

SUGGESTIONS DU MOIS

Entrées

- Poireaux vinaigrette aux oeufs** (6,9,10,14) 16,80 €
Leeks with vinaigrette and eggs
- Crème Dubarry** (6) 14,80 €
Cauliflower cream soup

Plats

- Faux-filet de bœuf Irish prime,** 36,80 €
beurre maître d'hôtel, frites, salade (6,9,10,14)
Irish Prime Sirloin Steak, maître d'hôtel butter
Fries and salad.
- Filet de dorade, sauce vierge à la grenade,** 29,80 €
riz pilaf (6,11,14)
Sea bream fillet, pomegranate sauce vierge
Pilaf rice.
- Burger Hivernal,** 22,80 €
(bœuf haché, Maroilles, lard fumé, compotée d'oignons rouges, galette de pomme de terre, crème de moutarde à l'ail) frites et salade. (1,2,5,6,10,14)
Winter Burger,
(beef patty, Maroilles cheese, smoked bacon, red onion compote, potato pancake, and garlic mustard cream), Fries and salad.

Végétarien

- Tarte fine aux oignons, chèvre et miel,** 19,80 €
salade et vinaigrette à l'huile de noix (4,5,6,10,14)
Thin onion tart with goat cheese and honey,
served with salad and walnut oil vinaigrette

Dessert

- Crêpe à la banane caramélisée** 12,80 €
flambée au rhum (5,6,10,14)
Crepe with caramelized bananas, flambéed with rum

Nous travaillons avec des produits de la région.



EcoLabel
Luxembourg



RESERVATIONS & INFORMATIONS:
120, rte d'Echternach L-1453 Luxembourg
+352 43 56 43 - info@parc-hotel.lu



Allergènes - Allergens:

1: Arachides/ Erdnüsse/ Peanut ; 2: Céleri/ Sellerie/ Celery ; 3: Crustacés/ Krustentiere/ Crustaceans
4: Fruits à coque/ Hülsenfrüchte/ Pulses ; 5: Glute/ Gluten/ Gluten ; 6: Lait, Lactose/ Milch, Lactose
7: Lupin/ Lupine/ Lupin ; 8: Mollusques/ Schalentiere/ Shells ; 9: Moutarde/ Senf/ Mustard ; 10: Œufs/ Eier/ Eggs
11: Poisson/ Fisch/ Fish ; 12: Sésame/ Sesam/ Sesame ; 13: Soja/ Soja/ Soya ; 14: Sulfités/ Sulfide/ Sulfid