



LA VÉRANDA

CARTE ROOM SERVICE,
SERVIE DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H30
ROOM SERVICE MENU,
SERVED FROM 12:00 TO 14:00 AND 19:00 TO 22:30

ENTRÉES / STARTERS

Saumon fumé, crème de raifort et bouquet de roquette.	19, ⁰⁰ €
<i>Smoked salmon, horseradish cream and rucola. *6/11</i>	
Carpaccio de bœuf, pesto au vinaigre balsamique, parmesan.	17, ⁸⁰ €
<i>Beef carpaccio, balsamic vinegar pesto, Parmesan. *4/6/14</i>	
Tomate - Mozzarella, basilic et roquette au vinaigre balsamique et huile d'olive. 🌻	16, ⁸⁰ €
<i>Tomato -Mozzarella, basil and rucola with balsamic vinegar and olive oil. *4/6/14</i>	
Gaspacho de tomates et ses toasts de tapenade. 🌿	11, ⁰⁰ €
<i>Tomato gazpacho and tapenade toasts. * 2/5/6/11/14</i>	
Crème de légumes, chantilly au basilic. 🌻	10, ⁸⁰ €
<i>Creamy vegetable soup, whipped cream with basil. *6</i>	


SALADES / SALADS

	Entrée/ Starter	Plat / Main dish
Salade au poulet croustillant.	15, ⁸⁰ €	19, ⁸⁰ €
<i>Crispy chicken salad. *1/5/6/9/10/14</i>		
Salade de scampis en persillade.	16, ⁸⁰ €	19, ⁸⁰ €
<i>Salad with scampis in parsley. *3/6/14</i>		
Salade de saison et feta. 🌻	14, ⁸⁰ €	18, ⁸⁰ €
<i>Seasonal salad with feta. *6/9/10/14</i>		
Salade paysanne.	14, ⁸⁰ €	18, ⁸⁰ €
<i>Salade mêlée accompagnée de lardons, croûtons, œuf dur, Pommes de terre sautées, raffinée avec notre vinaigrette maison</i>		
<i>Farmer salad. Mixed salad accompanied with bacon, croutons, hard-boiled egg, fried potatoes with our home made vinaigrette. *1/6/18</i>		

CARTE ROOM SERVICE, SERVIE DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H30

ROOM SERVICE MENU, SERVED FROM 12:00 TO 14:00 AND 19:00 TO 22:30


VIANDES / MEAT

Filet de bœuf, pommes frites et salade. (Viande luxembourgeoise) 	38,00 €
<i>Sauce au choix : Sauce aux poivre ou sauce béarnaise. *1/6/9/14</i>	
<i>Beef fillet, potato waffels and salad. Sauce choice: Pepper sauce or béarnaise sauce.</i>	
Entrecôte de bœuf, pommes frites et salade. (Viande irlandaise Angus).	32,00 €
<i>Sauce au choix : Sauce au poivre vert, sauce béarnaise ou aux herbes de Provence. *5/6/9/10/14</i>	
<i>Beef steak, french fries and salad. Sauce choice: Green pepper sauce with béarnaise sauce or herbs from Provence.</i>	
Escalope de veau crème champignons, pommes frites et salade. *5/6/9/14	26,00 €
<i>Veal escalope with a creamy mushroom sauce, french fries and salad.</i>	
Filet de poulet en croûte de Grana Padano, jus de volaille basilic oignon, Linguines tomates.	22,00 €
<i>Chicken breast fillet in Grana Padano, chicken onion basil juice, tomato linguine. *5/6/10/14</i>	
Burger traditionnel (boeuf haché, salade, tomate, fromage), pommes frites et salade.	19,80 €
<i>Traditional burger (ground beef, salad, tomato, cheese), french fries and salad *5/6/9/11/14</i>	

POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH AND SHELLFISH

Pavé de saumon, sauce béarnaise, riz pilaf.	27,00 €
<i>Salmon steak, béarnaise sauce, pilaf rice. *6/10/11/14</i>	
Dos de cabillaud au pesto rouge, linguines.	29,80 €
<i>Cod back with red pesto, linguine. *4/5/6/11/14</i>	
Scampis flambés au pastis, riz pilaf.	29,80 €
<i>Scampis fried in pastis, pilaf rice. *3/6/14</i>	

AUTRES PLATS / OTHER DISHES

Omelette (Oeufs Omega 3, producteur luxembourgeois), Jambon ou fromage, pommes frites et salade. 	15,80 €
<i>Omelette (Omega 3 eggs from luxemburgish producer) with ham or cheese, french fries and salad. *6/9/10/14</i>	
Spaghettis à la Bolognaise.	15,80 €
<i>Spaghetti Bolognese. *2/5/9/14</i>	
Assiette de jambon "Marque Nationale" pommes frites et salade. 	19,80 €
<i>Plate of ham "National brand", french fries and salad. *1/6/14</i>	
Linguines aux courgettes 	16,80 €
<i>(Courgettes, tomates cerises, oignons, ail, basilic, origan et pignons de pin).</i>	
<i>Linguines with zucchini (zucchini, cherry tomatoes, onions, garlic, basil, oregano and pine nuts). *4/5/10/6/14</i>	
Judd mat Gaardebounen & pommes de terre sautées	24,00 €
<i>Smoked pork collar and broad beans & fried potatoes. *1/2/5/6/9/10/12/13/1</i>	
Bouchée à la reine & pommes frites	22,80 €
<i>Poultry, chicken vol au vents & french fries. *2/5/6/10/14</i>	

DESSERTS

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

GLACES / ICE CREAM

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

DÉCLARATION DES ALLERGÈNES / DECLARATION OF ALLERGENS:

*1 Arachides / 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