

## LES ENTRÉES

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>ŒUFS BIO "MIMOSA"</b><br>Salade de légumes primeur au pesto d'ail des ours   | 14€                   |
| <b>PLANCHE DE CHARCUTERIE DU PAYS À PARTAGER</b><br>Assortiments du moment<br>2 personnes (min.)  | 12€ <sup>50</sup> P/P |
| <b>TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE</b><br>Aux pommes Granny Smith et gelée de pomme   | 15€                   |
| <b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b><br>Oignons et lardons grillés   | 15€                   |
| <b>VÉRITABLES CROQUETTES</b><br>au fromage de nos trappistes de Chimay et/ou<br>aux crevettes comme à Ostende<br>2 croquettes<br>3 croquettes | 16€<br>22€            |

## LES PLATS

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

### VIANDES

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>BOUDIN NOIR FAÇON HESPER PARK</b><br>Aux pommes et purée grand-mère comme un Parmentier                | 22€               |
| <b>PIÈCE DE BŒUF DE LA GRANDE RÉGION</b><br>Frites maison, sauce échalote, légumes de saison et salade    | 28€               |
| <b>JARRET D'AGNEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE</b><br>Jus d'agneau, purée de petits pois et légumes primeurs | 32€ <sup>50</sup> |

### POISSONS

|   |     |
|---|-----|
| <b>BEIGNETS DE POMMES DE TERRE À LA MORUE</b><br>Salade du moment                                   | 20€ |
| <b>DORADE ROYALE FUMÉE &amp; GRILLÉE AU BOIS DE FENOUIL</b><br>Caponata minute et riz pilaf sauvage | 28€ |
| <b>GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS</b><br>Risotto à la bisque et écume lactée                             | 30€ |

### VÉGÉTARIENS

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>GAUFRES DE LÉGUMES</b><br>Poêlée de légumes de saison au Berdorfer, salade                           | 18€               |
| <b>TARTE TATIN DE FENOUIL</b><br>Miel et orange, double crème aux zestes de citron et salade de mesclun | 19€ <sup>50</sup> |

## INCONTOURNABLES

|  |     |
|--|-----|
| <b>TARTARE DE NOIX DE BŒUF, LUXEMBOURGEOISE</b><br>Frites maison et salade du moment   | 22€ |
| <b>TARTE FINE DE VOLAILLE FERMIÈRE</b><br>Suprême de volaille de nos producteurs locaux, sauce aux champignons   | 22€ |
| <b>SOUVENIR DE LA GRAND MÈRE DE BRUNO, LES VÉRITABLES BOULETTES À LA LIÈGEOISE</b><br>100% Bœuf, sauce miel et sirop de Liège, frites ou purée maison et légumes de saison | 24€ |
| <b>HAMBURGER HESPER PARK</b><br>100% Bœuf, pain burger, tomates séchées, salade frisée, cornichons, tomate fermière, chorizo. Frites maison et salade                      | 24€ |
| <b>CORDON BLEU HESPER PARK</b><br>Veau du terroir, jambon à l'ancienne, fromage Berdorfer, galette de pommes de terre et légumes du moment                                 | 25€ |

## LES FROMAGES DE LA FERME DES GRANDS VENTS

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

|   |     |
|---|-----|
| <b>PLANCHE ASSORTIMENT</b> pour 1 personne  | 10€ |
| <b>PLANCHE ASSORTIMENT</b> pour 2 personnes | 16€ |
| <b>PLANCHE ASSORTIMENT</b> pour 4 personnes | 25€ |

## LES DESSERTS

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

|   |     |
|---|-----|
| <b>DUO DE MOUSSES AUX 2 CHOCOLATS MAISON</b>                                | 8€  |
| <b>CARPACCIO DE FRUITS DE SAISON</b><br>Baies de Sansho et sorbet du moment | 10€ |
| <b>TIRAMISU AUX FRUITS FRAIS DU MOMENT</b>                                  | 10€ |
| <b>DAME BLANCHE COMME À BRUXELLES ET SA VÉRITABLE SAUCE CHOCOLAT</b>        | 10€ |
| <b>ASSORTIMENT DE GLACES OU SORBETS (3 BOULES)</b>                          | 10€ |
| <b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND HESPER PARK</b>                                     | 10€ |

# MENU DECOUVERTE

### ENTRÉES

Véritables croquettes  
au fromage de nos trappistes de Chimay et/ou aux crevettes comme à Ostende  
ou  
Salade de chèvre chaud  
Oignons et lardons grillés  
ou  
Le tartare de saumon Label Rouge  
Aux pommes Granny Smith et gelée de pomme

### PLATS

Le jarret d'agneau cuit à basse température  
Jus d'agneau, purée de petits pois et légumes primeurs  
ou  
Gambas flambées au pastis  
Risotto à la bisque et écume lactée  
ou  
Dorade royale fumée & grillée au bois de fenouil  
Caponata minute et riz pilaf sauvage

### DESSERTS

Carpaccio de fruits de saison  
Baies de Sansho et sorbet du moment  
ou  
Café ou thé gourmand Hesper Park  
ou  
Dame Blanche comme à Bruxelles et sa véritable sauce chocolat

MENU HORS BOISSONS 55€<sup>P.P</sup>

MENU AVEC LA SÉLECTION DU SOMMELIER (un verre par plat) 80€<sup>P.P</sup>

Hesper Park, 476 Route de Thionville, L-5886 Hesperange  
+352 28 57 33 / [info@hesperpark.lu](mailto:info@hesperpark.lu) / [hesperpark.lu](http://hesperpark.lu)

 @restauranthesperpark  @restaurantHesperPark

