

SUGGESTIONS FÉVRIER 2026

ENTRÉES

Velouté de butternut au lait d'amande
Butternut squash velouté with almond milk

4-6

16,80€

*Feuilleté aux scampis, fondue de poireaux,
beurre blanc à la réglisse*
Scampi puff pastry with leek fondue and liquorice-infused beurre blanc

3-4-5-6-10-11-14

21,80€

PLATS

*Faux-filet de bœuf Irish Prime, beurre maître d'hôtel,
Frites et salade*

*Irish Prime beef sirloin steak with maître d'hôtel butter,
French fries and salad*

6-9-10-14

39,80€

Filet de dorade, sauce vierge à la grenade, riz pilaf
Sea bream fillet with pomegranate sauce vierge and pilaf rice

6-11-14

29,80€

Burger hivernal, frites et salade
*(bœuf haché, maroilles, lard fumé, compotée d'oignons rouges,
galette de pomme de terre, crème de moutarde à l'ail)*

Winter burger, fries and salad
*(ground beef, Maroilles cheese, smoked bacon, red onion compote,
potato cake, garlic mustard cream)*

1-2-5-6-10-14

23,80€

VÉGÉTARIEN

*Tarte fine aux oignons, chèvre et miel,
salade et vinaigrette à l'huile de noix*

*Thin onion tart with goat cheese and honey, served with
salad and walnut oil vinaigrette*

4-5-6-10-14

21,80€

DESSERT

Crêpe à la banane caramélisée, flambée au rhum
Crêpe with caramelized banana, flambéed with rum

5-6-10-14

12,80€

RESERVATION & INFORMATIONS

+352 435643 - info@parc-hotel.lu

Allergènes-Allergens:

1. Arachides/peanuts 2. Céléri/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



EcoLabel
Luxembourg