LA VÉRANDA

CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU

ENTRÉES / *STARTERS*

Éclair au saumon fumé, chantilly au wasabi — 15,80 €
Smoked salmon eclair with wasabi whipped cream *4/5/6/10/11/12/13/14

Paté lorrain "maison", servi tiède — 15,80 €
Home-made "Paté lorrain", served warm *4/5/6/9/10/14

Duo de jambon "Marque nationale" — 16,80 €
Plate of 2 different hams *4/6/14

Velouté de potimarron, crème fraiche aux noix — 10,80 €
Cream of pumpkin soup with walnut cream *4/6/14

Potage "Bouneschlupp" luxembourgeois (Soupe traditionnelle à base de haricots larges, pommes de terre, lard et saucisse à cuire) — 12,80 €
Luxemburgish soup "Bouneschlupp" (Traditional soup made with broad beans, potatoes, bacon and sausage) *6/14

SALADES / *SALADS*

	Entrée/ *Starter*	*Plat / Main dish*
Salade d'endives aux baies roses et saumon mariné façon gravlax *Endive salade with pink berries and marinated salmon* *6/9/10/11/14	17,80 €	21,80 €
Salade césar (Laitue romaine, poulet, tomate, oeuf, grana padano, olives, croutons, sauce césar) *Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, tomato, egg, grana padano, olives, croutons, caesar sauce)* *4/5/6/9/10/14	18,80 €	22,80 €
Salade vosgienne et ses toasts au munster (Laitue romaine, tomate, oignons grillés, oeuf, lardons) *Vosgian salade with munster cheese toast (Romaine lettuce, tomato, grilled onions, egg, bacon)* *5/6/9/10/14	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 39,80 €
(Nature, Sauce poivre ou béarnaise)
Beef fillet, french fries and salad. (Sauce: Pepper, Béarnaise) *1/5/6/9/10/14

Entrecôte de bœuf Angus Irlandais, frites et salade 33,80 €
(Nature, Sauce poivre ou béarnaise)
Angus Beef steak, french fries and salad. (Sauce: Pepper, Béarnaise) * 1/5/6/9/10/14

Escalope de veau crème champignons, pommes frites et salade 26,80 €
Veal escalope with a creamy mushroom sauce, french fries and salad *5/6/9/14

Jarret de veau confit à l'orange, spaetzle du Luxembourg 26,80 €
Veal shank confit with orange, Luxembourgish Spaetzle *5/6/10/14

Tournedos de dinde, Sauce crème champignons, pommes croquette et salade 22,80 €
Turkey with mushroom cream sauce, Potato croquette and salad *5/6/9/10/14

Classic Burger (boeuf haché luxembourgeois, cheddar, sauce moutarde et burger, salade, tomate, oignons frits), frites et salade. 19,80 €
Classic Burger (Luxembourg ground beef, cheddar, mustard and burger sauce, salad, tomato, fried onions), fries and salad *5/6/9/11/12/14

Judd mat Gaardebounen (Spécialité luxembourgeoise à base de rôti de porc fumé et fèves des marais en sauce à la sarriette) 25,80 €
Pommes de terre rôties au oignons
Smoked pork collar and broad beans & roasted potatoes with onions *2/5/6/9/12/12/13

Bouchée à la reine & pommes frites 23,80 €
Poultry, chicken vol au vents & french fries. *2/5/6/10/14

POISSONS / *FISH*

Gratin de cabillaud façon parmentier, salade 29,80 €
Gratin of cod "Parmentier style", salad *2/5/6/10/11/14

Blanquette de saumon,riz pilaf. 27,80 €
Salmon blanquette, pilaf rice *6/10/11/14

Filet de bar rôti au beurre de cacahuète, purée de patate douce 29,80 €
Roasted filet of sea bass with peanut butter and sweet potato puree *1/5/6/11/14

AUTRES PLATS / *OTHER DISHES*

Veggie Burger (Steak végétal, cheddar, sauce moutarde et burger, salade, tomate, oignons frits) — 18,80 €
Veggie Burger (Veggie steak, cheddar, mustard and burger sauce, salad, tomato, fried onions *5/6/9/11/12/14

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

Gratin de gnocchis au Taleggio et noix — 21,80 €
Gnocchi Gratin with Taleggio and nuts *4/5/6/10/14

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

Grande assiette 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 affinée et ses garnitures — 21,80 €
Matured cheese platter *4/5/6/9/10/14

Salade de fruits frais, Sirop miel cannelle — 11,80 €
Fresh fruit salad with honey-cinnamon syrup. *14

Crème brûlée parfumée à la fleur d'oranger — 10,80 €
Orange scented crème brûlée. *6/10

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

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

GLACES / *ICE CREAM*

Dame Blanche. — 12,80 €
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 *5/6/10/14

Boule de glace : — 3,80 €
Vanille, Chocolat , Fraise, Pistache, Café, Barbe à papa, Smarties
Scoop of ice cream. Vanilla, Chocolate, Strawberry, Pistacchio, Coffee, Candyfloss, Smarties *4/5/6/10

Boule de sorbet — 3,80 €
Framboise, Passion, Mangue, Citron, Pomme, Poire
Scoop of sorbet.
Raspberry, Passionfruit, Mango, Lemon, Apple, Pear

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