

SUGGESTIONS MARS 2026

ENTRÉES

Velouté de lentilles corail, carottes et cumin
Red lentil, carrot and cumin velouté

6

16,80€

Calamars à la romaine, sauce tartare
Roman-style calamari with tartar sauce

3-5-6-8-9-10-14

18,80€

PLATS

Onglet de bœuf, sauce échalote
endives braisées et pommes de terre rôties
Grilled beef hanger steak with shallot sauce,
braised endives and roasted potatoes

6-14

33,80€

Dos de cabillaud Skrei, beurre noisette aux câpres et citron
purée de pommes de terre et fondue de poireaux
Skrei cod loin with brown butter, capers and lemon,
mashed potatoes and leek fondue

5-6-10-11-14

29,80€

Burger français, frites et salade
(bœuf haché, lard, camembert, moutarde à l'ancienne crémée,
oignons, cornichons, laitue, tomate)

French burger, fries and salad

(ground beef, bacon, Camembert cheese, creamy wholegrain mustard,
onions, gherkins, lettuce and tomato)

1-4-5-6-9-10-14

23,80€

VÉGÉTARIEN

Céleri rôti, jus végétal au miso et à l'orange
purée de pommes de terre et jardinière de légumes de saison
Roasted celeriac with miso and orange vegetable jus, mashed potatoes and
seasonal vegetable medley

2-6-13

22,80€

DESSERT

Clémentine caramélisée,
coulis de café et glace au lait d'amande
Caramelized clementine with coffee coulis and almond milk ice cream

4-6

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

