

SUGGESTIONS JANVIER 2026

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette aux oeufs
Leeks with vinaigrette and eggs

6-9-10-14

16,80€

Crème Dubarry
Cauliflower cream soup

6

14,80€

PLATS

Healthy Start Bowl – Saumon Quinoa,
saumon mi cuit, quinoa, pomme granny Smith, chou kale, avocat,
grenade, vinaigrette au lait de coco

Healthy Start Bowl – Salmon and quinoa

*Seared salmon, quinoa, Granny Smith apple, kale, avocado,
pomegranate, and coconut milk vinaigrette*

11-12-14

25,80€

Choucroute de la mer,
(saumon fumé, haddock fumé, crevettes, moules) beurre blanc

Seafood sauerkraut,

(Smoked salmon, smoked haddock, shrimp, mussels),beurre blanc sauce

3-6-10-11-14

29,80€

Pulled beef burger, frites et salade

(éfiloché de boeuf à la bière, sauce barbecue, coleslaw, cornichons)

Pulled beef burger, fries and salad

(Beer-braised shredded beef, barbecue sauce, coleslaw, and pickles)

4-5-6-9-10-12-14

25,80€

VÉGÉTARIEN

Courge butternut farcie au tofu fumé et camembert

Butternut squash stuffed with smoked tofu and Camembert cheese

5-6-13

22,80€

DESSERT

Baba au Rhum, accompagné de son Rhum brun

Rum Baba, served with dark rum

5-6-14

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

ALVISE
PARC HOTEL



EcoLabel
Luxembourg