



BIENVENUE

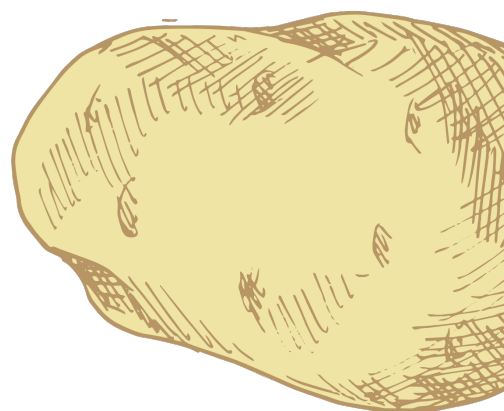
AU HESPER PARK

SAVIEZ-VOUS QUE...

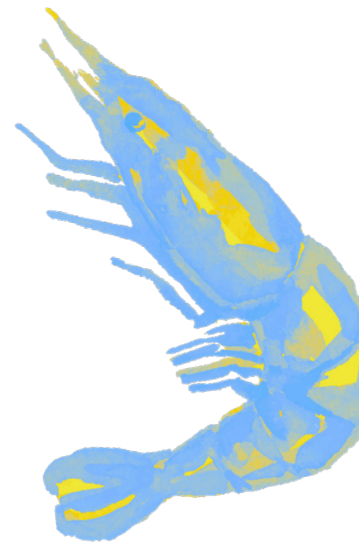
La pomme de terre, qui est aujourd'hui l'un des aliments de base dans de nombreuses cuisines à travers le monde, a une histoire fascinante. Originaires des hauts plateaux des Andes en Amérique du Sud, la pomme de terre a été domestiquée il y a plus de 7 000 ans par les civilisations précolombiennes. Les Incas, en particulier, cultivaient une grande variété de pommes de terre aux formes et aux couleurs diverses.

Cependant, malgré son importance actuelle, la pomme de terre n'a pas toujours été accueillie à bras ouverts en Europe. Lorsque les explorateurs espagnols ont ramené des pommes de terre du Nouveau Monde au XVI^e siècle, elles ont été initialement considérées comme non comestibles en Europe. Les gens pensaient que les pommes de terre pouvaient être toxiques ou causer des maladies. Il a fallu du temps pour que les pommes de terre gagnent en popularité, mais elles sont finalement devenues l'un des aliments les plus appréciés et les plus cultivés dans le monde entier.

Aujourd'hui, la pomme de terre est utilisée dans une multitude de plats, des frites croustillantes aux purées onctueuses en passant par les gnocchis moelleux. Elle est également une source précieuse de nutriments et de calories pour de nombreuses populations à travers le monde. Ce parcours étonnant de la méfiance initiale à l'acceptation universelle en fait l'un des aliments les plus intrigants de l'histoire de l'alimentation.



MENU DECOUVERTE



ENTRÉE

CARPACCIO DE NOIX DE VEAU

Mayonnaise à la moutarde, estragon, olives Taggiache

Allergènes : œufs, moutarde, sulfites

ou

CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES

Cheddar, jambon serrano, chimay et/ou crevettes grises

Allergènes : blé, crustacés, œufs, lait, moutarde, sulfites, mollusques

ou

GASPACHO ANDALOU VÉGÉ

Allergènes : blé, sulfites

PLAT

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

LINGUINE AU PESTO DE BASILIC VÉGÉ

Roquette, parmesan, pignons de pain et tomates fraîches

Allergènes : blé, œufs

ou

BROCHETTE DE POULET

Mariné au citron et thym, ail et fines herbes et sauce fromage blanc

Allergènes : lait

ou

FILET DE BAR À LA PLANCHA

Piperade de poivrons et chorizo, huile de sauge

Allergènes : poissons

DESSERT

COUPE DE FRAISES

À la vanille Bourbon

Allergènes : œufs, lait

ou

CHEESECAKE AU CITRON

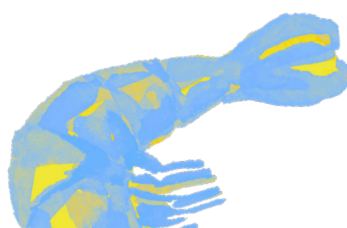
Allergènes : blé, œufs, lait

ou

SALADE DE FRUITS

Rafraîchis au sorbet poire

Allergène : aucun



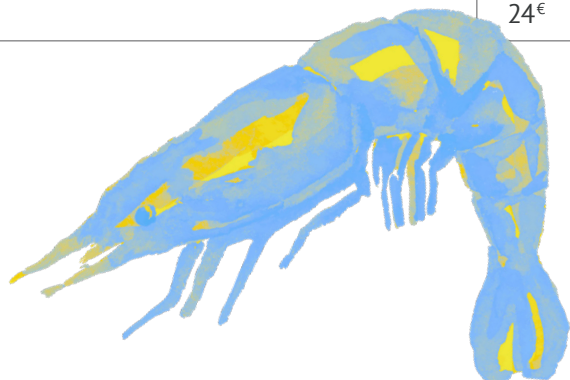
MENU VÉGÉTARIEN 45€^{P.P}

MENU DÉCOUVERTE 50€^{P.P}

LA CARTE

LES ENTRÉES

CARPACCIO DE NOIX DE VEAU Mayonnaise à la moutarde, estragon, olives Taggiasche <i>Allergènes : œufs, moutarde, sulfites</i>	17€
CEVICHE DE DORADE <i>Allergènes : crustacés, œufs, moutarde</i>	17€
CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES Cheddar, jambon serrano, chimay et/ou crevettes grises <i>Allergènes : blé, crustacés, œufs, lait, moutarde, sulfites, mollusques</i>	2 croquettes 17€ 3 croquettes 24€
GASPACHO ANDALOU VÉGÉ <i>Allergènes : blé, sulfites</i>	14€
TOMATES ET CREVETTES DE LA MER DU NORD <i>Allergènes : crustacés, œufs, moutarde</i>	entrée 14€ plat 24€
ROSACE DE MELON ET JAMBON <i>Allergènes : sulfites</i>	12€
PLANCHE À PARTAGER Jambon cru, pâté Riesling, fromage, pickles, rillettes de poulet <i>Allergènes : blé, lait, sulfites</i>	24€





LES SALADES ESTIVALES

SALADE CÉSAR Au poulet ou aux scampis <i>Allergènes : blé, crustacés, lait, sulfites</i>	Poulet Scampis	23€ 25€
SALADE BURRATA Carpaccio de tomates à l'ancienne, roquette et vinaigrette au basilic <i>Allergènes : lait, sulfites</i>		25€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Tomates, concombre et vinaigrette de balsamique <i>Allergènes : blé, lait, sulfites</i>		24€

LES ENVIES VÉGÉTARIENNES

FALAFEL Houmous de petits pois, carottes rôties au cumin et pain pita <i>Allergènes : blé, graines de sésame</i>		25€
LINGUINE AU PESTO DE BASILIC Roquette, parmesan, pignons de pain et tomates fraîches <i>Allergènes : blé, œufs</i>		21€
L'ARTICHAUT RÔTI Salade de quinoa aux agrumes <i>Allergènes : moutarde</i>		18€





LA CARTE

LES INCONTOURNABLES

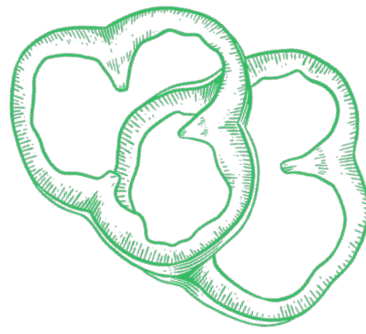
Accompagnement au choix : Frites fraîches, purée de pommes de terre, pommes de terre tournées, tagliatelles ou salade

BOULETTES DE BŒUF À LA LIÉGEOISE 100% bœuf, sauce sirop de Liège et éclats de spéculoos <i>Allergènes : blé, œufs, lait, céleri, sulfites</i>	26€
CORDON BLEU DE VEAU Au fromage de la ferme des Grands Vents <i>Allergènes : blé, œufs, lait, céleri, sulfites</i>	26€
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>Allergènes : blé, œufs, céleri, moutarde, sulfites</i>	26€
HP BURGER 100% BŒUF Déclinaison de saison <i>Allergènes : blé, œufs, lait, moutarde, sulfites</i>	26€



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, purée de pommes de terre, pommes de terre tournées, tagliatelles ou salade

PAVÉ DE SAUMON Laqué au miel, sésames et soja <i>Allergènes : poissons, soja, graines de sésame</i>	27€
FILET DE BAR À LA PLANCHA Piperade de poivrons et chorizo, huile de sauge <i>Allergènes : poissons</i>	26 ^{€50}
DOS DE CABILLAUD Voir suggestion <i>Allergènes : gluten, lait</i>	31 ^{€50}

LES VIANDES

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

BROCHETTE DE POULET Mariné au citron et thym, ail et fines herbes et sauce fromage blanc <i>Allergènes : lait</i>	24€
TAGLIATTA DE VEAU Pesto de basilic, tomates séchées, copeaux de parmesan et roquette <i>Allergènes : lait, céleri</i>	25€
FILET DE BŒUF SIMMENTAL Sauce au poivre, béarnaise ou champignon <i>Allergènes : sulfites</i>	36€
MAGRET DE CANARD Aux pêches et au romarin <i>Allergènes : céleri, sulfites</i>	28€

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.



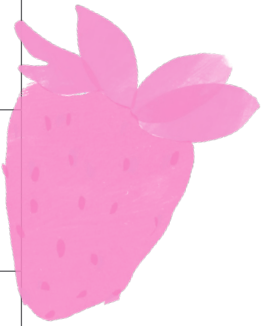


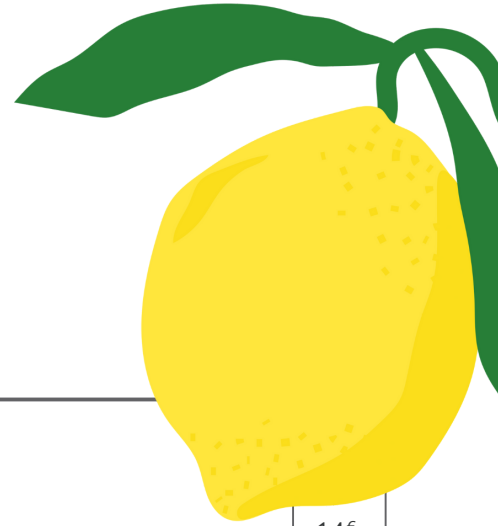
LA CARTE

LES DESSERTS

L'ensemble de nos desserts sont faits maison.

BROWNIES CHOCOLAT Noix de pécan, glace vanille et chantilly <i>Allergènes : blé, œufs, lait, noix de pécan</i>	10€
SALADE DE FRUITS Rafraîchis au sorbet poire <i>Allergène : aucun</i>	10€
CRÈME BRULÉE À la vanille de l'île Maurice (Saint Aubin) <i>Allergènes : œufs, lait</i>	10€
CHEESECAKE AU CITRON <i>Allergènes : blé, œufs, lait</i>	10€
YAOURT GOURMAND BIO Fruits rouges et muesli <i>Allergènes : blé, lait</i>	10€
BANANA SPLIT <i>Allergènes : œufs, lait</i>	10€
COUPE DE FRAISES Glace à la vanille Bourbon <i>Allergènes : œufs, lait</i>	10€
CAFÉ / THÉ GOURMAND <i>Allergènes : œufs, lait</i>	10€
ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MARCELLO® <i>Allergène des glaces : lait</i>	2 boules 7€ 3 boules 9€⁵⁰





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 mediterranean, 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

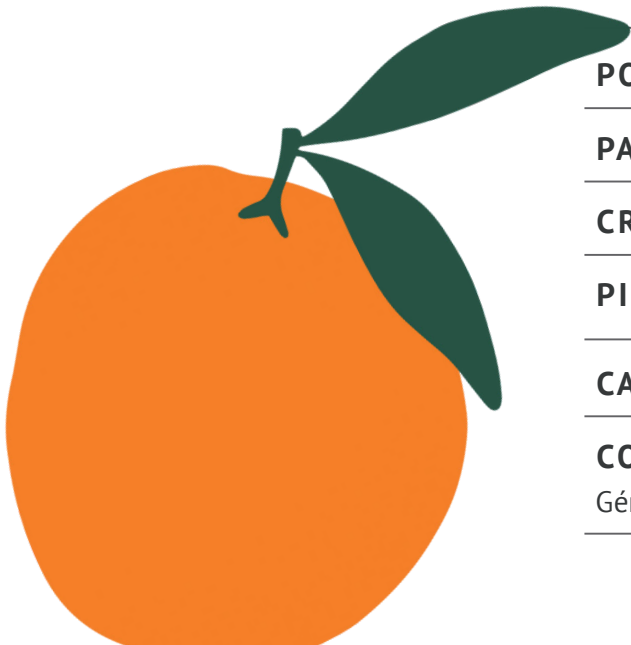
GIN (et son Tonic Premium)

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 SCHWEPPES

3€50

EAUX

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

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, ESPRESSO, RISTRETTO

3€

CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS

3€50

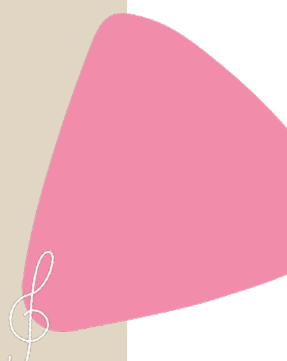
CHOCOLAT CHAUD Noir ou Blanc

4€

THÉS & INFUSIONS

Demandez la carte

RESTAURANT HESPER PARK
A PARTIR DU 1ER JUIN



BBQ & MUSIC

TOUS LES SAMEDIS
JUN-JUILLET-AOUT





PARTAGEZ VOS PLATS
ET MOMENTS AU HP
@RESTAURANTHESPERPARK