

LA CARTE

HESPER PARK

LES ENTRÉES

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

VELOUTÉ DE PANAIS ET TOPINAMBOURS	15€
TARTINE DE PAIN AU LEVAIN ET CHAMPIGNONS DES BOIS, CRÈME À L'AIL	16€
MAGNIFIQUE SUCRÉ-SALÉ Croustillant de brie sauce spéculoos, sirop de Liège et salade verte	15€
SALADE DE SCAMPI « BLACK TIGER » Aux saveurs thaï, riz et ananas	16€
TRANCHE DE FOIE GRAS MI-CUIT Brioche et chutney de jeune oignons	18€
"RETOUR DE CHASSE", PLANCHE À PARTAGER (min 2pers.) Saucisson, pâté et jambon de la Grande Région	20€

LES PETITS CHEFS

Proposition de repas pour les enfants (portion adaptée)

DOS DE CABILLAUD Purée et légumes	12€
TARTE DE FINE DE VOLAILLE FERMIÈRE De nos producteurs locaux et frites	12€
HP BURGER 100% BOEUF Frites et salade (supplément fromage +0,50cts)	12€

LES FROMAGES

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

TOAST DE FROMAGE DE CHÈVRE MARINÉ Au thym, miel et salade du moment	8€
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS Pour 2 personnes	16€

LES PLATS

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

VIANDES

NOISETTE DE BICHE Sauce gingembre, poivre vert, purée de potimarron et choux verts	30€
BURGER SUD-OUEST Au confit de canard maison, foie gras poêlé, salade de mâches et pommes rattes rôties	26€
SUPERBE PIÈCE DE BŒUF, ENTRECÔTE DRY AGED Sauce poivre ou choron, légumes d'hiver, frites et salade	32€

POISSONS

FILET DE ROUGET BARBET Pommes de terre et courgette en duo de risotto, poire rôtie aux épices, crémeux à la vanille	28€
DOS DE CABILLAUD Servi comme un pot au feu terre-mer, toast de pain au levain à la moelle de bœuf et sauce aioli	28€

VÉGÉTARIENS

COMME UN RISOTTO Petit épeautre, légumes d'hiver, champignons des bois, sabayon à la moutarde à l'ancienne	20€
COMME UN HACHI PARMENTIER Lentilles du Puy, légumes et épices orientales	20€

INCONTOURNABLES

TARTE DE FINE DE VOLAILLE FERMIÈRE De nos producteurs locaux	22€
HP BURGER 100% BOEUF Pain à burger, oignons confit, lard croustillant, frites et salade (supplément fromage +0,50cts)	22€
FILET AMÉRICAIN MAISON Véritable recette, frites et salade	22€

LES DESSERTS

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

SORBETS ET GLACES DU MOMENT	10€
VÉRITABLE DAME BLANCHE COMME À BRUXELLES	10€
POIRE POCHÉE Aux épices, sablé, chocolat chaud et chantilly	10€
VÉRITABLE TIRAMISU MAISON	8€
NOTRE TRADITIONNEL CAFÉ GOURMAND	10€

MENU DECOUVERTE

ENTRÉE

Salade de scampi « black tiger » aux saveurs thaï, riz et ananas
ou
Tranche de foie gras cuit au torchon, brioche et chutney de jeunes oignons

PLAT

Noisette de biche, sauce au gingembre et poivre vert, purée de potimarron et choux verts
ou
Filet de rouget barbet, pommes de terre et courgettes en duo de risotto, poire rôtie aux épices et crémeux à la vanille

DESSERT

Notre traditionnel café gourmand
ou
La poire pochée aux épices, sablé, chocolat chaud et chantilly

MENU HORS BOISSONS 52€^{PP}

MENU AVEC LA SÉLECTION DE VINS DU SOMMELIER (un verre par plat) +25€^{PP}

Hesper Park, 476 Route de Thionville, L-5886 Hesperange
+352 28 57 33 / info@hesperpark.lu / hesperpark.lu

 @restauranthesperpark  @restaurantHesperPark

