





LA VÉRANDA

CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU



ENTRÉES / STARTERS

Gravlax de saumon , salade de pommes Granny Smith et herbes, condiment moutarde, miel <i>Salmon gravlax with Granny Smith apple salad and herbs, mustard and honey condiment</i> *9/11/14 - 301	19, ⁸⁰ €
Carpaccio de boeuf  pesto maison, grana padano, roquette, pignons de pin <i>Beef carpaccio (homemade pesto, Grana Padano, rocket, pine nuts)</i> *4/6/14 - 302	22, ⁸⁰ €
Burrata, trio de tomates, pesto maison et crumble de parmesan <i>Burrata, trio of tomatoes, homemade pesto and parmesan crumble</i> *6/14 - 303	17, ⁸⁰ €
Tarte fine d'oignons rouges au vinaigre de framboise , crème de gorgonzola,  perles de moutarde et éclats de pécan <i>Thin tart of red onions with raspberry vinegar, gorgonzola cream, mustard pearls and pecan pieces</i> *4/5/6/9/14 - 304	16, ⁸⁰ €
Soupe de poisson , rouille, gruyère râpé et toast <i>Fish soup, rouille, grated Gruyère and toast</i> *2/5/6/11/14 - 305	22, ⁸⁰ €





SALADES / SALADS

	Entrée/ Starter	Plat / Main dish
Vitality bowl (trio de quinoa, brocolis vapeur, courgettes grillées, radis, fraises, saumon mariné citron gingembre, vinaigrette framboise basilic) <i>Vitality bowl (quinoa trio, steamed broccoli, grilled courgettes, radishes, strawberries, salmon marinated with lemon and ginger, raspberry and basil vinaigrette)</i> *11/14 - 401-411	18, ⁸⁰ €	25, ⁸⁰ €
Salade César laitue romaine, poulet mariné, tomate, oeuf, Grana Padano, pignons de pin, olives, croûtons et sauce césar <i>Caesar Salad (Romaine lettuce, marinated chicken, tomato, egg, Grana Padano, pine nuts, olives, croutons and Caesar dressing)</i> *5/6/9/10/14 - 402-412	19, ⁸⁰ €	26, ⁸⁰ €
Salade niçoise laitue romaine, thon snacké, tomate, oeufs, oignons rouges confits, haricots verts, pommes de terre, olives, anchois, vinaigrette Xérès <i>Niçoise salad: romaine lettuce, seared tuna, tomato, eggs, confit red onions, green beans, potatoes, olives, anchovies, sherry vinaigrette</i> *10/11/14 - 403-413	20, ⁸⁰ €	26, ⁸⁰ €
Salade de chèvre croustillant au thym et citron  laitue romaine, crottin de chavignol AOP, tomates, concombres, fenouil, radis roses <i>Crispy goat's cheese salad with thyme and lemon: romaine lettuce, Crottin de Chavignol PDO, tomatoes, cucumbers, fennel, pink radishes</i> *5/6/10/14 - 404-414	18, ⁸⁰ €	25, 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 - 501</i>	39, ⁸⁰ €
Entrecôte de bœuf Argentin, 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 - 502</i>	38, ⁸⁰ €
Classic Burger, frites et salade  (boeuf haché, cheddar fumé, sauce barbecue et moutarde jaune, salade, tomate, cornichons, oignons frits) <i>Classic Burger, fries and salad (ground beef, smoked cheddar, yellow mustard and barbecue sauce, salad, gherkins, tomato, fried onions) *5/6/9/11/12/14 - 503</i>	24, ⁸⁰ €
Wainzoosis pur veau,  sauce moutarde, purée de pommes de terre <i>Veal sausages, mustard sauce, mashed potatoes *6/9/10/14 - 504</i>	25, ⁸⁰ €
Bouchée à la reine, frites et salade  <i>Chicken vol-au-vents, fries, salad *2/5/6/10/14 - 505</i>	24, ⁸⁰ €
Filet de poulet en croûte d'herbes fraîches, jus corsé, pommes de terre rôties et jardinière de légumes <i>Chicken fillet in a crust of fresh herbs, rich jus, roasted potatoes and a medley of vegetables *5/6 - 506</i>	27, ⁸⁰ €
Escalope de veau panée, beurre maître d'hôtel, frites et salade <i>Breaded veal escalope, maître d'hôtel butter, chips and salad *5/6/10 - 507</i>	29, ⁸⁰ €

POISSONS / FISH

Filet de dorade snacké, maïs en trois textures, jus iodé <i>Seared sea bream fillet, maize prepared three ways, iodised jus *6/8/14 - 601</i>	29, ⁸⁰ €
Steak de thon, sauce poivre, frites, salade <i>Tuna steak, pepper sauce, chips, salad *6/11/14 - 602</i>	32, ⁸⁰ €
Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise, pommes de terre rôties aux oignons <i>Grilled salmon steak, béarnaise sauce, roasted potatoes with onions *6/10/11/14 - 603</i>	29, ⁸⁰ €

PATES-RIZ & OEUFS / PASTA - RICE & EGGS

Spaghettis al pomodoro e burrata  <i>Spaghetti with tomato sauce and burrata *5/6 - 701</i>	19, ⁸⁰ €
Spaghettis à la Bolognaise  <i>Spaghetti Bolognese *2/5/9/14 - 702</i>	20, ⁸⁰ €
Dahl de lentilles corail et pois chiches, riz basmati  <i>Red lentil and chickpea dahl with basmati rice */ - 703</i>	19, ⁸⁰ €
Omelette (nature, fromage ou champignons), frites et salade  <i>Omelette (Nature, Cheese, Mushrooms), fries and salad *5/6/9/10/14 - 704</i>	17, ⁸⁰ €
Epautre façon risotto , légumes grillés, zestes de citrons et herbes fraîches *5/13  <i>Spelt risotto style, grilled vegetables, lemon zest and fresh herbs *5/6/9/10/14 - 705</i>	19, ⁸⁰ €

DESSERTS

Salade de fruits rouges, sirop d'hibiscus 13, ⁸⁰ € <i>Red berry fruit salad, hibiscus syrup */ - 801</i>
Mousse chocolat noir, mangues confites 12, ⁸⁰ € <i>Dark chocolate mousse, candied mangoes *4/10 - 802</i>
Fondant au chocolat, glace vanille 13, ⁸⁰ € <i>Creamy chocolate cake with vanilla ice cream *5/6/10 - 803</i>
Crème brûlée au basilic et citron vert 12, ⁸⁰ € <i>Basil and lime crème brûlée *6/10 - 804</i>

GLACES / ICE CREAM

Dame Blanche 13, ⁸⁰ € 2 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly <i>2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream *4/5/6/10 - 805</i>
Coupe Amarena 13, ⁸⁰ € 2 boules de glace de vanille, cerises amarena, chantilly <i>2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream *4/5/6/10/14 - 806</i>
Café glacé 12, ⁸⁰ € 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace café, café, chantilly <i>1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of coffee ice cream, coffee, whipped cream *4/5/6/10 - 807</i>
Boule de glace ou sorbet : 4, ⁰⁰ € <i>Glaces : Vanille, Chocolat , Fraise, Pistache, Café, Barbe à papa, Smarties, Sorbets : Framboise, Passion, Mangue, Citron, Pomme, Poire</i> <i>Ice creams: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Pistachio, Coffee, Cotton candy, Smarties, *4/5/6/10</i> <i>Sorbets: Raspberry, Passion fruit, Mango, Lemon, Apple, Pear *1/4/5/6/10/13 - 808</i>

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



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



BIO



Menu Luxembourgeois
Luxembourgish menu



Producteurs luxembourgeois
Luxembourgish producers

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

