

# SUGGESTIONS

## MARS 2025

### Entrées

- Crème de volaille, chantilly parfumée à la noix 14,80 €  
*Cream of chicken soup with walnut-flavored whipped cream (4,5,6,14)*
- Calamars à la romaine sauce tartare et sucres 18,80 €  
*Roman-style calamari with tartar sauce and little gem lettuce (3,5,6,8,9,10,14)*

### Plats

- Cuisse de canard au cidre, 29,80 €  
pommes de terre sarladaises, chou vert braisé (6,14)  
*Duck leg with cider*  
Sarladaise potatoes and braised green cabbage.
- Dos de cabillaud Skrei, sauce échalote à la crème, 29,80 €  
purée de pommes de terre, fondue de poireaux (5,6,10,11,14)  
*Skrei cod fillet, shallot cream sauce*  
mashed potatoes, leek fondue.
- Burger Français, 22,80 €  
(bœuf haché, lard, camembert, moutarde au miel, oignons, laitue, tomate)  
frites et salade. (1,4,5,6,9,10,14)  
*French Burger,*  
(Ground beef, bacon, camembert, honey mustard, onions, lettuce, tomato)  
Fries and salad.

### Végétarien

- Salade tiède de petit épeautre, 19,80 €  
betterave et fenouil rôtis, orange, vinaigrette au vinaigre de cidre (4,5,9,14)  
*Warm spelt salad with roasted beetroot and fennel*  
orange, and cider vinegar dressing.

### Dessert

- Éclair citron praliné (4,5,6,10) 12,80 €  
*Lemon praline éclair*

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: Crustacés/ 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