



LA VÉRANDA

CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU



ENTRÉES / STARTERS


Saumon fumé, crème de raifort et bouquet de roquette. <i>Smoked salmon, horseradish cream and rucola. *6/11</i>	18, ⁸⁰ €
Carpaccio de bœuf, pesto au vinaigre balsamique, parmesan. <i>Beef carpaccio, balsamic vinegar pesto, Parmesan. *4/6/14</i>	17, ⁸⁰ €
Tomate - Mozzarella, basilic et roquette au vinaigre balsamique et huile d'olive. <i>Tomato -Mozzarella, basil and rucola with balsamic vinegar and olive oil. *4/6/14</i> 🌸	16, ⁸⁰ €
Gaspacho de tomates et ses toasts de tapenade. <i>Tomato gazpacho and tapenade toasts. *2/5/6/11/14</i> 🌿	10, ⁸⁰ €
Crème de légumes, chantilly au basilic. <i>Creamy vegetable soup, whipped cream with basil. *6</i> 🌸	10, ⁸⁰ €

SALADES / SALADS

	Entrée/ Starter	Plat / Main dish
Salade au poulet croustillant. <i>Crispy chicken salad. *1/5/6/9/10/14</i>	15, ⁸⁰ €	19, ⁸⁰ €
Salade de scampis en persillade. <i>Salad with scampis in parsley. *3/6/14</i>	16, ⁸⁰ €	19, ⁸⁰ €
Salade de saison et feta. <i>Seasonal salad with feta. *6/9/10/14</i> 🌸	14, ⁸⁰ €	18, ⁸⁰ €

Partenariats avec des fournisseurs et producteurs locaux et régionaux.
Local and regional producers and suppliers.

VIANDES / MEAT

- Filet de bœuf, pommes frites et salade. (Viande luxembourgeoise)  32,⁸⁰ €
Sauce au choix : Sauce aux poivre ou sauce béarnaise. *1/6/9/14
Beef fillet, potato waffels and salad. Sauce choice: Pepper sauce or béarnaise sauce.
- Entrecôte de bœuf, pommes frites et salade. (Viande irlandaise Angus). 27,⁸⁰ €
Sauce au choix : Sauce au poivre vert, sauce béarnaise ou aux herbes de Provence. * 5/6/9/10/14
Beef steak, french fries and salad. Sauce choice: Green pepper sauce with béarnaise sauce or herbs from Provence.
- Escalope de veau crème champignons, pommes frites et salade. *5/6/9/14 24,⁸⁰ €
Veal escalope with a creamy mushroom sauce, french fries and salad.
- Filet de poulet en croûte de Grana Padano, jus de volaille basilic oignon, Linguines tomatées. 20,⁸⁰ €
Chicken breast fillet in Grana Padano, chicken onion basil juice, tomato linguine. *5/6/10/14
- Burger traditionnel (boeuf haché, salade, tomate, fromage), pommes frites et salade. 19,⁸⁰ €
Traditional burger (ground beef, salad, tomato, cheese), french fries and salad *5/6/9/11/14

POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH AND SHELLFISH

- Pavé de saumon, sauce béarnaise, riz pilaf. 25,⁸⁰ €
Salmon steak, béarnaise sauce, pilaf rice. *6/10/11/14
- Dos de cabillaud au pesto rouge, linguines. 27,⁸⁰ €
Cod back with red pesto, linguine. *4/5/6/11/14
- Scampis flambés au pastis, riz pilaf. 29,⁸⁰ €
Scampis fried in pastis, pilaf rice. *3/6/14

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

PETITS PLATS / SMALL DISHES

- Omelette (Oeufs Omega 3, producteur luxembourgeois),  15,80 €
Jambon ou fromage, pommes frites et salade.
*Omelette (Omega 3 eggs from luxemburgish producer) with ham or cheese, french fries and salad. *6/9/10/14*
- Spaghettis à la Bolognaise. 15,80 €
*Spaghetti Bolognese. *2/5/9/14*
- Assiette de jambon "Marque Nationale" pommes frites et salade.  16,80 €
*Plate of ham "National brand", french fries and salad. *1/6/14*
- Linguines aux courgettes 16,80 €
(Courgettes, tomates cerises, oignons, ail, basilic, origan et pignons de pin). 
*Linguines with zucchini (zucchini, cherry tomatoes, onions, garlic, basil, oregano and pine nuts). *4/5/10/6/14*

DESSERTS

- Salade de fruits frais, 10,80 €
Sirop miel citron vert
*Fresh fruit salad with lime honey syrup *10*
- Crème brûlée parfumée à la vanille 10,80 €
*Vanilla scented crème brûlée. *6/10*
- Coulant au chocolat, glace vanille. *5/6/10 10,80 €
Creamy chocolate cake with vanilla ice cream.

GLACES / ICE CREAM

- Dame Blanche 10,80 €
*Vanilla ice cream, whipped cream
served with hot chocolat. *4/5/6/10*
- Dame Noire 10,80 €
*Chocolate ice cream, whipped cream
served with hot chocolat. *5/6/14*
- Coupe exotique: 9,80 €
Sorbet mangue, passion, brunoise d'ananas
et coulis de mangue et noix de coco.
*Exotic cup:
Mango and passion fruit sorbet,
Pineapple brunoise and mango and coconut coulis. *5/6*
- Boule de glace ou sorbet. 3,80 €
Scoop of ice cream or sorbet.