

# BIENVENUE

## AU HESPER PARK

### SAVIEZ-VOUS QUE...

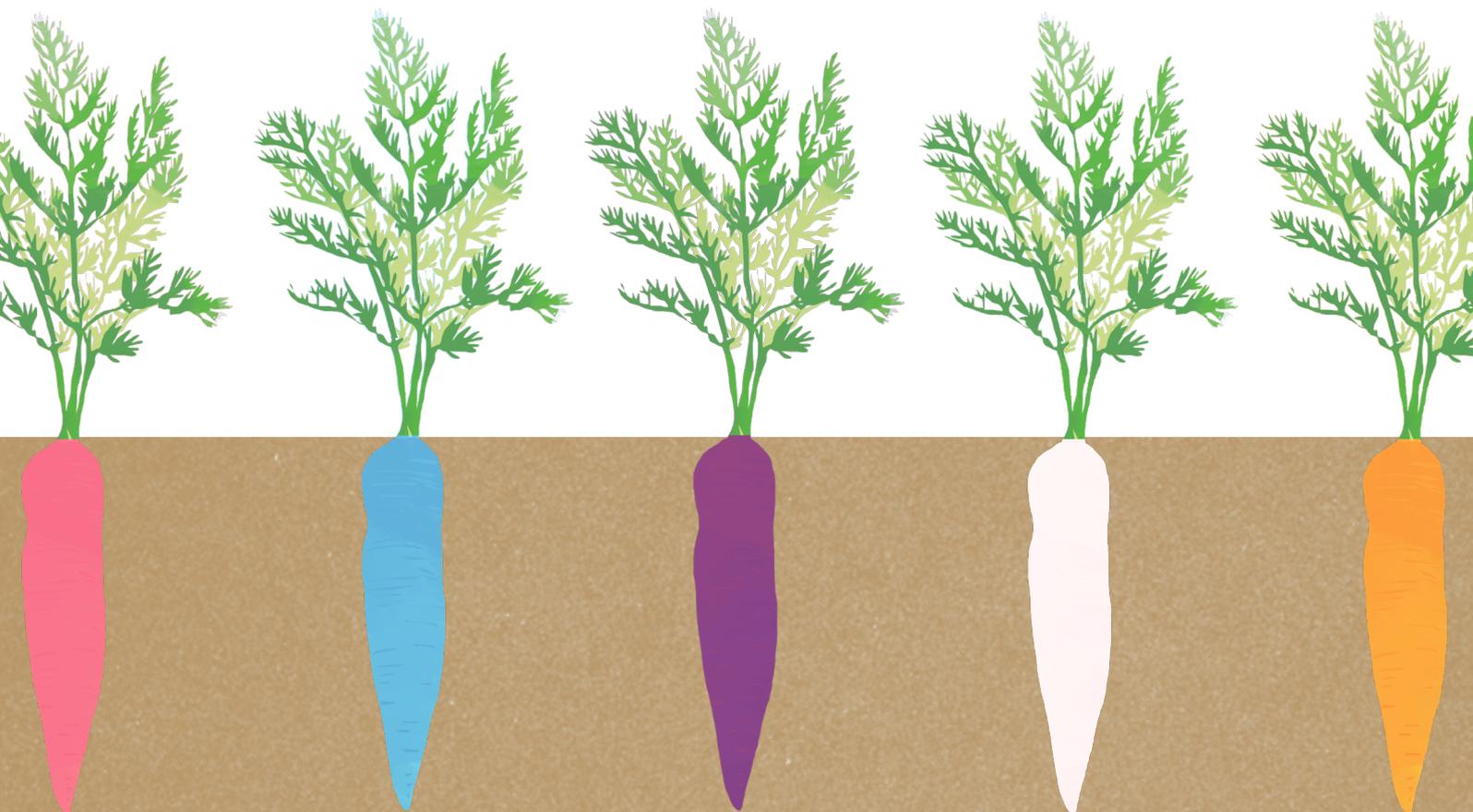
Les carottes étaient autrefois de différentes couleurs, principalement violettes, blanches et jaunes, bien avant l'apparition de la variété orange que nous connaissons aujourd'hui.

Les carottes orange telles que nous les connaissons ont été développées par des cultivateurs néerlandais au 17<sup>e</sup> siècle en croisant des variétés violettes et jaunes.

Cette couleur orange vif était en fait un hommage à la Maison d'Orange-Nassau, la famille royale des Pays-Bas à l'époque.

Ainsi, les carottes oranges que nous consommons aujourd'hui sont le résultat de l'histoire politique et de la sélection agricole.

Oubliés pendant un temps, nous avons le plaisir de retrouver ces légumes anciens dans nos assiettes !



# MENU

## DECOUVERTE



### ENTRÉE

#### **TARTARE DE SAUMON AUX SAVEURS ASIATIQUES**

Guacamole & crème matcha

*ou*

#### **CARPACCIO DE BŒUF**

Bœuf du terroir, roquette, parmesan, olives, tomates séchées & vinaigre balsamique

*ou*

#### **GASPACHO végété**

Légumes de saison

### PLAT

#### **CARRÉ DE PORCELET GRILLÉ**

Porc du terroir, sauce au miel & soja

*Accompagnement au choix : linguine, légumes grillés, riz au jasmin, frites fraîches ou salade verte*

*ou*

#### **FILET DE DORADE**

Riz au jasmin, salade de fenouil & sauce vierge aux saveurs exotiques

*ou*

#### **COURGETTE RÔTIE végété**

Quinoa blanc et noir, pamplemousse, orange & vinaigrette au citron

### DESSERT

*Créé par notre chef pâtissier Luis*

#### **FONDANT AU CHOCOLAT**

*ou*

#### **CRÈME BRÛLÉE**

*ou*

#### **TARTELETTE CITRON MERINGUÉE**

**MENU VÉGÉTARIEN 39€50<sup>P.P</sup>**

**MENU DÉCOUVERTE 50€<sup>P.P</sup>**

# LA CARTE

## POUR COMMENCER

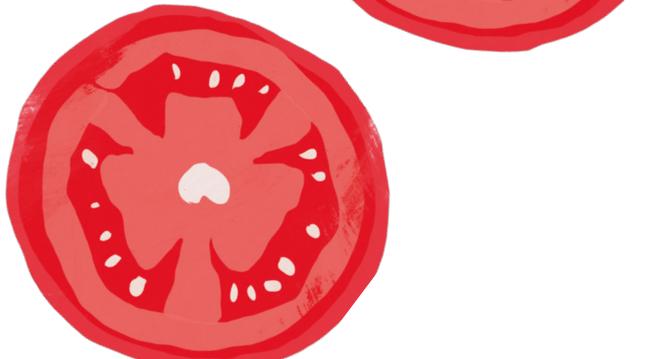
Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

<b>TARTARE DE SAUMON AUX SAVEURS ASIATIQUES</b> Guacamole & crème matcha	18 <sup>€50</sup>
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> Bœuf du terroir, roquette, parmesan, olives, tomates séchées & vinaigre balsamique	18 <sup>€</sup>
<b>GASPACHO végété</b> Légumes de saison	12 <sup>€50</sup>
<b>PANNA COTTA &amp; JAMBON SAN DANIELE</b> Panna cotta au fromage de chèvre crémeux, fleurs d'hibiscus & jambon San Daniele	15 <sup>€</sup>
<b>PLANCHE HESPER PARK</b> Jambon cru, saucisson, houmous, caviar d'aubergines, tomme de Sierck & pickles maison	par personne 16 <sup>€50</sup>
<b>CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES</b> Parmesan, jambon ou tomate-basilic	2 croquettes 17 <sup>€</sup> 3 croquettes 24 <sup>€</sup>
<b>CROQUETTES AUX CREVETTES</b> Crevettes grises	2 croquettes 19 <sup>€50</sup> 3 croquettes 28 <sup>€50</sup>

Supplément deuxième accompagnement : 4<sup>€50</sup>

Jeunes pousses (pour les enfants) : Tous nos plats sont adaptables pour nos jeunes pousses. Merci de le préciser à la commande.





# LA CARTE

## LES SALADES

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

<b>SALADE CÉSAR</b> Filet de poulet, salade romaine, tomates cerises & parmesan	22€
<b>SALADE ITALIENNE</b> Burrata, roquette, tomates marinées & jambon San Daniele	24 <sup>€50</sup>

## LES INCONTOURNABLES

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

<b>BOULETTES À LA PROVENÇALE</b> 100% bœuf, linguine, sauce aux poivrons rouges & basilic	24 <sup>€50</sup>
<b>CORDON BLEU</b> Classique au veau, sauce aux champignons, frites fraîches & salade	26€
<b>TARTARE DE BŒUF</b> 100% bœuf de la Grande Région, frites fraîches & salade <i>Possible en "aller-retour"</i>	25 <sup>€50</sup>

## LES ENVIES VÉGÉTARIENNES

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

<b>BURGER FALAFEL</b> Caviar d'aubergines, chips de courgette, sauce au yaourt, frites fraîches & salade	24 <sup>€50</sup>
<b>LINGUINE AUX LÉGUMES</b> Sauce à base de légumes grillés & copeaux de parmesan	18€
<b>COURGETTE RÔTIE</b> Quinoa blanc et noir, pamplemousse, orange & vinaigrette au citron	19 <sup>€50</sup>

Supplément deuxième accompagnement : 4€<sup>50</sup>

Jeunes pousses (pour les enfants) : Tous nos plats sont adaptables pour nos jeunes pousses. Merci de le préciser à la commande.

# LA CARTE

## LES POISSONS

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

### PARMENTIER DE CABILLAUD

Purée au basilic & ratatouille

29<sup>€50</sup>

### FILET DE DORADE

Riz au jasmin, salade de fenouil & sauce vierge aux saveurs exotiques

28€

## LES VIANDES

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

### CARRÉ DE PORCELET GRILLÉ

Porc du terroir, sauce au miel & soja

Accompagnement au choix : linguine, légumes grillés, riz au jasmin, frites fraîches ou salade verte

28€

### MAGRET DE CANARD

Sauce balsamique à la mirabelle

Accompagnement au choix : linguine, légumes grillés, riz au jasmin, frites fraîches ou salade verte

30€

### FILET DE POULET CRUNCHY

Cuisson basse température, sauce BBQ maison, frites fraîches & salade

27<sup>€50</sup>

## À L'ARDOISE

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

### PIÈCE DE BŒUF DE NOTRE RÉGION

Sauce au choix : poivre, BBQ, champignons ou béarnaise

Accompagnement au choix : linguine, légumes grillés, riz au jasmin, frites fraîches ou salade verte

Prix  
à la voix

### HP BURGER

Déclinaison du moment, frites fraîches & salade

Prix  
à la voix

### SALADE DE SAISON

Selon l'inspiration du chef

Prix  
à la voix

Supplément deuxième accompagnement : 4<sup>€50</sup>

Jeunes pousses (pour les enfants) : Tous nos plats sont adaptables pour nos jeunes pousses. Merci de le préciser à la commande.

# LA CARTE

## LES DESSERTS

*Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.*

<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	10€
<b>TARTELETTE CITRON MERINGUÉE</b>	10€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	10€
<b>CHEESE CAKE</b>	10€
<b>CAFÉ / THÉ GOURMAND</b>	12€
<b>GAUFRE OU CRÊPE FAÇON MIKADO</b> Glace vanille, chocolat chaud & chantilly	12€

## LES GLACES

*Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.*

<b>ASSORTIMENT DE SORBETS</b> Citron, framboise, fraise ou pomme	2 boules 3 boules	6€ 9€
<b>ASSORTIMENT DE GLACES</b> Vanille, chocolat, fraise, moka ou speculoos	2 boules 3 boules	6€ 9€
<b>VÉRITABLE DAME BLANCHE COMME À BRUXELLES</b> Glace vanille, chantilly & chocolat fondant		11€
<b>FRAISE MELBA</b>		11€
<b>COUPE BRÉSILIENNE</b> Glace moka, coulis de caramel & nougatine		11€
<b>FRAPPÉ CALVADOS DE BRUNO</b>		12€
<b>COUPE ENFANT</b> Vanille, fraise ou barbe à papa	2 boules	6€

# LES ALLERGENES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Céréale contenant du gluten	Crustacés	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
TARTARE DE SAUMON				X	X	X			X		X	X		
CARPACCIO DE BŒUF							X					X		
GASPACHO														
PANNA COTTA & JAMBON	blé						X							
PLANCHE HESPER PARK	blé						X					X		
CROQUETTES GOURMANDES	blé		X		X		X					X		
CROQUETTES DE CREVETTES	blé	X	X		X		X							
SALADE CÉSAR	blé		X	X	X					X				
SALADE ITALIENNE							X		X					
CORDON BLEU	blé		X				X					X		
TARTARE DE BŒUF			X		X					X				
BOULETTES À LA PROVENÇALE	blé		X		X		X					X		
BURGER FALAFEL	blé		X		X		X			X				
LINGUINE AUX LÉGUMES	blé		X				X							
COURGETTE RÔTIE												X		
PARMENTIER DE CABILLAUD	blé			X			X							
FILET DE DORADE				X			X					X		
CARRÉ DE PORCELET						X	X		X			X		
MAGRET DE CANARD							X					X		
FILET DE POULET	blé					X	X		X			X		
PIÈCE DE BŒUF			X				X							
HP BURGER	blé		X		X		X			X				
SAUCES			X	X			X					X		
ACCOMPAGNEMENTS	blé				X		X							

# LES ALLERGENES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Céréale contenant du gluten	Crustacés	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
FONDANT AU CHOCOLAT	blé		x				x							
TARTELETTE AU CITRON	blé		x				x	amande						
CRÈME BRULÉE			x				x							
CHEESE CAKE	blé		x				x							
CAFÉ / THÉ GOURMAND	blé		x				x							
GAUFRE OU CRÊPE	blé		x				x							
SORBETS														
GLACES			x				x							
DAME BLANCHE			x				x							
FRAISE MELBA			x				x							
COUPE BRÉSILIENNE			x				x							
FRAPPÉ CALVADOS			x				x					x		
COUPE ENFANT			x				x							

# LES BOISSONS

## LES SOFTS (25cl)

<b>LOOZA JUICE</b> Pomme, Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme-cerise, Tomate, Fraise	3€50
<b>ICE TEA</b> Citron, Pêche	3€50
<b>COCA COLA, COCA COLA ZÉRO</b>	3€50
<b>FANTA, SPRITE</b>	3€50
<b>TONIC PREMIUM SCHWEPES</b>	3€50
<b>JUS PRESSÉ</b> Orange, Pamplemousse	5€

## EAUX

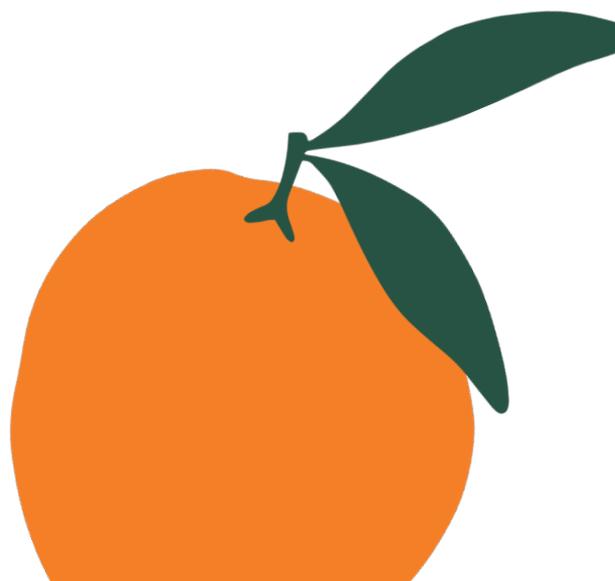
	25cl	50cl	1l
<b>PLATE OU PÉTILLANTE</b>	3€	4€	6€

## LES BIÈRES

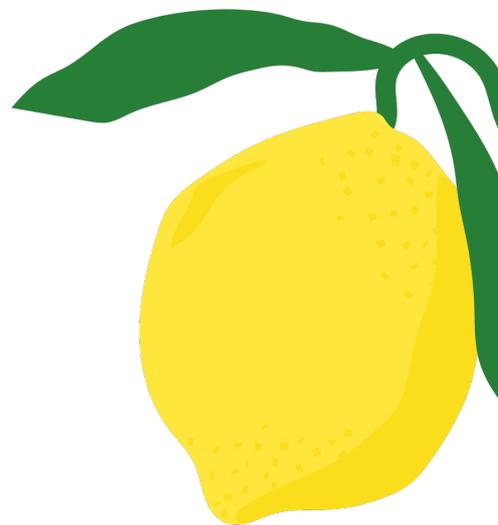
	FÔT	BOUEILLE
<b>LEFFE BRUNE</b>	/	5€
<b>BATIN IPA</b>	3€50	/
<b>BATTIN BLANCHE</b>	3€50	/
<b>BATTIN FRUITÉE</b>	3€50	/
<b>BATTIN PILS</b>	3€50	/
<b>CLAUSTHALER (sans alcool)</b>	/	4€
<b>ORVAL</b>	/	5€

## LES APÉRITIFS CLASSIQUES

<b>CRODINO OR (sans alcool)</b>	5€
<b>CRODINO ROUGE (sans alcool)</b>	5€
<b>PORTO BLANC / ROUGE</b>	7€
<b>PICON BIÈRE</b>	7€
<b>CYNAR</b>	8€
<b>MARTINI BLANC / ROUGE / ROSÉ</b>	8€
<b>BATIDA DE COCO</b>	9€
<b>MALIBU</b>	9€
<b>CACHAÇA 51</b>	8€
<b>ORBITT SOFT 100% naturel et luxembourgeois</b>	11€
<b>PASTIS</b>	8€
<b>PISANG SOFT</b>	8€
<b>LËT'Z SPRITZ</b>	11€50
<b>COUPE DE CRÉMANT</b> Mathis Bastian, Luxembourg	11€
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> Gosset	15€



# LES BOISSONS



## COCKTAILS (avec alcool)

<b>APÉRITIF MAISON</b> Prosecco millésimé, crème de fruits de saison	10€
<b>HUGO</b> Menthe, citron vert, crémant, eau pétillante	11€
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça, citron vert, sucre brun	11€
<b>HESPER PARK</b> À base de jus de fruits frais en fonction des saisons, alcool	12€
<b>MOJITO</b> Rhum blanc, sucre de canne, menthe, eau pétillante, citron vert	12€
<b>MOJITO FRAISE</b> Rhum blanc, fraises fraîches, grenadine, menthe, eau pétillante	13€
<b>PIÑA COLADA</b> Malibu, batida de coco, jus d'ananas, citron jaune	12€

## GIN (et son Tonic Premium)

<b>BROCKMANS</b> Angleterre Tonic Fever Tree au choix	12€
<b>TANKEREY</b> Angleterre Tonic Fever Tree au choix	12€
<b>HENDRICKS</b> Écosse Pink Pepper Tonic, concombre	12€
<b>MONKEY 47</b> Allemagne Lavender Tonic, orange	12€
<b>NORDES</b> Espagne Lavender Tonic, menthe	13€
<b>GINIX</b> Luxembourg Pink Pepper Tonic, citron	12€
<b>SILENT POOL</b> Angleterre	13€

## VIRGIN COCKTAILS (sans alcool)

<b>VIRGIN MOJITO</b> Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante	7€
<b>HESPERPARK</b> À base de jus de fruits frais en fonction des saisons, sirops	8€
<b>VIRGIN MOJITO FRUITS FRAIS</b> Menthe, citron vert, fruits frais en fonction des saisons, sirop de grenadine, eau pétillante	8€
<b>GIN SEEDLIP</b> Tonic compris Grove 42 citron et agrume Spice 94 aromatique Garden 108 herbes	8€
<b>TANKEREY 0.0</b> Tonic Fever Tree au choix	8€

Tonic Fever Tree au choix : Indian Tonic, Mediterranean, Agrumes, Raspberry

