



LA VÉRANDA

CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU



ENTRÉES / STARTERS

Tataki de saumon au sésame, julienne de légumes aux saveurs d'Asie <i>Sesame salmon tataki, vegetable julienne with Asian flavors</i> *1/3/4/5/6/8/11/12/13/14	18, ⁸⁰ €
Carpaccio de bœuf, pesto, Grana Padano, roquette, pignons de pin 🇮🇹 <i>Beef carpaccio, pesto, Grana Padano, argulua, pine nuts</i> *4/6/14	21, ⁸⁰ €
Duo de jambon "Marque nationale" 🇮🇹🇮🇹 <i>Plate of 2 different hams "Marque nationale"</i> *5/9/10/14	18, ⁸⁰ €
Tartine gratinée au confit de tomates cerises, mozzarella, origan, roquette 🌸 🇮🇹 <i>Toasted tartine with cherry tomato confit, mozzarella, oregano, aragula</i> *5/6/14	16, ⁸⁰ €
Soupe de poisson, rouille, gruyère râpé et toast <i>Fish soup, rouille, grated gruyère and toast</i> *2/5/6/11/14	21, ⁸⁰ €










SALADES / SALADS

	Entrée/ Starter	Plat / Main dish
Salade de scampis à la mangue (Salade de riz et lentilles corail à la mangue, scampis sautées aux légumes, et vinaigrette au curry) <i>Mango Scampi Salad (rice and coral lentil salad with mango, sautéed scampi with vegetables, and curry vinaigrette)</i> *3/6/14	19, ⁸⁰ €	24, ⁸⁰ €
Salade César croustillante (laitue romaine, poulet pané, tomate, oeuf, grana padano, olives Kalamata, pignons de pin, croûtons, sauce César) <i>Crunchy Caesar salad (romaine lettuce, breaded chicken, tomato, egg, grana padano, Kalamata olives, pine nuts, croutons, caesar sauce)</i> *4/5/6/9/10/14	19, ⁸⁰ €	24, ⁸⁰ €
Salade pêche et thon (laitue romaine, épinards, thon frais mariné et snacké, pêches confites au romarin, oignons nouveaux, tomate, pignons de pin et vinaigrette balsamique) <i>Peach and tuna salad (romaine lettuce, spinach, marinated and snacked fresh tuna, peaches preserved in rosemary, spring onions, tomato, pine nuts and balsamic sauce)</i> *4/5/6/9/10/14	20, ⁸⁰ €	25, ⁸⁰ €
Salade aux légumes grillés et feta (laitue romaine, légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons, champignons), tomates confites, olives Kalamata, feta, vinaigre balsamique) 🌸 <i>Grilled Vegetable and Feta Salad (romaine lettuce, zucchini, eggplant, peppers, mushrooms, sun-dried tomatoes, Kalamata olives, feta, balsamic vinegar)</i> *6/14	18, ⁸⁰ €	22, 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 luxembourgeois, frites et salade  (Nature, Sauce poivre ou béarnaise) <i>Beef fillet, french fries and salad (Sauce: Pepper, Béarnaise) *1/5/6/9/10/14</i>	39, ⁸⁰ €
Entrecôte de bœuf Angus Irlandais, frites et salade (Nature, Sauce poivre ou béarnaise) <i>Angus Beef steak, french fries and salad (Sauce: Pepper, Béarnaise) * 1/5/6/9/10/14</i>	36, ⁸⁰ €
Wainzoossiss pur veau, sauce moutarde, purée de pommes de terre   <i>Sausage pure veal, mustard sauce, mashed potatoes *6/9/10/14</i>	24, ⁸⁰ €
Filet de poulet en croûte de Grana Padano, jardinière de légumes, spaghetti sauce tomate <i>Chicken fillet with Grana Padano crust, mixed vegetables, spaghetti with tomato sauce *5/6/14</i>	27, ⁸⁰ €
Bouchée à la reine, frites, salade <i>Chicken vol au vents, fries, salad *2/5/6/10/14</i>	24, ⁸⁰ €
Judd mat Gaardebounen (Spécialité luxembourgeoise à base de rôti de porc fumé   et fèves des marais en sauce à la sarriette), pommes de terre rôties <i>Smoked pork collar and broad beans & roasted potatoes*2/5/6/9/10/12/13</i>	25, ⁸⁰ €
Classic Burger (boeuf haché, cheddar, sauce cheddar et sauce burger,  salade, tomate, oignons frits), frites et salade <i>Classic Burger (ground beef, cheddar, cheddar sauce and burger sauce, salad, tomato, fried onions), fries and salad *5/6/9/11/12/14</i>	22, ⁸⁰ €
Spaghettis à la Bolognaise  <i>Spaghetti Bolognese *2/5/9/14</i>	18, ⁸⁰ €
Ham, Fritten an Zalot (Grand duo de jambon), frites et salade   <i>Plate of 2 different hams, french fries and salad *2/9/10/14</i>	24, ⁸⁰ €




POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH AND SHELLFISH

Filet de dorade, poivronnade, courgettes rôties, riz pilaf <i>Sea bream fillet, pepper sauce, roasted zucchini, pilaf rice *6/9/10/11/14</i>	29, ⁸⁰ €
Gambas en persillade, courgettes rôties, riz pilaf <i>Prawns in parsley sauce, roasted zucchini, pilaf rice *4/6</i>	36, ⁸⁰ €
Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise, pommes de terre rôties aux oignons <i>Grilled salmon fillet, béarnaise sauce, roast potatoes with onions *6/10/11/14</i>	28, ⁸⁰ €

VEGETARIENS/ VEGETARIANS

Spaghetti alla Primavera  16,⁸⁰ €
*Spaghetti primavera *5/6/14*

Veggie Burger (Steak végétal, cheddar, sauce cheddar et burger,  22,⁸⁰ €
 salade, tomate, oignons frits), frites et salade
*Veggie Burger (Veggie steak, cheddar, cheddar sauce and burger sauce, salad, tomato, fried onions), fries and salad *5/6/9/11/12/14*

Omelette (Nature, Fromage ou Champignons), frites et salade    17,⁸⁰ €
*Omelette (Nature, Cheese, Mushrooms), fries and salad *5/6/9/10/14*

Parmiggiana aux aubergines  18,⁸⁰ €
*Eggplant parmiggiana *5/6/10/14*

DESSERTS

Salade de fruits frais, 11,⁸⁰ €
 sirop au fruit de la passion
*Fresh fruit salad, passion fruit syrup *10*

Mousse au chocolat traditionnelle 10,⁸⁰ €
*Traditional chocolate mousse *4/5/6/10*

Fondant moelleux au chocolat, 10,⁸⁰ €
 glace vanille.
*Creamy chocolate cake with vanilla ice cream *5/6/10*

Crème brûlée parfumée à la vanille 10,⁸⁰ €
*Vanilla-flavoured crème brûlée *6/10*

GLACES / ICE CREAM

Dame Blanche: 12,⁸⁰ €
 2 boules de glace de vanille, chocolat chaud, chantilly
*Vanilla ice cream, whipped cream served with hot chocolate *4/5/6/10*

Coupe Amarena: 12,⁸⁰ €
 2 boules de glace de vanille,
 cerises amarena, chantilly
*2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream *4/5/6/10/14*

Café glacé: 12,⁸⁰ €
 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace café,
 du café, chantilly
*1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of coffee ice cream, coffee, whipped cream *4/5/6/10/14*

Boule de glace ou sorbet : 3,⁸⁰ €
Glaces : Vanille, Chocolat , Fraise, Pistache, Café, Barbe à papa, Smarties, Mente-Chocolat
Sorbets : Framboise, Passion, Mangue, Citron, Pomme, Poire
Ice creams: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Pistachio, Coffee, Cotton candy, Smarties, Mint-Chocolate
*Sorbets: Raspberry, Passion fruit, Mango, Lemon, Apple, Pear*4/5/6/10*

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

FRUITS À COQUE (*4)

a. Amandes
 b. Noisettes
 c. Noix
 d. Noix de cajou
 e. Noix de pécan
 f. Noix du Brésil
 g. Pistaches
 h. Noix de Macadamia
 i. Noix du Queensland

GLUTEN (*5)

a. Blé
 b. Seigle
 c. Orge
 d. Avoine
 e. Épautre
 f. Kamut



Bio / Bio



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Menu Luxembourgeois
 Luxemburgish menu



Producteurs luxembourgeois
 Luxemburgish producers



Boeuf
 Beef



Jambon
 Ham



Pomme de terre
 Potatoes



Oeuf
 Egg



Saucisse
 Sausage

ALVISSE PARC HÔTEL ****S
 120, ROUTE D'ECHTERNACH
 L-1453 LUXEMBOURG
 WWW.PARC-HOTEL.LU
 TEL.: +352 43 56 43
 INFO@PARC-HOTEL.LU

