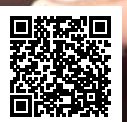




LA VÉRANDA

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 €
Salade paysanne. Salade mêlée accompagnée de lardons, croûtons, œuf dur, Pommes de terre sautées, raffinée avec notre vinaigrette maison <i>Farmer salad. Mixed salad accompanied with bacon, croutons, hard-boiled egg, fried potatoes with our home made vinaigrette. *1/6/18</i>	14, ⁸⁰ €	18, 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, 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

AUTRES PLATS / OTHER DISHES

Omelette (Oeufs Omega 3, producteur luxembourgeois), Jambon ou fromage, pommes frites et salade. <i>Omelette (Omega 3 eggs from luxemburgish producer) with ham or cheese, french fries and salad. *6/9/10/14</i>		15, ⁸⁰ €
Spaghettis à la Bolognaise. <i>Spaghetti Bolognese. *2/5/9/14</i>		15, ⁸⁰ €
Assiette de jambon "Marque Nationale" pommes frites et salade. <i>Plate of ham "National brand", french fries and salad. *1/6/14</i>		18, ⁸⁰ €
Linguines aux courgettes (Courgettes, tomates cerises, oignons, ail, basilic, origan et pignons de pin). <i>Linguines with zucchini (zucchini, cherry tomatoes, onions, garlic, basil, oregano and pine nuts). *4/5/10/6/14</i>		16, ⁸⁰ €
Judd mat Gaardebounen & pommes de terre sautées <i>Smoked pork collar and broad beans & fried potatoes. *1/2/5/6/9/10/12/13/1</i>		22, ⁸⁰ €
Bouchée à la reine & pommes frites <i>Poultry, chicken vol au vents & french fries. *2/5/6/10/14</i>		22, ⁸⁰ €

DESSERTS

Salade de fruits frais, Sirop miel citron vert <i>Fresh fruit salad with lime honey syrup *10</i>	10, ⁸⁰ €
Crème brûlée parfumée à la vanille <i>Vanilla scented crème brûlée. *6/10</i>	10, ⁸⁰ €
Coulant au chocolat, glace vanille. *5/6/10 <i>Creamy chocolate cake with vanilla ice cream.</i>	10, ⁸⁰ €
Mousse au chocolat faite maison <i>Chocolate mousse home made *5/6/10</i>	10, ⁸⁰ €

GLACES / ICE CREAM

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