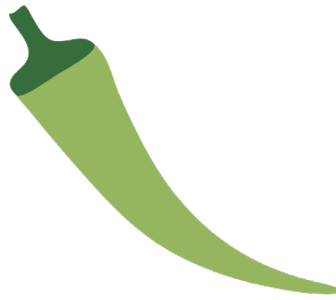


BIENVENUE

AU HESPER PARK



SAVIEZ-VOUS QUE...

Les piments sont connus pour leur caractère épicé, mais savais-tu que leur niveau de piquant est mesuré en utilisant l'échelle de Scoville ? Cette échelle, créée par le pharmacologue Wilbur Scoville en 1912, classe la force des piments en fonction de leur concentration en capsaïcine, le composé responsable de leur piquant.

Ce qui est encore plus surprenant, c'est que la force des piments peut varier considérablement d'une variété à l'autre. Par exemple, le piment le plus fort du monde, le Carolina Reaper, atteint plus de 2,2 millions d'unités Scoville, tandis que les poivrons doux n'en ont pratiquement aucune. C'est une énorme différence de piquant !

La capsaïcine présente dans les piments a également des effets surprenants sur le corps humain. Elle stimule la libération d'endorphines, les hormones du bien-être, ce qui peut expliquer pourquoi certaines personnes aiment manger des aliments épicés malgré la sensation de chaleur intense. Donc, la prochaine fois que tu mangeras quelque chose de vraiment épicé, tu sauras que tu as affaire à une petite merveille de la nature mesurée sur l'échelle de Scoville !



MENU

DECOUVERTE



ENTRÉE

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, ŒUF POCHÉ FAÇON MEURETTE

Crispy & Bacon

Allergènes : blé, œuf, céleri, sulfites

ou

SCAMPIS À L'AIL ET FINES HERBES

Allergènes : crustacé, lait, lactose

ou

CARPACCIO DE BETTERAVES végété

Huile de sésame, sésame noir, mâche, pomme Granny Smith

Allergènes : moutarde, sésame, sulfites

PLAT

Accompagnement au choix : Frites fraîches, légumes de saison, riz, purée maison ou tagliatelles

FILET DE SANDRE

Poêlée de champignons, crème à l'ail

Allergènes : poisson, lait, lactose

ou

JOUE DE BŒUF À LA VIGNERONNE

Sauce au vin rouge

Allergènes : lait, lactose, céleri, sulfites

ou

BUTTERNUT RÔTI végété

Quinoa, fruits secs, cranberry, huile de noisette

Allergènes : lait, lactose, noisette, sulfites

DESSERT

TARTE AUX POMMES

Allergènes : blé, œuf, lait, lactose

ou

CAFÉ GOURMAND

Allergènes : blé, lait, lactose, amande, noisette

ou

TIRAMISU AUX FRUITS EXOTIQUES

Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, sulfites

MENU VÉGÉTARIEN 38€^{P.P}

MENU DÉCOUVERTE 52€^{P.P}





LA CARTE

LES ENTRÉES

FOCACCIA MAISON ET JAMBON DE PARME AFFINÉ 16 MOIS <i>Allergènes : blé, lait, lactose, amande</i>	12€
DUO DE CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES Crevettes grises <i>Allergènes : blé, crustacé, arachide, lait, lactose, moutarde, sulfites</i>	19€
CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES Cheddar et piment jalapeño, jambon serrano et/ou crevettes grises <i>Allergènes : blé, crustacé, arachide, lait, lactose, moutarde, sulfites</i>	2 croquettes 17€ 3 croquettes 24€
VELOUTÉ DE CAROTTE ET GINGEMBRE PARFUMÉ À L'ORANGE végé <i>Allergènes : lait, lactose</i>	12€
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, ŒUF POCHÉ FAÇON MEURETTE Crispy & Bacon <i>Allergènes : blé, œuf, céleri, sulfites</i>	18€ ⁵⁰
SCAMPIS À L'AIL ET FINES HERBES <i>Allergènes : crustacé, lait, lactose</i>	16€
PLANCHE À PARTAGER Rillette de poulet, jambon de parme, houmous de haricots rouges, fromage et pâté Reisling <i>Allergènes : blé, lait, lactose, moutarde, sésame, sulfites</i>	19€ ⁵⁰





LES SALADES

SALADE CÉSAR Filet de poulet, salade romaine, tomates cerises & parmesan <i>Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, moutarde, sulfites</i>	22€
SALADE CROUSTILLANTE CHÈVRE ET FIGUES avec ou sans magret de canard fumé <i>Allergènes : blé, lait, lactose, moutarde, sulfites</i>	21 ^{€50}

LES ENVIES VÉGÉTARIENNES

Accompagnement au choix : Frites fraîches, légumes de saison, riz, purée maison ou tagliatelles

BUTTERNUT RÔTI Quinoa, fruits secs, cranberry, huile de noisette <i>Allergènes : lait, lactose, noisette, sulfites</i>	19 ^{€50}
BURGER DE FALAFEL Betterave fumée et feta <i>Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, moutarde, sésame, arachide, sulfites</i>	24 ^{€50}
CARPACCIO DE BETTERAVES Huile de sésame, sésame noir, mâche, pomme Granny Smith <i>Allergènes : moutarde, sésame, sulfites</i>	entrée 11 ^{€50} plat 19€



LA CARTE

LES INCONTOURNABLES

Accompagnement au choix : Frites fraîches, légumes de saison, riz, purée maison ou tagliatelles

BOULETTES DE BŒUF À LA LIÉGEOISE 100% bœuf, sauce sirop de Liège et spéculoos <i>Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, céleri, sulfites</i>	24€ ⁵⁰
CORDON BLEU DE VEAU Sauce aux champignons <i>Allergènes : œuf, lait, lactose, céleri, sulfites</i>	26€
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 100% bœuf de la Grande Région <i>Possible en "aller-retour"</i> <i>Allergènes : œuf, céleri, moutarde, sulfites</i>	26€
HP BURGER 100% BŒUF Déclinaison de saison <i>Allergènes : demandez à notre personnel</i>	Prix sur Ardoise
PIÈCE DE BŒUF SIMMENTAL Sauce béarnaise, poivre ou champignons <i>Allergènes : demandez à notre personnel</i>	Prix sur Ardoise



Supplément deuxième accompagnement : 4€⁵⁰

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



LES POISSONS

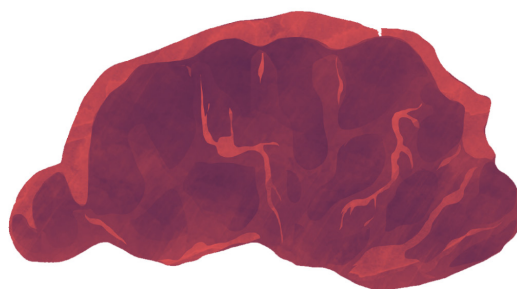
Accompagnement au choix : Frites fraîches, légumes de saison, riz, purée maison ou tagliatelles

DOS DE CABILLAUD RÔTI SUR LIT DE SALICORNE Sauce citron bergamote <i>Allergènes : poisson, moutarde, sulfites</i>	31€
FILET DE SANDRE Poêlée de champignons, crème à l'ail <i>Allergènes : poisson, lait, lactose</i>	27€ ⁵⁰

LES VIANDES

Accompagnement au choix : Frites fraîches, légumes de saison, riz, purée maison ou tagliatelles

JOUE DE BŒUF À LA VIGNERONNE Sauce au vin rouge <i>Allergènes : lait, lactose, céleri, sulfites</i>	28€
CÔTE DE VEAU, CUITE À BASSE TEMPÉRATURE Poêlée de giroles et jus réduit <i>Allergènes : lait, lactose, céleri, sulfites</i>	28€ ⁵⁰
SUPRÊME DE POULET JAUNE RÔTI Sauce cacahuètes <i>Allergènes : arachide, lait, lactose, céleri, sulfites</i>	27€



Supplément deuxième accompagnement : 4€⁵⁰

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

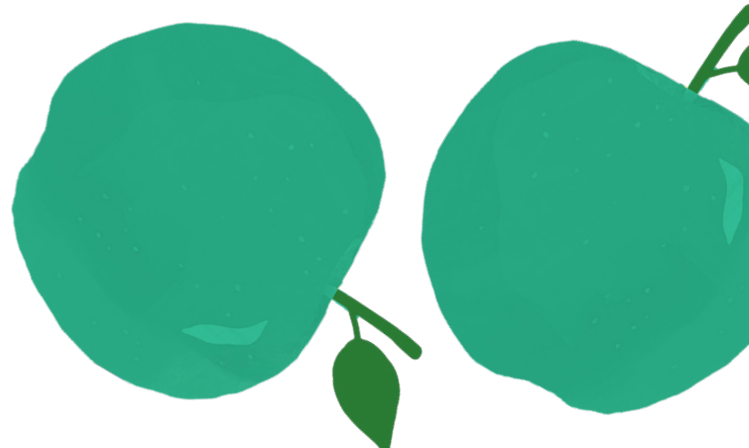


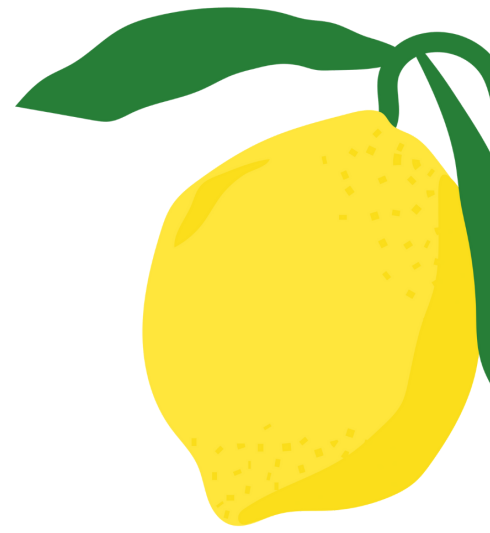
LA CARTE

LES DESSERTS

Retrouvez les allergènes à la fin de la carte.

MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS <i>Allergènes : œuf, lait, lactose</i>	10€
TARTE AUX POMMES <i>Allergènes : blé, œuf, lait, lactose</i>	10€
TIRAMISU AUX FRUITS EXOTIQUES <i>Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, sulfites</i>	10€
FRAPPÉ CALVADOS <i>Allergènes : lait, lactose</i>	11€
CRÊPE SUZETTE <i>Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, sulfites</i>	11 ^{€50}
CAFÉ / THÉ GOURMAND <i>Allergènes : blé, lait, lactose, amande, noisette</i>	10€
GAUFRE FAÇON MIKADO Glace vanille, chocolat chaud & chantilly <i>Allergènes : blé, œuf, lait, lactose</i>	10€
ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MARCELLO® <i>Allergènes des glaces: lait, lactose</i>	2 boules 7€ 3 boules 9 ^{€50}
VÉRITABLE DAME BLANCHE COMME À BRUXELLES Glace vanille, chantilly & chocolat fondant <i>Allergènes : lait, lactose</i>	11€





COCKTAILS (avec alcool)

APHRODITE Cognac, martini rouge, jus d'orange, gingembre	14€
ESPRESSO MARTINI Amaretto, sirop d'orgeat, vodka, espresso	13€
DÉSIR D'UN SOIR Jus de citron, crème de pêche, whisky, champagne	14€
FRENCH 75 Sucre de canne, gin, jus de citron, code rouge	14€
MOJITO Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, rhum, eau pétillante	13€
MOJITO ROUGE PAMPLEMOUSSE Morceau de pamplemousse, menthe fraîche, rhum blanc, sucre de canne, eau pétillante	13€
HESPER PARK Crème de fraise, sucre roux, eau pétillante, vin blanc	13€
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre brun	12€
GIN FIZZ Gin, sucre de canne, eau pétillante, jus de citron	14€
BEWO APPLE & LEMON TONIC Gin, tonic méditerranéen, zestes de citron, tranche de pomme	13€
GIN GIN MULE Gin, jus de citron, ginger beer, tranche de citron, menthe fraîche	13€
GIN BRAMBLE Gin, jus de citron, sirop de sucre, eau pétillante, cassis, fruits rouges, tranche de citron	13€



LES BOISSONS

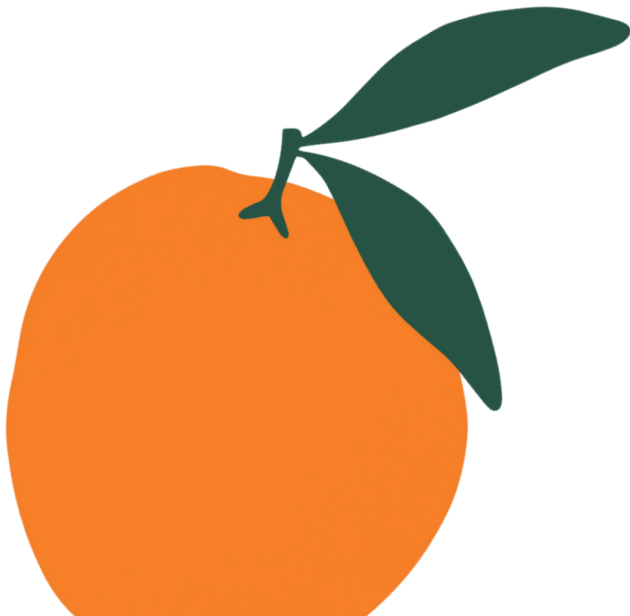
GIN (et son Tonic Premium)

BEWO APPLE & LEMON Luxembourg Tonic Fever Tree au choix	13€
BEWO RED FRUITS Luxembourg Tonic Fever Tree au choix	13€
BEWO HERBS & MORE Luxembourg Tonic Fever Tree au choix	13€
HENDRICKS Écosse Tonic Fever Tree au choix, concombre	14€
NORDES Espagne Tonic Fever Tree au choix, menthe	14€
BROCKMANS Angleterre Tonic Fever Tree au choix	13€

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

LES APÉRITIFS CLASSIQUES

HUGO	11€
APEROL SPRITZ	11€
MARTINI BLANC / ROUGE	8€
PORTO BLANC / ROUGE	8€
PASTIS	8€
CRODINO ORANGE / ROUGE	6€
PICON BIÈRE	5€
CAMPARI LUXEMBOURGEOIS	11€
COUPE DE CRÉMANT CODE ROUGE Gérard Bertrand	14€



VIRGIN COCKTAILS (sans alcool)

BORA BORA Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, grenadine	8€
PIÑA COLADA VIRGIN Sirop piña colada, sirop de rhum, lait	8€
VIRGIN MOJITO FRUITS DE SAISON Sirop de fruits de saison, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante	8€
VIRGIN MOJITO KIWI Caraibos kiwi, menthe fraîche, eau pétillante	8€

LES BIÈRES

	FÛT	BOUTEILLE
LEFFE BRUNE / BLONDE	/	5€
BATIN IPA	3€50	/
BATTIN BLANCHE	3€50	/
BATTIN FRUITÉE	3€50	/
BATTIN PILS	3€50	/
ORVAL	/	5€

LES SOFTS (25cl)

LOOZA JUICE Pomme, Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Fraise	3€50
ICE TEA Citron, Pêche	3€50
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO	3€50
FANTA, SPRITE	3€50
TONIC PREMIUM SCHWEPES	3€50

EAUX

	50cl	1l
PLATE OU PÉTILLANTE	4€50	7€50

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, ESPRESSO, RISTRETTO	3€
CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS	3€50
CHOCOLAT CHAUD Noir ou Blanc	4€
THÉS & INFUSIONS Demandez la carte	



LES DIGESTIFS



LES LIQUEURS

AMARETTO	9€
BAILEY'S	9€
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	9€
COINTREAU	9€
LIMONCELLO	9€
SAMBUCA	9€
JACK DANIEL'S Honey	10€

RHUM

HAVANA CLUB ESPECIAL Cuba	9€
---------------------------	----

WHISKY

BULLEIT Kentucky	9€
JAMESON Irlande	9€
ROE & CO Irlande	10€
GLENFIDDICH 12Y Écosse	9€
JACK DANIEL'S Tennessee	10€
MACALLAN AMBER Écosse	9€
ARBEG 10Y Écosse	10€
GLENMORANGIE 10Y Écosse	10€
TALISKER 10Y Écosse	10€
OBAN 14Y Écosse	13€
GLENMORANGIE NECTAR D'OR Écosse	16€

COGNAC - ARMAGNAC - CALVADOS

FINE COGNAC HENESSY	10€
BAS ARMAGNAC 1989 DAROSE	11€
CALVADOS 15 ANS CHRISTIAN DROUHIN	12€

EAU DE VIE

DRÉPP/GOUTTE	7€
POIRE WILLIAM	7€
GRAPPA CHARDONNAY NONINO	7€
VIEILLE PRUNE	8€



PARTAGEZ VOS PLATS
ET MOMENTS AU HP
@RESTAURANTHESPERPARK