

SUGGESTIONS

AOUT 2024

Entrées

- Tartare de veau aux agrumes, (14)** 17,80 €
Veal tartare with citrus
- Salade estivale, (1,6,11,14)** 18,80 €
melon, saumon fumé, feta, oignons borettane au balsamique
Summer salad (melon, smoked salmon, feta, Borettane onions with balsamic)

Plats

- Côtes d'agneau à l'ail et au thym (5,6,14)** 34,80 €
pommes grenailles rôties, tomate provençale
Garlic and thyme lamb chops, roasted baby potatoes, Provençal tomato
- Parillada à la plancha (3,5,10,11,14)** 29,80 €
saumon, cabillaud, calamar, scampis et coques, sauce aioli, riz
Grilled mixed seafood platter (salmon, cod, calamari, shrimp, and clams) with aioli sauce, served with rice
- Burger provençal (5,6,14)** 22,80 €
(steak de bœuf, aubergine grillée, poivrons confits, picodon, pesto rouge, roquette), frites, salade
Provençal burger
(beef patty, grilled eggplant, confit peppers, Picodon cheese, red pesto, arugula) fries and salad

Végétarien

- Linguines sautées au caviar d'aubergine (5,6)** 22,80 €
roquette et parmesan
Sautéed linguine with eggplant caviar, arugula, and parmesan

Dessert

- Soupe de melon à la menthe fraîche (6,14)** 12,80 €
billes de melon et sorbet melon
Melon soup with fresh mint, melon balls, and sorbet

Nous travaillons avec des produits de la région.



EcoLabel
Luxembourg



RESERVATIONS & INFORMATIONS:
120, rte d'Echternach L-1453 Luxembourg
+352 43 56 43 - info@parc-hotel.lu



Allergènes - Allergens:

1: Arachides/ Erdnüsse/ Peanut ; 2: Céleri/ Sellerie/ Celery ; 3: Custacés/ Krustentiere/ Crustaceans
4: Fruits à coque/ Hülsenfrüchte/ Pulses ; 5: Glute/ Gluten/ Gluten ; 6: Lait, Lactose/ Milch, Laktose/ Milk, Lactose
7: Lupin/ Lupine/ Lupin ; 8: Mollusques/ Schalentiere/ Shells ; 9: Moutarde/ Senf/ Mustard ; 10: Œufs/ Eier/ Eggs
11: Poisson/ Fisch/ Fish ; 12: Sésame/ Sesam/ Sesame ; 13: Soja/ Soja/ Soya ; 14: Sulfités/ Sulfide/ Sulfid