





LA VÉRANDA

CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU



ENTRÉES / STARTERS

Tataki de saumon au sésame, salade thaï à la mangue. <i>Sesame salmon tataki, Thai mango salad *1/3/4/5/6/8/11/12/13/14</i>	17,80 €
Carpaccio de bœuf, pesto à la tomate, grana padano, poivrons confits, roquette. <i>Beef carpaccio, Pesto, Grana Padano, Argulua *4/6/14</i>	17,80 €
Duo de jambon "Marque nationale".  <i>Plate of 2 different hams *5/9/10/14</i>	17,80 €
Tartine gratinée au fromage de chèvre, caviar d'aubergines et confit de tomates .  <i>Goat's cheese on toast, aubergine caviar and tomato confit *5/6/14</i>	13,80 €
Soupe de poisson, rouille, gruyère râpé et toast. <i>Fish soup, rouille, grated gruyère and toast *2/5/6/11/14</i>	18,80 €







SALADES / SALADS

	Entrée/ Starter	Plat / Main dish
Salade de scampis, mangue, passion et coco (Salade de riz et lentilles corail à la mangue, scampis sautées aux légumes, fruit de la passion et noix de coco rapée). <i>Shrimp, Mango, Passion Fruit and Coconut Salad (rice and roral lentil salad with mango, sautéed shrimp with vegetables, passion fruit, and grated coconut) *3/4/6/14</i>	19,80 €	24,80 €
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) *4/5/6/9/10/14</i>	19,80 €	24,80 €
Salade gourmande aux saumons (Tataki de saumon, saumon fumé, saumon snacké, laitue romaine, tomates, pommes de terre tièdes, oignons rouges, capres frits, crème ciboulette). <i>Gourmet salmon salad (salmon tataki, smoked salmon, snacked salmon, romaine lettuce, tomatoes, warm potatoes, red onions, fried capers, chive cream) * 1/3/4/6/8/9/10/11/12/13/14</i>	19,80 €	24,80 €
Salade estivale (Laitue romaine, avocats, tomates, haricots rouges, poivrons confits, maïs, oignons rouges, tortilla) vinaigrette tex mex. <i>Summer salad (romaine lettuce, avocados, tomatoes, kidney beans, candied peppers, corn, red onions, tortilla) with Tex Mex dressing *5/6/14</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>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>	35, ⁸⁰ €
Wainzoossiss pur veau, sauce moutarde, purée de pommes de terre.  <i>Sausage pure veal, mustard sauce, mashed potatoes.*6/9/10/14</i>	19, ⁸⁰ €
Magret de canard laqué, riz basmati. <i>Lacquered duck breast, basmati rice *1/4/6/12/13/14</i>	35, ⁸⁰ €
Côte de veau à la milanaise, spaghettis sauce tomate. <i>Veal chop Milanese style, spaghetti with tomato sauce *5/6/10/14</i>	27, ⁸⁰ €
Bouchée à la reine, riz pilaf, salade. <i>Poultry, chicken vol au vents, pilaf rice, salad *2/5/6/10/14</i>	23, ⁸⁰ €
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 *2/5/6/9/10/12/13</i>	25, 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>	21, ⁸⁰ €
Spaghettis à la Bolognaise.  <i>Spaghetti Bolognese *2/5/9/14</i>	18, ⁸⁰ €
Grand duo de jambon, frites et salade.  <i>Plate of 2 differents hams, french fries and salad *2/9/10/14</i>	23, ⁸⁰ €

POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH AND SHELLFISH

Steak de thon grillé, sauce chimichurri, pommes croquettes et salade. <i>Grilled tuna steak with chimichurri sauce, potato croquettes and salad *6/9/10/11/14</i>	29, ⁸⁰ €
Gambas en persillade, riz basmati, salade. <i>Prawns in parsley sauce, basmati rice, salad *4/6</i>	31, ⁸⁰ €
Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise, pommes de terre rôties aux oignons, salade. <i>Grilled salmon steak, béarnaise sauce, roast potatoes with onions, salad *6/10/11/14</i>	28, ⁸⁰ €

VEGETARIENS/ VEGETARIANS

Penne all'arrabiata (sauce tomate pimentée). 	16, ⁸⁰ €
<i>Penne all'arrabiata (spicy tomato sauce) *2/5/14</i>	
Veggie Burger (Steak végétal, cheddar, sauce cheddar et burger, salade, tomate, oignons frits), pommes frites et salade. 	21, ⁸⁰ €
<i>Veggie Burger (Veggie steak, cheddar, cheddar sauce and burger sauce, salad, tomato, fried onions), fries and salad *5/6/9/11/12/14</i>	
Omelette (Nature, , Fromage ou Champignons), frites et salade. 	16, ⁸⁰ €
<i>Omelette (Nature, Cheese, Mushrooms), fries and salad *5/6/9/10/14</i>	
Moussaka vegan aux aubergines. 	16, ⁸⁰ €
<i>Vegan aubergine moussaka *14</i>	

DESSERTS

Découpe de fruits frais, émulsion au citron	11, ⁸⁰ €
<i>Fresh fruit slices, lemon emulsion *10</i>	
Mousse légère au chocolat et griottes	10, ⁸⁰ €
<i>Light chocolate mousse with Morello cherries *4/5/6/10</i>	
Fondant moelleux au chocolat, glace vanille.	10, ⁸⁰ €
<i>Creamy chocolate cake with vanilla ice cream *5/6/10</i>	
Crème brûlée parfumée à la vanille	10, ⁸⁰ €
<i>Vanilla-flavoured crème brûlée *6/10</i>	

GLACES / ICE CREAM

Dame Blanche:	12, ⁸⁰ €
2 boules de glace de vanille, chocolat chaud, chantilly <i>Vanilla ice cream, whipped cream served with hot chocolate *4/5/6/10</i>	
Coupe Amarena:	12, ⁸⁰ €
2 boules de glace de vanille, cerises amarena, chantilly <i>2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream *4/5/6/10/14</i>	
Coupe "Chocomenthe":	12, ⁸⁰ €
1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace menthe, chocolat chaud, chantilly à la menthe <i>1 scoop chocolate ice cream, 1 scoop mint ice cream, hot chocolate, mint whipped cream) *1/4/5/6/10/14</i>	
Café glacé:	12, ⁸⁰ €
1 boule de glace vanille, 1 boule de glace café, du café, chantilly <i>1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of coffee ice cream, coffee, whipped cream *4/5/6/10/14</i>	
Boule de glace ou sorbet :	3, ⁸⁰ €
(Vanille, Chocolat , Fraise, Pistache, Café, Barbe à papa, Smarties/Framboise, Mente-Chocolat Passion, Mangue, Citron, Pomme, Poire) <i>Scoop of ice cream or sorbet. (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Pistacchio, Coffee, Candyfloss, Smarties/ Raspberry, Chocolate mint, Passionfruit, Mango, Lemon, Apple, Pear)*4/5/6/10</i>	

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