

MERCURE

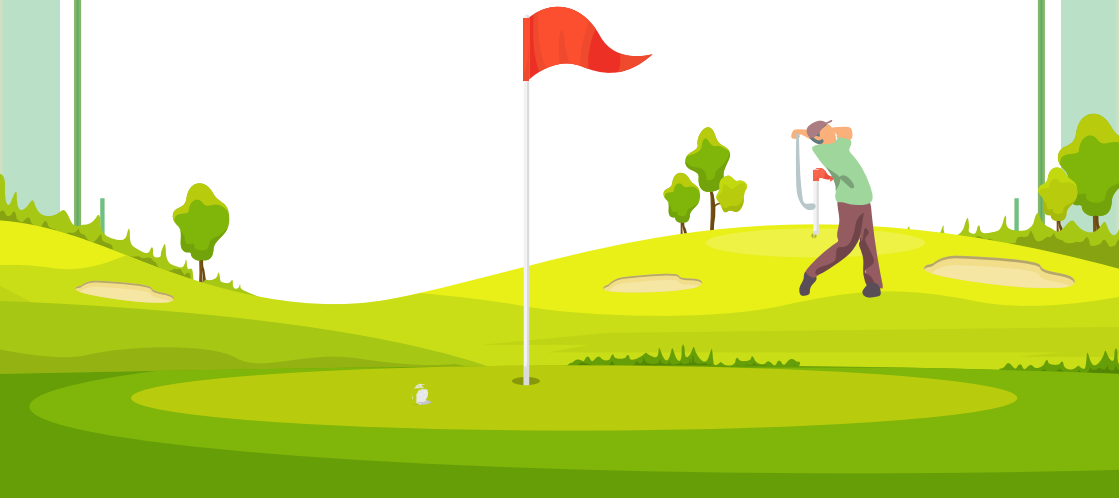
HOTELS

LUXEMBOURG KIKUOKA
GOLF & SPA

CARTE GREEN



eagle bar



SUGGESTIONS

Découvrez nos suggestions
de la semaine sur notre
ardoise ou demandez
auprès de nos équipes

Discover our suggestions
of the week on our slate
or ask our team for
more information

ENTRÉES / STARTERS



Soupe du jour ⁷⁻⁸⁻⁹
Soup of the day

10€

.....

Bavarois de potimarron rôti ¹

11€

 Tartare de champignons, pickles de légumes,
crumble de romarin

*Roasted pumpkin in Bavarois style, mushrooms tartar,
vegetables pickels, rosemary crumble*

PLATS À PARTAGER / MAIN COURSES TO SHARE



2 personnes min.
2 people min.

Mont d'or chaud ⁷

Pommes de terre, jambon Serrano, saucisse de Morteau,
jambon braisé, pickles de légumes

*Warm Mont d'Or cheese, potatoes, Serrano ham, Morteau sausage,
braised ham, vegetables pickles*

26€/pers.
Min. 2 pers.

Cocotte de saucisse lentilles et poitrine fumé ⁹

Sausage, lentil and smoked pork belly served in a casserole dish

25€/pers.
Min. 2 pers.

PÂTES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO



Orecchiette ¹⁻⁷

Poivrons confits, olives noires, dés de poitrine grillés,
copeaux de parmesan

*Orechiette with confit peppers, black olives, grilled pork belly
dices, parmesan cheese chips*

19€

Pâtes bolognaise ¹⁻¹²

Bolognese Pasta

17€

Risotto aux champignons de saison ¹⁻⁸

 Pousses d'épinard, légumes racines, parmesan végétal

Seasonal mushrooms risotto, spinach sprout, vegan parmesan

18€

PLATS / MAIN COURSES



Faux filet de bœuf ¹²

Champignons de saison, sauce au vin rouge, frites*

*Beef sirloin steak, seasonal mushrooms, red wine sauce, French fries**

25€

Scampis façon thaï ²⁻⁷

Risotto de riz vénéré (riz noir), champignons de saison, légumes racines

Grilled scampis in Thai style, risotto with black rice, seasonal mushrooms, root vegetables

24€

Eagle Burger ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰



Pain brioché, steak haché de bœuf 150gr, crème au Bleu d'Auvergne, échalotes confites, champignons poêlés, pancetta snackée, frites*

*Bun, 150gr minced beef, Bleu cheese cream, confit shallots, grilled mushrooms, grilled pancetta, French fries**

Try our double burger

Simple : 22€

Double : 28€

SALADES / SALADS



Salade de chicon au Bleu ¹⁻⁷⁻¹⁰



Endives, pousses d'épinard, Bleu d'Auvergne, oignons rouges, cébette, julienne de chorizo doux, petits croûtons à l'ail, vinaigrette au yaourt et fines herbes

Chicory Salad with blue cheese : chicory, spinach sprouts, Blue cheese, red onions, soft chorizo thin slices, garlic crust, herbs and yoghurt dressing

14€

Salade Eagle ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰

Pousses d'épinard, champignons de saison, copeaux de Serrano, pommes de terre sautées, dès de marron, petits croûtons à l'ail, vinaigrette aux herbes

Eagle Salad: Spinach sprouts, seasonal mushrooms, Serrano ham chips, grilled potatoes, chestnut dices, garlic crusts, herbs dressing

16€

Salade d'Automne ³⁻¹⁰⁻¹²

16€

Mesclun, lentilles, patates douces rôties, dés de poitrine fumée, oignon doux, carottes confites, œuf poché, vinaigrette au moult de raisin

Fall Salad: Mesclun salad mix, lentil, roasted sweet potatoes, smoked pork belly dices, soft onions, confit carrots, poached egg, grappe must dressing

CLASSIQUES / CLASSICS



Club Sandwich ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

20€

Dinde, bacon, œuf, tomate, salade, mayonnaise, frites*

*Club Sandwich: turkey, bacon, egg, tomato, salad, mayonnaise, French fries**

Croque-Monsieur ¹⁻³⁻⁷

16€

Jambon, fromage, frites*

*Ham and cheese croque-monsieur, French fries**



Tartare de bœuf ³⁻⁴⁻¹⁰

25€

(Snacké sur demande), frites*

*Beef tartar (snacked on demand), French fries**

Omelette au choix : ³⁻⁷

16€

Champignons de saison, julienne de jambon braisé, emmental ou pommes de terre aux fines herbes

Omelet of your choice: seasonal mushrooms, braised ham strips, Emmental cheese or potatoes with fine herbs

Portion de frites

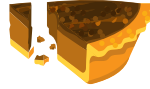
5€

French fries portion

*Salade verte sur demande

*Green salad on request

DESSERTS



Tarte du jour ¹⁻³⁻⁷

Pie of the day

10€

.....

Café gourmand ¹⁻³⁻⁷

Coffee with desserts selection

13€

.....

Crumble poire et litchi ¹⁻⁷

Pear and litchi crumble

12€



Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

10€

GLACES ET SORBETS / ICE CREAM AND SORBETS



Demandez les parfums à notre équipe

Ask flavors to our team

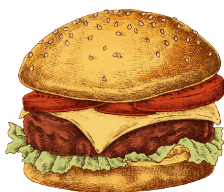
2.80€ par boule / *per scoop*

MENU ENFANT / KIDS MENU



1 Plat + 1 boisson
1 Meal + 1 drink

14€



Hamburger & Frites
Hamburger & French fries



Produits laitiers
Dairy Products



Moutarde
Mustard



Blé
Wheat



Oeuf
Egg



Nuggets & Frites
Chicken Nuggets & French fries



Blé
Wheat



Pâtes à la bolognaise
Bolognese Pasta



Produits laitiers
Dairy Products



Blé
Wheat



Sulfite
Sulphite

1 boisson 20cl au choix / *1 drink of 20cl of your choice:*

- Coca-Cola
- Fuze Tea pêche / *Peach Fuze Tea*
- Fanta
- Jus d'orange / *Orange juice*
- Eau (plate ou gazeuse) / *Still or Sparkling water*





BRUNCH

Tous les dimanches, de 12h00 à 14h30, profitez d'un moment en famille ou entre amis autour d'un délicieux brunch dans notre restaurant Um Scheierhaff !

39€ par adulte

15€ par enfant (jusqu'à 12 ans)

Pour compléter ce moment de détente, ajoutez à votre brunch un accès 2h au M'Spa pour 15€ supplémentaires.

.....

Every Sunday from 12:00 to 2:30pm, enjoy a delicious brunch with your family or friends in our Um Scheierhaff restaurant!

39€ per adult

15€ per kid (up to 12 years old)

Add a relaxing time in our M'Spa with a 2-hour access at 15€ per guest.



Allergènes :

1: Gluten (blé) / 2: Crustacés / 3: Oeufs / 4: Poisson / 5: Arachides /
6: Soja / 7: Produits laitiers / 8: Fruits à coque / 9: Céleri / 10: Moutarde /
11: Sésame / 12: Sulfites / 13: Lupin / 14: Mollusques

Allergens:

1: Gluten (wheat) / 2: Seafood / 3: Eggs / 4: Fish / 5: Nuts / 6: Soy / 7: Dairy
Products / 8: Peanuts / 9: Celery / 10: Mustard / 11: Sesame / 12: Sulphites /
13: Lupin / 14: Molluscs



Plat labellisé «Sou
Schmaacht Lëtzebuerg»
«Sou Schmaacht
Lëtzebuerg» certified meal



Plat léger
Light dish



Plat vegan
Vegan dish