

---

## 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>		19,80 €
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 &amp; fried potatoes. *1/2/5/6/9/10/12/13/1</i>		24,00 €
Bouchée à la reine & pommes frites <i>Poultry, chicken vol au vents &amp; 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>	10,80 €
Boule de glace ou sorbet. <i>Scoop of ice cream or sorbet.</i>	3,80 €



# LA VÉRANDA

CARTEDURESTAURANT  
RESTAURANT MENU



---

## ENTRÉES / STARTERS

---

Saumon fumé, crème de raifort et bouquet de roquette. <i>Smoked salmon, horseradish cream and rucola. *6/11</i>	19,00 €
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> 🌿	11,00 €
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)  38,00 €  
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). 32,00 €  
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 26,00 €  
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. 22,00 €  
Chicken breast filet 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. 27,00 €  
Salmon steak, béarnaise sauce, pilaf rice. \*6/10/11/14
- Dos de cabillaud au pesto rouge, linguines. 29,80 €  
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