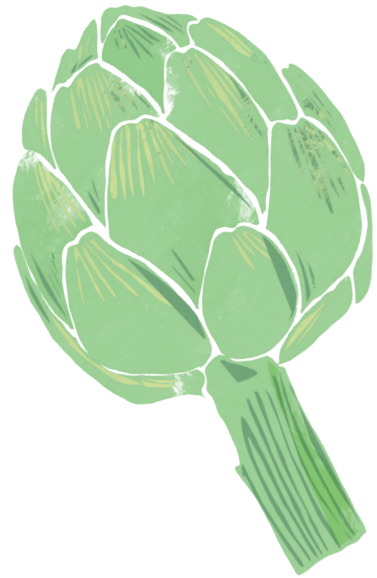


MENU

HESPER PARK



ENTRÉE

RISOTTO JUTEUX D'EPEAUTRE

Mijoté au Pinot Noir, garni de quelques Champignons sauvages (selon arrivage du jour)
Dijonnaise de Luxembourg ✓

ou

POIREAUX DU POTAGER

Cuits à l'étouffée, sucs en Vinaigrette à la brisure de Truffe noire ✓ (supplément de 7€)

ou

TARTARE DE POMMES VITELLOTTE

Préparé comme un " Filet Américain " ✓

PLAT

PLAT SIGNATURE HESPER PARK PANIER DE LÉGUMES

Et Herbes aromatiques de la récolte du matin préparés façon Pot-au-Feu ✓

ou

FILET AMÉRICAIN HESPER PARK

Frites maison et Salade fraîche selon arrivage ☺

ou

ROGNONS DE VEAU À LA CRÈME ET MOUTARDE DE LUXEMBOURG

Petits Champignons de Paris, Mousseline façon Grand-Mère

DESSERT

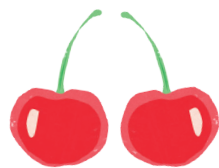
DAME BLANCHE COMME À BRUXELLES ☺

ou

PAIN PERDU GARNI D'UNE CRÈME GLACÉE AU CAMEL BEURRE SALÉ

ou

POIRE FINE BOUCHE



MENU HORS BOISSONS 50€

MENU AVEC LA SÉLECTION DE VINS DU SOMMELIER 80€

✓ Végétarien | ☺ Jeunes pousses (pour les enfants)

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.

LA CARTE

HESPER PARK

LE SAVIEZ-VOUS ?

Qu'est-ce que le Berdorfer ?
Un fromage fermier luxembourgeois à base de lait avec une teneur naturelle en matières grasses. Le fromage s'affine avec le temps - jeune, il est doux, aromatique, légèrement aigre et avec le temps, le goût devient plus fort. Le Berdorfer est affiné entre 2 à 12 mois, parfois jusqu'à 24 mois.



LES ENTRÉES

	ENTRÉE
SOUPE DU JOUR Le Pot au Feu de Légumes du Potager garni de Croutons dorés et un rappé de Berdorfer ✓	10
COURGETTE DU POTAGER Crumble ou gratin de Légumes du Potager parfumé d'un Pesto au Basilic et gratiné au Berdorfer ✓	16
SALADE POKE Truite Saumonée marinée façon asiatique, sauce Shoyo, Huile de Sésame et plein de fruits et légumes	18
RISOTTO JUTEUX D'ÉPEAUTRE Mijoté au Pinot Noir, garni de quelques Champignons sauvages (selon arrivage du jour), Dijonnaise de Luxembourg ✓	18
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD Mariné au "Schneitafia", quelques quartiers de Pommes Boskoop sautés au Miel, Pain brioché pur Beurre	70gr 24

✓ Végétarien | ☺ Jeunes pousses (pour les enfants)

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.

LA CARTE

HESPER PARK

LES CLASSIQUES TOUT SIMPLE

	PLAT
PLANCHA À PARTAGER "RETOUR DU JARDIN ET DU POTAGER" (2 personnes) Variation de Légumes, Salades et Fruits croquants, taillés sur le moment, Crèmes et sauces légères	9 p.p
PLANCHA À PARTAGER "HEEMESCHT" (2 personnes) Pain au Levain & Kachkéis, fines tranches de Jambon 24 mois de séchage, Fierkelsjelli, Saucisse artisanale du Pays, Rieslingspaschtéit, Pâté du jour, Cornichons, Oeuf fermier à la coque, Bedorfer du jour accompagné de quelques Gromperekichelcher servis chaud	14 p.p

LES PLATS LOCAUX TRADITIONNELS

HIRKEN ET POMMES BOSKOOP A LA CRÈME Pommes de Terre Charlotte au Beurre et Persil frisé fraîchement haché, Haricots aux Lardons ☺	18
BOUCHÉE À LA REINE GRANDE TRADITION Frites maison et Salade fraîche selon arrivage du matin ☺	22
FILET AMÉRICAIN HESPER PARK Frites maison et Salade fraîche selon arrivage du matin ☺	23 ⁵⁰
ROGNONS DE VEAU À LA CRÈME À LA MOUTARDE DE LUXEMBOURG Petits Champignons de Paris, Mousseline façon Grand-Mère	28
TRIO DE JOUES DE PORC MARQUE NATIONALE BRAISÉE AUX MORILLES Légumes du jour et Mousseline façon Grand-Mère	29



✓ Végétarien | ☺ Jeunes pousses (pour les enfants)

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.

LA CARTE

DU POTAGER

QUELQUES PLATS DU POTAGER

	ENTRÉE	PLAT
TARTARE DE POMMES VITELLOTTE ✓ Préparé comme un "Filet américain"	14	21
LES PREMIERS CHOUX DE BRUXELLES Accompagnés du Jambon de mon ami Luc, Crème légère au Berdorfer	18	24
PETITES ALBINA VEREDUNA, MINI CAROTTES ET POMMES GRENAILLES Sautés au Green Curry et Lait de Coco, servi avec beaucoup de Coriandre hachée ✓	18	24
SALADE TIÈDE DE TOPINAM- BOUR ROUGE DU LIMOUSIN ET RACINES DE CERFEUIL Vinaigrette à l'Huile de Noisette et Échalotes, feuilles de Sauge hachées ✓	18	24
POIREAUX DU POTAGER Cuits à l'étouffée, sucs en Vinai- grette crémée accompagnés d'un rappé de Truffe blanche d'Alba ✓	25	33

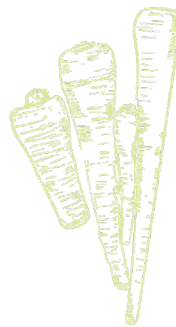


PLAT SIGNATURE HESPER PARK

PANIER DE LÉGUMES

Et Herbes aromatiques de la
récolte du matin préparés
façon Pot-au-Feu ✓

ENTRÉE	PLAT
16	23



✓ Végétarien | ☺ Jeunes pousses (pour les enfants)

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.

LA CARTE

DU BOUCHER ET DU POISSONNIER

QUELQUES PLATS DU POISSONNIER

ESCABÈCHE DE POISSON « PETITE PÊCHE » Salsa d'Oranges, Pommes, Légumes et Herbes fraîches du jour, écrasé de Pommes Nicola ☺	28 ⁵⁰
EFFILOCHÉ D'HADDOCK POCHÉ Tête de Laitue BIO braisée entière et aux Arômes de Muscade rapée, Beurre blanc et Oeufs de Poules élevées en plein air	28 ⁵⁰
DOS DE CABILLAUD, PÊCHE DE LA CÔTE BELGE Fondue de Poireaux du Pays, Poires de nos vergers rôties au Beurre, Crème légère avec un peu de Moutarde	33 ⁵⁰
SOLE DE LA PÊCHE DE LA CÔTE BELGE FAÇON MEUNIÈRE Salade aux Racines de Cerfeuil Tiède, Lardons et Oignons rouges	39



QUELQUES PLATS DU BOUCHER

BELLE PIÈCE DE BŒUF PUR RACE LIMOUSINE, AFFINÉE PENDANT 60 JOURS Rib Eye ou Strip Loin selon disponibilité Frites et Salade mixte selon arrivage du matin Sauce au choix	38
MAGRET DE CANARD AU MIEL ISCHPELTER HUNNEG Poires Conférence aus onsen Bongerten, sucs déglacés au Balsamico	39
CÔTE À L'OS PUR RACE LIMOUSINE DU PAYS, COUPÉE DANS LES 5 DERNIÈRES CÔTES, AFFINÉE PENDANT 60 JOURS Pour deux convives Frites et Salade mixte selon arrivage du matin Sauce au choix	42 P.P



✓ Végétarien | ☺ Jeunes pousses (pour les enfants)

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.

LA CARTE

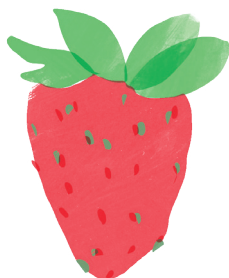
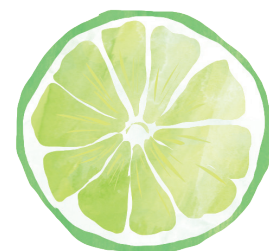
DES DESSERTS

NOS DOUCEURS DE SAISON

CAFÉ GOURMAND	9
LES DESSERTS DU JOUR DE NOTRE CHEF PÂTISSIER LUIS ☺	9
DAME BLANCHE COMME À BRUXELLES ☺	9
PAIN PERDU GARNI D'UNE CRÈME GLACÉE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	9
POIRE FINE BOUCHE	9
GLACE ET SORBET DU JOUR	9
ASSORTIMENT DE FROMAGES BELGES	15

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les desserts sont faits maison
tous les jours avec passion par
notre Chef Pâtissier Luis depuis
la maison mère.



✓ Végétarien | ☺ Jeunes pousses (pour les enfants)

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.

