

SUGGESTIONS

JUILLET 2024

Entrées

- Gaspacho de tomates, (2,5,6,14)** 18,80 €
toast à la tapenade
Tomato gazpacho with tapenade toast
- Tartare de melon, fêta et concombre au basilic, (6,14)** 17,80 €
jambon de parme
Melon, feta, and cucumber tartare with basil, Parma hame

Plats

- Filet de bar en croûte de chorizo (5,6,11,14)** 29,80 €
ratatouille, riz safrané
Sea bass fillet in chorizo crust, ratatouille, saffron rice
- Côte de veau grillée (5,6,11,14)** 27,80 €
beurre maître d'hôtel, frites et salade
Grilled veal chop with maître d'hôtel butter, fries and salad
- Burger estival (5,6,14)** 22,80 €
(steak de bœuf haché, courgettes grillées, tomates confites, fromage de chèvre, coulis de poivrons épicés), frites, salade
Summer Burger
(ground beef patty, grilled zucchini, confit tomatoes, goat cheese, spicy pepper coulis) fries and salad

Végétarien

- Wrap de falafels aux pois chiches (5,6,14)** 22,80 €
sauce yaourt à la menthe
Chickpea falafel wrap with mint yogurt sauce

Dessert

- Pêche Melba (4,5,6,10,14)** 12,80 €
Peach Melba

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