

SUGGESTIONS OCTOBRE 2026

ENTRÉES

Velouté de céleri et châtaignes
Celery and chestnut velouté

2-4-6-901

14,80€

Saumon fumé, salade de petit épeautre et chou rouge
Smoked salmon with spelt and red cabbage salad

5-6-9-10-11-14-902

19,80€

PLATS

Cordon bleu de veau maison au munster, frites et salade

Homemade veal cordon bleu with Munster cheese
French fries and salad

5-6-9-10-14-903

34,80€

Moules à la provençale, frites et salade
(échalotes, ail, basilic, poivrons, piment, sauce tomate)

Provençal-style mussels, fries and salad
(shallots, garlic, basil, peppers, chili and tomato sauce)

6-8-9-10-14-904

26,80€

Pulled pork burger, frites et salade
(effiloché de porc, sauce barbecue, coleslaw, oignons confits, salade, tomate)

Pulled pork burger, fries and salad
(pulled pork, barbecue sauce, coleslaw, confit onions, lettuce and tomato)

5-6-9-10-14-905

26,80€

VÉGÉTARIEN

Gratin de gnocchis, sauce au roquefort, potimarron rôti, noix et sauge

Gnocchi gratin with Roquefort sauce, roasted pumpkin, walnuts and sage

4-5-6-14-906

24,80€

DESSERT

Nougat glacé maison
Homemade iced nougat

1-4-6-10-907

13,80€

RESERVATION & INFORMATIONS

+352 435643 - 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

