

# BIENVENUE

## AU HESPER PARK

### SAVIEZ-VOUS QUE...

Le miel est l'un des rares aliments qui ne se gâte jamais.

Des pots de miel vieux de milliers d'années ont été découverts dans des tombes égyptiennes anciennes et étaient toujours comestibles.

Cette étonnante durée de conservation du miel est due à sa faible teneur en eau et à son pH acide, qui empêchent la croissance des bactéries et des moisissures.

Donc, si jamais tu trouves un vieux pot de miel au fond de ton placard, tu peux le déguster sans souci !



# MENU DECOUVERTE

## ENTRÉE

### **GRAVLAX DE SAUMON**

Aneth, moutarde et citron confit

Allergènes : blé, œufs, lait, fruits à coque, moutarde, sulfites

ou

### **OS À MOELLE GRATINÉ**

Persil, ail et piment d'Espelette

Allergènes : blé, moutarde, sulfites

ou

### **PRESSÉ DE POIREAUX VÉGÉ**

Sauce gribiche et herbes fraîches

Allergènes : œufs, moutarde, sulfites

## PLAT

Accompagnement au choix : Frites fraîches, purée de pommes de terre, pommes de terre tournées, tagliatelles ou salade

### **FILET DE ROUGET BARBET**

Rôti au beurre d'agrumes

Allergènes : lait, poisson

ou

### **PALERON DE BŒUF**

Braisé à l'ancienne (os à moelle, navet, carotte, oignon), pommes de terre tournées

Allergènes : lait, céleri, sulfites

ou

### **RISOTTO DE CÉLERI RAVE ET POMMES VERTES VÉGÉ**

Allergènes : lait, céleri

## DESSERT

### **CARPACCIO D'ANANAS**

À la verveine et sorbet citron

Allergène : néant

ou

### **PROFITEROLE GLACÉ**

Glace vanille bourbon et chocolat chaud

Allergènes : blé, œufs, lait

ou

### **TARTELETTE AUX POIRE BOURDALOUE**

Allergènes : blé, œufs, lait, amandes

MENU VÉGÉTARIEN 40€<sup>P.P</sup>

MENU DÉCOUVERTE 50€<sup>P.P</sup>

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

<b>VELOUTÉ DE PANAIS ET POIRES</b> <i>Allergènes : fruits à coque</i>	14€
<b>GRAVLAX DE SAUMON</b> Aneth, moutarde et citron confit <i>Allergènes : blé, œufs, lait, fruits à coque, moutarde, sulfites</i>	17€
<b>CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES</b> Cheddar, jambon serrano, chimay et/ou crevettes grises <i>Allergènes : blé, crustacés, œufs, lait, moutarde, sulfites, mollusques</i>	2 croquettes 17€ 3 croquettes 24€
<b>PRESSÉ DE POIREAUX VÉGÉ</b> Sauce gribiche et herbes fraîches <i>Allergènes : œufs, moutarde, sulfites</i>	15€
<b>OS À MOELLE GRATINÉ</b> Persil, ail et piment d'Espelette <i>Allergènes : blé, moutarde, sulfites</i>	16€
<b>PLANCHE À PARTAGER</b> Jambon cru, pâté Riesling, fromage, pickles, rillettes de poulet <i>Allergènes : blé, lait</i>	24€





## LES SALADES

<b>SALADE CÉSAR</b> Au poulet ou aux scampis <i>Allergènes : blé, crustacés, lait</i>	Poulet Scampis	23€ 25€
<b>SALADE DE CHICONS</b> Aux noix, roquefort et vinaigrette au citron <i>Allergènes : lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sulfites</i>		24€

## LES ENVIES VÉGÉTARIENNES

<b>BURGER DE FALAFEL</b> Coleslaw de chou rouge, sauce yaourt et frites de patates douces <i>Allergènes : blé, œufs, lait, fruits à coque, moutarde, sésames, sulfites</i>		25€
<b>RISOTTO DE CÉLERI ET POMMES VERTES</b> <i>Allergènes : lait, céleri</i>		18€
<b>PARMENTIER DE LENTILLES VERTES DU PUY VÉGAN</b> Patates douces et salade <i>Allergènes : moutarde, sulfites</i>		18€





# LA CARTE

## LES INCONTOURNABLES

Accompagnement au choix : Frites fraîches, purée de pommes de terre, pommes de terre tournées, tagliatelles ou salade

<b>BOULETTES DE BŒUF À LA LIÉGEOISE</b> 100% bœuf, sauce sirop de Liège et éclats de spéculoos <i>Allergènes : blé, œufs, lait, céleri, sulfites</i>	26€
<b>CORDON BLEU HESPER PARK</b> Sauce forestière (échalote, crème, champignons, persil) <i>Allergènes : blé, œufs, lait, céleri, moutarde, sulfites</i>	26€
<b>TARTARE DE BŒUF SIMMENTAL AU COUTEAU</b> <i>Allergènes : blé, œufs, lait, céleri, sulfites</i>	26€
<b>HP BURGER 100% BŒUF</b> Déclinaison de saison <i>Allergènes : blé, œufs, lait, fruits à coque, moutarde, sésames, sulfites</i>	Prix sur Ardoise
<b>PIÈCE DE BŒUF</b> 100% bœuf de la Grande Région <i>Allergènes : moutarde, sulfites</i>	Prix sur Ardoise

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.





## LES POISSONS

Accompagnement au choix : Frites fraîches, purée de pommes de terre, pommes de terre tournées, tagliatelles ou salade

<b>FILET DE ROUGET BARBET</b> Rôti au beurre d'agrumes <i>Allergènes : lait, poisson</i>	28€
<b>DOS DE CABILLAUD</b> Sauce dieppoise (crevettes, moules et champignons) <i>Allergènes : crustacés, lait, céleri, sulfites, mollusques, poisson</i>	31€

## LES VIANDES

Accompagnement au choix : Frites fraîches, purée de pommes de terre, pommes de terre tournées, tagliatelles ou salade

<b>BLANQUETTE DE VEAU FAÇON GRAND-MÈRE</b> Oignons grelots, champignons et carottes <i>Allergènes : lait, céleri</i>	24€
<b>JARRET DE PORC</b> Cuit à la bière Leffe, légumes et pommes de terre <i>Allergènes : blé, lait, céleri, sulfites</i>	25€
<b>PASTILLA DE CANARD CONFIT</b> Sauce à l'orange <i>Allergènes : blé, céleri, sulfites</i>	22€
<b>PALERON DE BŒUF</b> Braisé à l'ancienne (os à moelle, navet, carotte, oignon) <i>Allergènes : lait, céleri, sulfites</i>	26 <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.

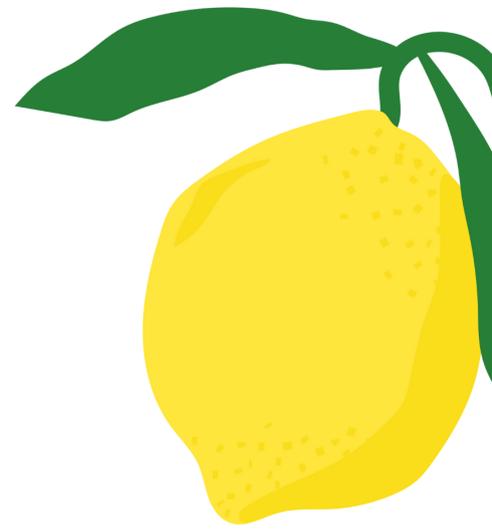
# LA CARTE

## LES DESSERTS

*L'ensemble de nos desserts sont faits maison.*

<b>TARTELETTE AUX POIRES BOURDALOUE</b> <i>Allergènes : blé, œufs, lait, amandes</i>	10€
<b>PROFITEROLE GLACÉ</b> Glace vanille bourbon et chocolat chaud <i>Allergènes : blé, œufs, lait</i>	11€
<b>CRÊPE MAISON FAÇON NATURE OU MIKADO</b> <i>Allergènes : blé, œufs, lait</i>	11€
<b>GAUFRE DU CHEF FAÇON NATURE OU MIKADO</b> <i>Allergènes : blé, œufs, lait</i>	11€
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b> À la verveine et sorbet citron <i>Allergène : néant</i>	10€
<b>CAFÉ / THÉ GOURMAND</b> <i>Allergènes : blé, œufs, lait, amandes, noisettes</i>	11€
<b>FORÊT-NOIRE</b> <i>Allergènes : blé, œufs, lait</i>	10€
<b>ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MARCELLO®</b> <i>Allergènes des glaces: lait</i>	2 boules 7€ 3 boules 9€ <sup>50</sup>
<b>VÉRITABLE DAME BLANCHE COMME À BRUXELLES</b> Glace vanille, chantilly & chocolat fondant <i>Allergènes : œufs, lait</i>	11€





## COCKTAILS (avec alcool)

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



# LES BOISSONS

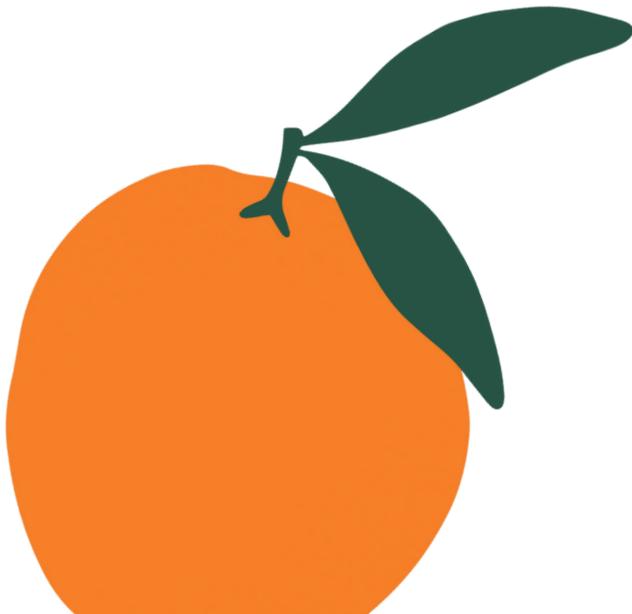
## GIN (et son Tonic Premium)

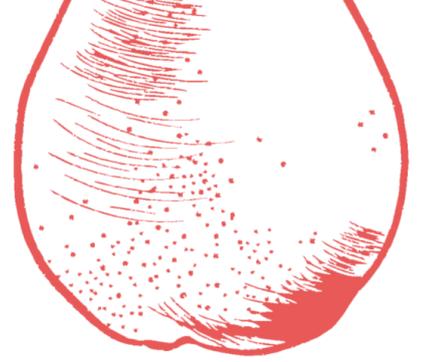
<b>BEWO APPLE &amp; LEMON</b> Luxembourg Tonic Fever Tree au choix	13€
<b>BEWO RED FRUITS</b> Luxembourg Tonic Fever Tree au choix	13€
<b>BEWO HERBS &amp; MORE</b> Luxembourg Tonic Fever Tree au choix	13€
<b>HENDRICKS</b> Écosse Tonic Fever Tree au choix, concombre	14€
<b>NORDES</b> Espagne Tonic Fever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

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

## LES APÉRITIFS CLASSIQUES

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





## VIRGIN COCKTAILS (sans alcool)

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

## LES SOFTS (25cl)

<b>LOOZA JUICE</b> Pomme, Orange, Ananas, Pamplemousse, 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

## LES BIÈRES

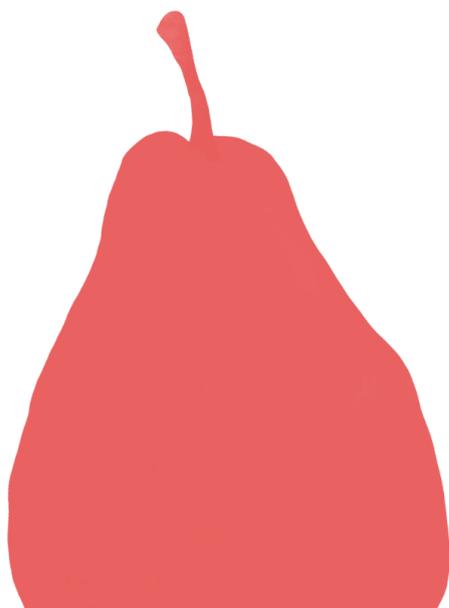
	FÛT	BOUTEILLE
<b>LEFFE BRUNE / BLONDE</b>	/	5€
<b>BATIN IPA</b>	3€50	/
<b>BATTIN BLANCHE</b>	3€50	/
<b>BATTIN FRUITÉE</b>	3€50	/
<b>BATTIN PILS</b>	3€50	/
<b>ORVAL</b>	/	5€

## EAUX

	50cl	1l
<b>PLATE OU PÉTILLANTE</b>	4€50	7€50

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ, ESPRESSO, RISTRETTO</b>	3€
<b>CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS</b>	3€50
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> Noir ou Blanc	4€
<b>THÉS &amp; INFUSIONS</b> Demandez la carte	



RESTAURANT HESPER PARK  
A PARTIR DU 1ER JUIN



# BBQ & MUSIC

TOUS LES SAMEDIS  
JUN-JUILLET-AOUT





PARTAGEZ VOS PLATS  
ET MOMENTS AU HP  
**@RESTAURANTHESPERPARK**