saucisse à cuire). <i>Luxemburgish soup “Bouneschlupp” (Traditional soup made with broad beans, potatoes, bacon and sausage)</i> *6/14	12, ⁸⁰ €

SALADES / SALADS

	Entrée/ Starter	Plat / Main dish
Salade de scampis frits à la coco (Scampis panés coco, laitue romaine, tomates cerises, ananas, oignons cébette, capres frits), vinaigrette à la passion. <i>Coconut fried scampi salad (Coconut breaded scampi, romaine lettuce, cherry tomatoes, pineapple, spring onions, fried capers), passion fruit vinaigrette</i> *3/5/6/10/11/12/13/14	22, ⁸⁰ €	26, ⁸⁰ €
Salade César (Laitue romaine, poulet, tomate, oeuf, grana padano, olives, croûtons, sauce César). <i>Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, tomato, egg, grana padano, olives, croutons, caesar sauce)</i> *5/6/9/10/11/14	18, ⁸⁰ €	22, ⁸⁰ €
Salade niçoise (Thon frais snacké, laitue romaine, oeuf dur, tomates cerises, poivrons verts rôtis, haricots verts, oignons frits, anchois, pommes de terre, huile d’olive, vinaigre balsamique). <i>Niçoise salad (Fresh snacked tuna, romaine lettuce, hard boiled egg, cherry tomatoes, roasted green peppers, green beans, fried onions, anchovies, potatoes, olive oil, balsamic vinegar)</i> *5/6/9/10/11/14	19, ⁸⁰ €	23, ⁸⁰ €
Poke Bowl (Tofu mariné snacké, riz à sushi, concombre, radis, carottes, maïs, fèves de soja, avocat, mangue). 	18, ⁸⁰ €	22, ⁸⁰ €
<i>Poke Bowl (Snacked marinated tofu, sushi rice, cucumber, radish, carrots, corn, soy beans, avocado, mango)</i> *1/4/10/11/12/13/14		

Partenariats avec des fournisseurs et producteurs locaux et régionaux.
Local and regional producers and suppliers.

Les prix se comprennent toutes taxes et service inclus. / The prices include taxes and service.

VIANDES / MEAT

Filet de bœuf luxembourgeois, frites et salade. 	39, ⁸⁰ €
(Nature, Sauce poivre ou béarnaise) <i>Beef fillet, french fries and salad. (Sauce: Pepper, Béarnaise)</i> *1/2/5/6/9/10/14	
Entrecôte de bœuf Angus Irlandais, frites et salade. (Nature, Sauce poivre ou béarnaise) <i>Angus Beef steak, french fries and salad. (Sauce: Pepper, Béarnaise)</i> *1/2/5/6/9/10/14	33, ⁸⁰ €
Cordon bleu de veau, sauce crème champignons, frites et salade. <i>Veal cordon bleu, mushroom cream sauce, french fries and salad</i> *2/5/6/10/14	26, ⁸⁰ €
Magret de canard grillé, sauce framboise, frites de patates douces et salade. <i>Grilled duck breast with raspberry sauce, sweet potato fries and salad</i> *2/6/10/14	32, ⁸⁰ €
Tournedos de dinde, Sauce roquefort, Spaghettis. <i>Turkey with roquefort sauce, Spaghetti</i> *2/5/6/10/14	22, ⁸⁰ €
Classic Burger (boeuf haché luxembourgeois, cheddar, sauce moutarde et burger, salade, tomate, oignons frits), frites et salade. 	21, ⁸⁰ €
<i>Classic Burger (Luxembourg ground beef, cheddar, mustard and burger sauce, salad, tomato, fried onions), fries and salad</i> *5/6/9/10/12/14	
Judd mat Gaardebounen (Spécialité luxembourgeoise à base de rôti de porc fumé et fèves des marais en sauce à la sarriette), pommes de terre rôties aux oignons. <i>Smoked pork collar and broad beans & roasted potatoes with onions</i> *2/5/6/9/12/12/13	25, ⁸⁰ €
Bouchée à la reine, riz safrané, salade. 	23, ⁸⁰ €
<i>Poultry, chicken vol au vents, saffron rice, salad</i> *2/5/6/10/14	

POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH AND SHELLFISH

Steak de thon grillé, sauce chimichurri, pommes croquettes et salade. <i>Grilled tuna steak, chimichurri sauce, potato croquettes and salad</i> *2/6/11/14	29, ⁸⁰ €
Pavé de saumon, coulis de poivron rouge, riz safrané. <i>Salmon steak, red pepper coulis, saffron rice.</i> *2/6/10/14	27, ⁸⁰ €
Curry de scampis (Scampis, curry jaune, lait de coco, oignons cébettes, piments doux, ananas), riz basmati. <i>Scampi curry (Scampi, yellow curry, coconut milk, onions, sweet peppers, pineapple), basmati rice</i> *1/2/3/4/5/6/10/11/14	29, ⁸⁰ €