



LA VÉRANDA

CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU



ENTRÉES / STARTERS

Feuilleté saumon épinards. <i>Salmon and spinach puff pastry</i> *5/6/10/11/14		16, ⁸⁰ €
Carpaccio de boeuf, Pesto, Grana Padano, Roquette. 		17, ⁸⁰ €
Duo de jambon "Marque nationale". 		17, ⁸⁰ €
Crème Dubarry, chantilly à la noisette. 		13, ⁸⁰ €
Potage "Bouneschlupp" luxembourgeois (Soupe traditionnelle à base de haricots larges, pommes de terre, lard et saucisse à cuire). 		13, ⁸⁰ €
<i>Luxemburgish soup "Bouneschlupp" (Traditional soup made with broad beans, potatoes, bacon and sausage) *6/14</i>		







SALADES / SALADS

	Entrée/ Starter	Plat / Main dish
Salade hivernale (Chou rouge, Pommes, Noisettes, Boulgour, Quinoa, Epeautre, Huile de noisette, Vinaigre de cidre).  <i>Winter salad (Red cabbage, Apples, Hazelnuts, Boulgour, Quinoa, Spelt, Hazelnut oil, Cider vinegar) *3/5/6/10/11/12/13/14</i>	18, ⁸⁰ €	22, ⁸⁰ €
Salade César (Laitue romaine, poulet, tomate, oeuf, grana padano, olives, croûtons, sauce César).  <i>Caesar salad (Romaine lettuce, chicken, tomato, egg, grana padano, olives, croutons, caesar sauce) *4/5/6/9/10/14</i>	19, ⁸⁰ €	23, ⁸⁰ €
Salade montagnarde (Laitue romaine, pommes de terre rôties, oignons lard, oeuf, reblochon fondu). <i>Mountain salad (Romaine lettuce, roast potatoes, onions, bacon, egg bacon, egg, melted Reblochon cheese) *5/6/9/10/14</i>	19, ⁸⁰ €	23, 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.  39,80 €
(Nature, Sauce poivre ou béarnaise)
*Beef fillet, french fries and salad. (Sauce: Pepper, Béarnaise) *1/5/6/9/10/14*
- Entrecôte de bœuf Angus Irlandais, frites et salade. 35,80 €
(Nature, Sauce poivre ou béarnaise)
*Angus Beef steak, french fries and salad. (Sauce: Pepper, Béarnaise) * 1/5/6/9/10/14*
- Cuisse de poulet farcie à la Normande (Pommes calvados),  24,80 €
jus de volaille au calvados, pommes de terre rôties.
*Normandy-style stuffed chicken leg (Calvados apples),
chicken jus with calvados, roast potatoes *5/6/10/14*
- Wainzoossiss pur veau, sauce moutarde, purée de pommes de terre.  19,80 €
*Sausage pure veal, mustard sauce, mashed potatoes.*6/9/14*
- Grand Duo de jambon, frites et salade.  23,80 €
*Plate of 2 different hams, french fries and salad *2/9/10/14*
- Classic Burger (boeuf haché luxembourgeois, cheddar, sauce moutarde et burger,  21,80 €
salade, tomate, oignons frits), frites et salade.
*Classic Burger (Luxembourg ground beef, cheddar, mustard and burger sauce, salad,
tomato, fried onions), fries and salad *5/6/9/11/12/14*
- Judd mat Gaardebounen (Spécialité luxembourgeoise à base de rôti de porc fumé et  25,80 €
fèves des marais en sauce à la sarriette), pommes de terre rôties aux oignons.
*Smoked pork collar and broad beans & roasted potatoes with onions *2/5/6/9/10/12/13*
- Bouchée à la reine, riz pilaf, salade. 23,80 €
*Poultry, chicken vol au vents, pilaf rice, salad *2/5/6/10/14*

POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH AND SHELLFISH

- Dos de cabillaud rôti, beurre blanc à l'orange, fenouil et purée de pommes de terre. 29,80 €
*Roast fillet of cod with orange beurre blanc, fennel and mashed potatoes *5/6/10/11/14*
- Gambas à l'armoricaine, riz pilaf. 29,80 €
*Armorican-style prawns, rice pilaf *3/6/11/14*
- Filet de dorade aux fruits sec, boulgour aux épices. 28,80 €
*Fillet of sea bream with dried fruit and spiced bulgur *1/4/5/6/11/14*

AUTRES PLATS / OTHER DISHES

Veggie Burger (Steak végétal, cheddar, sauce moutarde et burger, ) 21,80 €
salade, tomate, oignons frits), pommes frites et salade.


*Veggie Burger (Veggie steak, cheddar, mustard and burger sauce, salad, tomato, fried onions), fries and salad *5/6/9/11/12/14*

Spaghettis à la Bolognaise.  16,80 €

*Spaghetti Bolognese *2/5/9/14*

Tagliatelles aux épinards, roquefort, noix et pignons de pin.  18,80 €

*Tagliatelle with spinach, Roquefort cheese, walnuts and pine nuts *4/5/6/10/14*

Omelette (Nature, , Fromage ou Champignons), frites et salade.  16,80 €

*Omelette (Nature, Cheese, Mushrooms), fries and salad *5/6/9/10/14*

Crumble de potimarron aux graines de courges.  19,80 €

*Pumpkin crumble with pumpkin seeds *4/5*

DESSERTS

Salade de fruits frais, 11,80 €
Sirop passion, citron vert.

*Fresh fruit salad with passion fruit and lime syrup *14*

Crème renversée au caramel. 10,80 €

*Caramel custard *6/10*

Fondant au chocolat, glace vanille. 10,80 €

*Creamy chocolate cake with vanilla ice cream *5/6/10*

Mousse au chocolat traditionnelle. 10,80 €

*Chocolate mousse traditionnel *5/6/10*

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
Amarena cup:
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*

Coupe Cacahuète : 12,80 €

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace caramel
cacahuète, cacahuètes caramélisées, chantilly
1 scoop vanilla ice cream, 1 scoop caramel peanut ice cream,
*caramelised peanuts, whipped cream) *1/4/5/6/10/14*

Boule de glace ou sorbet : 3,80 €

(Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Café,
Barbe à papa, Smarties / Framboise, Passion, Mangue,
Citron, Pomme, Poire)

Scoop of ice cream or sorbet. (Vanilla, Chocolate, Strawberry,
Pistacchio, Coffee, Candyfloss, Smarties/ 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



Végétarien
Vegetarian



Végan
Vegan



Producteurs luxembourgeois
Luxemburgish producers

ALVISSE PARC HÔTEL *****

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