



LA VÉRANDA

CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU



ENTRÉES / STARTERS

Saumon gravlax, condiment à l'aneth, crackers aux graines . <i>Gravlax salmon with dill condiment and seed crackers *4/5/6/9/10/11/14</i>	19, ⁸⁰ €
Feierstengzalot. (Salade traditionnelle Luxembourgeoise aux boeuf). 🇱🇺 <i>Feierstengzalot (Luxembourgish beef salad) *6/9/10/14</i>	16, ⁸⁰ €
Petit duo de jambon "Luxembourgeois". 🇱🇺 <i>Small plate of 2 different hams *5/9/10/14</i>	18, ⁸⁰ €
Soupe à l'oignon gratinée au gruyère. 🌻 <i>French onion soup gratinée with Gruyère cheese *5/6/14</i>	16, ⁸⁰ €
Potage Bouneschlupp. 🇱🇺 (soupe traditionnelle Luxembourgeoise à base de haricots larges, pommes de terre, lard et saucisse à cuire) <i>Bouneschlupp (Luxembourgish green bean soup with potatoes, bacon and sausage) *1/6/14</i>	16, ⁸⁰ €

SALADES / SALADS

	Entrée/ Starter	Plat / Main dish
Salade hivernale (endives, pommes, noix, roquefort, quinoa et saumon fumé). <i>Winter salad (endives, apples, walnuts, Roquefort, quinoa, and smoked salmon) *4/5/6/9/10/14</i>	19, ⁸⁰ €	24, ⁸⁰ €
Salade César (Laitue romaine, poulet, tomate, œuf, 🇱🇺 grana padano, olives, croûtons, sauce César). <i>Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, tomato, egg, 🇱🇺 grana padano, olives, croutons, c) *4/5/6/9/10/14</i>	19, ⁸⁰ €	24, ⁸⁰ €
Salade montagnarde (laitue romaine, pommes de terre rôties, oignons, lard, œuf, 🇱🇺 reblochon fondu). <i>Mountain salad (romaine lettuce, roasted potatoes, onions, bacon, egg, 🇱🇺 melted Reblochon) *5/6/9/10/14</i>	18, ⁸⁰ €	22, ⁸⁰ €

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. 🇱🇺🇩🇪 (Nature, Sauce poivre ou béarnaise). <i>Luxembourgish beef fillet, french fries and salad. (Sauce: Pepper, Béarnaise) *1/5/6/9/10/14</i>	39, ⁸⁰ €
Entrecôte de bœuf Angus Irlandais, frites et salade. (Nature, Sauce poivre ou béarnaise). <i>Angus Beef steak, french fries and salad. (Sauce: Pepper, Béarnaise) *1/5/6/9/10/14</i>	36, ⁸⁰ €
Jarret de veau au vin rouge, panais rôtis, spaghettis. <i>Veal shank in red wine, roasted parsnips, and spaghetti *5/6/14</i>	29, ⁸⁰ €
Tournedos de dinde, sauce crème champignons, frites et salade. <i>Turkey tournedos with creamy mushroom sauce, served with fries and salad *5/6/14</i>	24, ⁸⁰ €
Mettwurst grillée, choucroute au Riesling, 🇱🇺🇩🇪 pommes vapeur et moutarde luxembourgeoise. <i>Grilled Mettwurst with Riesling sauerkraut, steamed potatoes, and Luxembourgish mustard *9/14</i>	21, ⁸⁰ €
Classic Burger (boeuf haché, cheddar, sauce cheddar et sauce burger, 🇱🇺🇩🇪 salade, tomate, oignons frits), frites et salade. <i>Classic Burger (ground beef, cheddar, cheddar sauce and burger sauce, salad, tomato, fried onions), fries and salad *5/6/9/11/12/14</i>	22, ⁸⁰ €
Spaghettis à la Bolognaise. 🇱🇺🇩🇪 <i>Spaghetti Bolognese. *2/5/9/14</i>	18, ⁸⁰ €
Wainzoossiss pur veau, sauce moutarde, purée de pommes de terre. 🇱🇺🇩🇪 <i>Sausage pure chicken, mustard sauce, mashed potatoes. *6/9/114</i>	21, ⁸⁰ €
Grand duo de jambon, frites et salade. 🇱🇺🇩🇪 <i>Plate of 2 different hams, french fries and salad *2/9/10/14</i>	24, ⁸⁰ €

POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH AND SHELLFISH

Blanquette de saumon, pommes vapeur. 🇱🇺🇩🇪 <i>Salmon blanquette with steamed potatoes *5/6/11/14</i>	29, ⁸⁰ €
Gambas flambée au Cognac, riz pilaf. <i>Prawns flamed with Cognac, served with pilaf rice *3/6/11/14</i>	36, ⁸⁰ €
Filet de dorade en croute pimentée, purée de patates douces. <i>Sea bream fillet in spicy crust, with sweet potato puree and plantains. *1/4/5/6/9/11/14</i>	28, ⁸⁰ €

VEGETARIENS/ VEGETARIANS

- Gratin de pommes de terre au munster et lard végétal. 🌻🇱🇺 21,⁸⁰ €
*Potato gratin with Munster cheese and plant-based bacon *13/14*
- Veggie Burger (Steak végétal, cheddar, sauce cheddar et sauce burger, 🌻🌿🇱🇺 22,⁸⁰ €
 salade, tomate, oignons frits), pommes frites et salade.
*Veggie Burger (Veggie steak, cheddar, cheddar sauce and burger sauce, salad, tomato, fried onions), fries and salad *5/6/9/11/12/14*
- Omelette (Nature, , Fromage ou Champignons), frites et salade. 🌻 17,⁸⁰ €
*Omelette (Nature, Cheese or Mushrooms), fries and salad *5/6/9/10/14*
- Spaghettis à la crème de butternut, butternut rôtis. 🌿 16,⁸⁰ €
*Spaghetti with butternut squash cream and roasted butternut squash *5*

DESSERTS

- Salade de fruits frais, 11,⁸⁰ €
 sirop citron gingembre.
*Fresh fruit salad with lemon-ginger syrup *14*
- Mousse chocolat traditionnelle. 11,⁸⁰ €
*Traditional chocolate mousse *5/6/10*
- Fondant moelleux au chocolat, 11,⁸⁰ €
 glace vanille.
*Creamy chocolate cake with vanilla ice cream *5/6/10*
- Crème brûlée au café 11,⁸⁰ €
*Coffee-flavoured crème brûlée *4/6/10*

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
*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 *4/6/10/14*
- Boule de glace ou sorbet : 3,⁸⁰ €
 (Vanille, Chocolat , Fraise, Pistache, Café,
 Barbe à papa, Smarties, Framboise, Passion, Mangue,

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

FRUITS À COQUE (*4)

- a. Amandes
- b. Noisettes
- c. Noix
- d. Noix de cajou
- e. Noix de pécan
- f. Noix du Brésil
- g. Pistaches
- h. Noix de Maca
- i. Noix du Queensland

GLUTEN (*5)

- a. Blé
- b. Seigle
- c. Orge
- d. Avoine
- e. Épeautre
- f. Kamut



BIO / BIO



Végétarien / Vegetarian



Végan /Vegan



Menu luxembourgeois



Luxembourgish menu
 Produits luxembourgeois
 Luxembourgish products



Boeuf
 Beef



Pommes de terre
 Potatoes



Saucisse
 Sausage



Œuf
 Egg



Jambon
 Ham

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

