

MERCURE

HOTELS

LUXEMBOURG KIKUOKA  
GOLF & SPA



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



## A PARTAGER / TO SHARE



### **Planche charcuteries et fromages** 7-8c-12

17€

Jambon Serrano, jambon braisé, rosette, selection de fromages, pickles de légumes, cerneaux de noix, salade

*Cooked meat and cheese board*

*Serrano ham, cooked ham, Rosette, cheese selection, vegetable pickles, walnut kernels, salad*

## ENTRÉES / STARTERS



### Soupe du jour <sup>7</sup>

*Soup of the day*

10€



### Terrine maison aux poires confites <sup>1a-12</sup>

Pain noir aux graines de courges, marmelade à l'orange

*Homemade terrine with candied pears*

*Black bread with marrow seeds and orange marmalade*

16€

## PÂTES / PASTA



### Tortellini aux fromages <sup>1a-3-7-12</sup>

Fricasées de champignons et pétales d'ail frits

*Cheese tortellini*

*Mushroom fricassee and fried garlic petals*

18€

### Rigatoni à la bolognaise <sup>1a-3-7-12</sup>

Copeaux de parmesan

*Bolognese rigatoni*

*Parmesan shavings*

17€

### Rigatoni au pesto <sup>1a-3-7-12</sup>

*Pesto rigatoni*

17€



## PLATS / MAIN COURSES



### **Pièce de bœuf** 7-12

Frites, sauce au poivre\*

*Piece of beef*

*French fries, pepper sauce\**

25€

### **Wrap poulet croustillant** 1a-3-7-12

Tortilla de blé, filet de poulet 160g, crème ail et fines herbes, crudités, frites\*

*Crispy chicken wrap*

*Wheat tortilla, chicken fillet 160g, garlic and herb cream, raw vegetables, French fries\**

20€



### **Eagle Burger, façon "Américain"** 1a-3-7-10-12

Pain brioché, steak haché 160g, oignons rouges, pancetta rôtie, sauce barbecue maison, cheddar, mesclun, frites\*

*Eagle Burger, "American" style*

*Brioche bun, 160g minced steak, red onions, roasted pancetta, homemade barbecue sauce, cheddar cheese, mesclun salad mix, French fries\**

26€

## SALADES / SALADS



### **Salade de pommes de terre et bœuf** 7-9-12

Pommes de terre, effiloché de queue de bœuf, crème de céleri, mâche

*Potatoes and beef salad*

*Potatoes, shredded beef tail, celery cream, lamb's lettuce*

22€

### **Salade d'endives** 7-8c-12

Endives, gésiers de canard, comté, croûtons, sauce au fromage et fines herbes

*Endive salad*

*Endives, duck gizzards, comté cheese, crusts, cheese sauce with herbs*

22€

**Salade fraîcheur** <sup>10</sup>

*Vegan* Mesclun, olives, poivrons, tofu, oignons, haricots verts, radis  
Freshness salad

Mesclun salad mix, olives, peppers, tofu, onions, green beans, radishes

20€

**CLASSIQUES / CLASSICS**



**Club Sandwich** <sup>1a-3-10-12</sup>

Blanc de dinde, bacon, œuf, tomate, concombre, salade, mayonnaise, frites\*

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

22€

**Croque-Monsieur** <sup>1a-7</sup>

Jambon blanc, emmental, frites\*

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

17€

**Fish & Chips** <sup>1a-3-4-10-12</sup>

Frites, sauce rémoulade

*Fish & Chips, French fries, remoulade sauce*

22€

**Omelette au choix :** <sup>3-7-12</sup>

Lardons, emmental rapé, champignons, oignons, fines herbes

*Bacon, grated emmental cheese, mushrooms, onions, herbs*

18€

**Portion de frites**

*French fries portion*

5€

\*Salade verte sur demande  
\*Green salad on request



## DESSERTS



**Tarte du jour** <sup>1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g</sup> 11€  
*Pie of the day*

.....

**Café gourmand** <sup>1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g</sup> 13€  
*Coffee with dessert selection*

.....

**Crème brûlée** <sup>3-7</sup> 11€  
*Crème brûlée*

.....



**Tartare de fruits de saison** 10€  
*Tartare of seasonal fruits*

## GLACES ET SORBETS / ICE CREAM AND SORBETS



**Demandez les parfums à notre équipe** <sup>3-7</sup>  
*Ask flavors to our team*

**2.80€ par boule / per scoop**

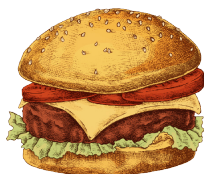


# MENU ENFANTS / KIDS MENU



**1 Plat + 1 boisson**  
*1 Meal + 1 drink*

**15€**



**Hamburger & Frites**  
*Hamburger & French fries*



Produits laitiers  
*Dairy Products*



Moutarde  
*Mustard*



Blé  
*Wheat*



Œuf  
*Egg*



**Nuggets & Frites**  
*Chicken Nuggets & French fries*



Blé  
*Wheat*



Œuf  
*Egg*



**Pâtes à la bolognaise**  
*Bolognese Pasta*



Œuf  
*Egg*



Blé  
*Wheat*



Sulfite  
*Sulphite*



**Saumon grillé & Frites**  
*Grilled salmon & French fries*



Poisson  
*Fish*

**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!

**43€ par adulte**  
**18€ 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 (+10€ pour les enfants jusqu'à 12 ans).

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

*43€ per adult*  
*18€ per kid (up to 12 years old)*

*Add a relaxing time in our M'Spa with a 2-hour access at 15€ per adult (+10€ per kid up to 12 years old).*




### Allergènes :

1 : Gluten (1a : blé / 1b : seigle / 1c : orge / 1d : avoine / 1e : épeautre / 1f : kamut) / 2 : Crustacés / 3 : Œufs / 4 : Poisson / 5 : Arachides / 6 : Soja / 7 : Produits laitiers / 8 : Fruits à coque (8a : amandes / 8b : noisettes / 8c : noix / 8d : noix de cajou / 8e : noix de pécan / 8f : noix du Brésil / 8g : pistaches / 8h : noix de Macadamia / 8i : noix du Queensland) / 9 : Céleri / 10 : Moutarde / 11 : Sésame / 12 : Sulfites et anhydride sulfureux / 13 : Lupin / 14 : Mollusques

### Allergens:

1: Gluten (1a : wheat / 1b : rye / 1c : barley / 1d : oats / 1e : spelt / 1f : kamut) / 2: Seafood / 3: Eggs / 4: Fish / 5: Nuts / 6: Soy / 7: Dairy Products / 8: Peanuts (8a : almonds / 8b : hazelnuts / 8c : walnuts / 8d : cashew nuts / 8e : pecan nuts / 8f : Brazil nuts / 8g : pistachios / 8h : Macadamia nuts / 8i : Queensland nuts) / 9: Celery / 10: Mustard / 11: Sesame / 12: Sulphites and Sulfur dioxide / 13: Lupin / 14: Molluscs

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



Plat léger  
Light dish



Plat vegan  
Vegan dish