

# SUGGESTIONS AOUT 2026

## ENTRÉES

*Gaspacho de tomates, toast à la tapenade*  
*Tomato gazpacho with tapenade toast*

2-5-10-11-14-901

19,80€

*Salade estivale*

*(melon, saumon fumé, feta, oignons borettane au balsamique, tomates, concombres, olives Kalamata)*

*Summer salad (melon, smoked salmon, feta, Borettane onions in balsamic, tomatoes, cucumber, Kalamata olives)*

1-6-11-14-902

20,80€

## PLATS

*Bavette de bœuf Angus, beurre miso, frites et salade*  
*Angus flank steak with miso butter, French fries and salad*

5-13-14-903

32,80€

*Parillada à la plancha*

*(saumon, cabillaud, calamar, gambas et moules), sauce aioli, riz*

*Grilled mixed seafood platter*

*(salmon, cod, squid, prawns and mussels) with aioli sauce and rice*

3-5-10-11-14-904

34,80€

*Burger provençal, frites et salade*

*(steak de bœuf, courgette grillée, poivrons confits, tapenade, chèvre frais, sauce aioli, roquette)*

*Provençal burger, fries and salad*

*(beef patty, grilled zucchini, candied peppers, tapenade, fresh goat cheese, aioli sauce, rocket)*

5-6-14-905

24,80€

## VÉGÉTARIEN

*Linguines sautées au caviar d'aubergine, tomates cerises rôties, pecorino, roquette et pignons de pin*  
*Sautéed linguine with eggplant caviar, roasted cherry tomatoes, pecorino, rocket and pine nuts*

5-6-906

23,80€

## DESSERT

*Soupe de melon à la menthe fraîche, billes de melon et sorbet melon*

*Chilled melon soup with fresh mint, melon balls and melon sorbet*

6-14-907

12,80€

RESERVATION & INFORMATIONS

+352 435643 - [info@parc-hotel.lu](mailto:info@parc-hotel.lu)

Allergènes-Allergens:

1. Arachides/peanuts 2. Céleri/Celery 3. Crustacés/Crustaceans

4. Fruits à coque/Pulses 5. Gluten 6. Lait, Lactose/Milk/Lactose 7. Lupin 8. Mollusques/Shells

9. Moutarde/Mustard 10. Oeufs/Eggs 11. Poisson/Fish 12. Sesame 13. Soja/Soya 14. Sulfites/Sulfid

PARC HOTEL  
SA

