

BIENVENUE

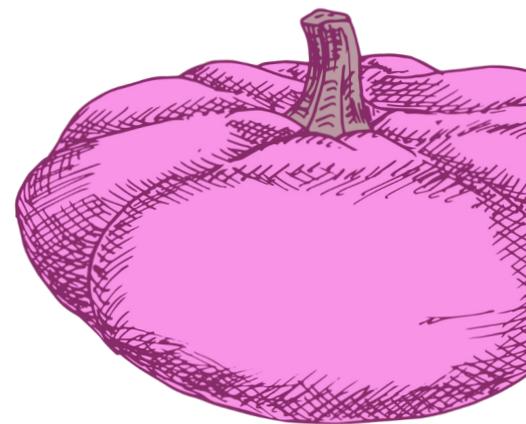
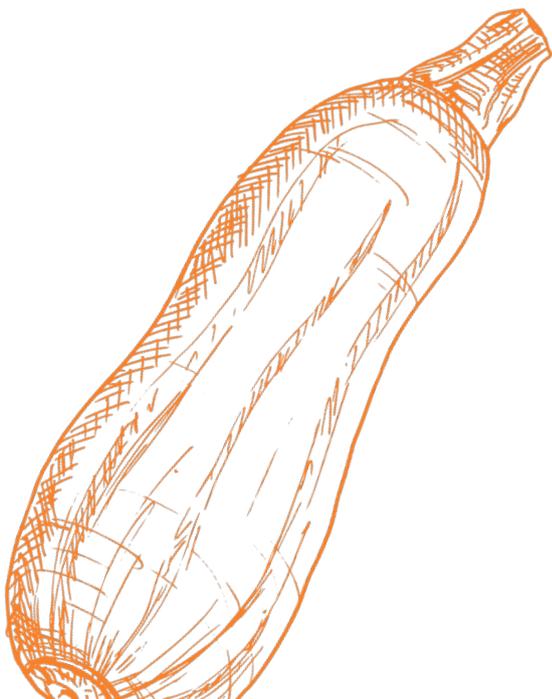
AU HESPER PARK



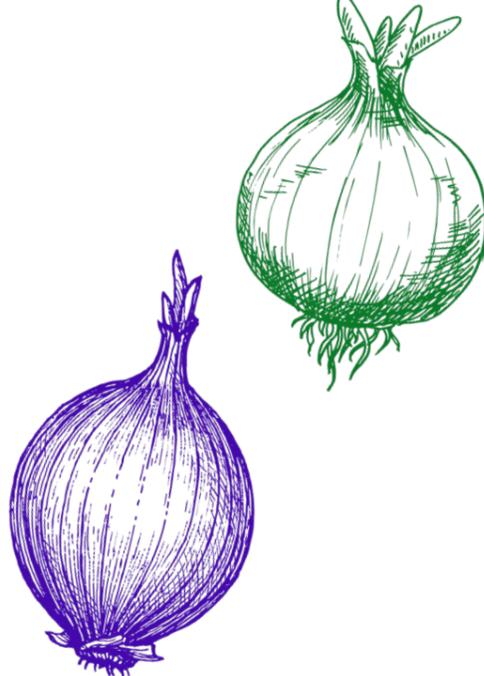
SAVIEZ-VOUS QUE...

La courge est sans doute l'un des légumes les plus emblématiques de l'automne. Cultivée depuis plus de 10 000 ans en Amérique centrale, elle faisait partie de l'alimentation de base des civilisations précolombiennes, aux côtés du maïs et des haricots. Importée en Europe au XVI^{ème} siècle, elle s'est rapidement imposée dans les cuisines grâce à sa richesse en saveurs et en couleurs.

Aujourd'hui, il existe une multitude de variétés : potiron, butternut, potimarron... Chacune avec son goût unique, allant du sucré au légèrement noisetté. La courge n'est pas seulement délicieuse : elle est aussi riche en fibres, en bêta-carotène et en vitamines, ce qui en fait une alliée idéale pour traverser l'automne en douceur.



MENU DECOUVERTE



LA CARTE

ENTRÉE

TOAST CHÈVRE-MIEL & ROQUETTE VÉGÉ

Noix, pignons de pin et figues

Allergènes : gluten, lactose, sulfites

ou

DEUX CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES

Au choix : cheddar, jambon serrano, chimay et/ou crevettes grises

Allergènes : gluten (blé), crustacés, œufs, lait, moutarde, sulfites, mollusques

ou

PETITE CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL

Allergènes : crustacés, sulfites

PLAT*

BROCHETTE DE SAUMON & ANANAS

Huile d'olive et thym

Allergènes : arachides, poisson, sulfites

ou

ONGLET DE VEAU

Sauce échalote

Allergènes : gluten, arachides, céleri, sulfites

ou

HP BURGER 100% BŒUF

Déclinaison de saison

Allergènes : gluten (blé), œufs, lait, moutarde, sulfites

DESSERT

TARTE POIRE & CHOCOLAT

Allergènes : gluten (blé), œuf, lait, lactose

ou

CRÈME BRÛLÉE

À la vanille de l'île Maurice (Saint Aubin)

Allergènes : gluten, œuf, soja, lait

ou

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Allergènes : gluten (blé), lactose, fruits à coque (amande, noisette)

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON & CROÛTONS DE GRUYÈRE

Allergènes : gluten, lactose, sulfites

13€

PLANCHE DU PAYS, À PARTAGER À DEUX

Jambon cru, pâté Riesling, fromage, pickles et rillettes de poulet

Allergènes : gluten (blé), lait, sulfites

21€

TOAST CHÈVRE-MIEL & ROQUETTE VÉGÉ

Noix, pignons de pin et figues

Allergènes : gluten, lactose, sulfites

16€

CHOU POINTU RÔTI & SAUCE PONZU VÉGÉ

Oignons rouges frits et fromage blanc

Allergènes : gluten, lactose, soja, poisson, sulfites

15€

CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES

Au choix : cheddar, jambon serrano, chimay et/ou crevettes grises

Allergènes : gluten (blé), crustacés, œufs, lait, moutarde, sulfites, mollusques

2 croquettes

18€

3 croquettes

25€

PETITE CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL

Allergènes : crustacés, sulfites

16€

MENU DÉCOUVERTE

50€^{P.P}

*Accompagnement au choix : Purée de carottes, linguine, pommes de terre grenaille ou frites fraîches





LA CARTE

LES SALADES AUTOMNALES

AUTOMNE GOURMAND Abricots, figues, tomates cerises et graines de courge <i>Allergènes : moutarde, fruits à coque, sulfites</i>	22€
CANARD & VENDANGES Magret de canard fumé, raisins et noix <i>Allergènes : moutarde, fruits à coque, sulfites</i>	25€
CÉSAR CLASSIQUE Au poulet <i>Allergène : moutarde</i>	22€

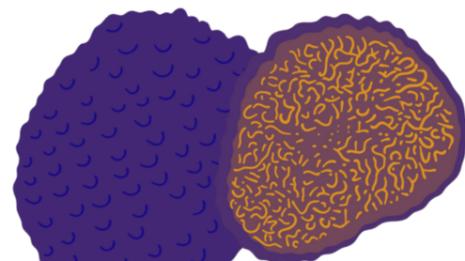
LES ENVIES VÉGÉTARIENNES

RAVIOLES MAISON, CRÈME TARTUFATA <i>Allergènes : gluten (blé), lactose, fruits à coque, œuf, sulfites</i>	22€
MILLE-FEUILLES DE LÉGUMES Aubergine, courgette et parmesan <i>Allergènes : lactose, sulfites</i>	21€
TARTINE DE CHAMPIGNONS DES BOIS Crème et ail <i>Allergènes : gluten, lactose, fruits à coque, sulfites</i>	24€

LES INCONTOURNABLES

Accompagnement au choix : Purée de carottes, linguine, pommes de terre grenaille ou frites fraîches

BOULETTES DE BŒUF À LA LIÉGEOISE 100% bœuf, sauce sirop de Liège et éclats de spéculoos <i>Allergènes : gluten (blé), œufs, lait, céleri, sulfites</i>	25€
CORDON BLEU DE VEAU & SAUCE AUX CHAMPIGNONS Au fromage de la ferme des Grands Vents <i>Allergènes : gluten (blé), œufs, lait, céleri, sulfites</i>	26€
HP BURGER 100% BŒUF Déclinaison de saison <i>Allergènes : gluten (blé), œufs, lait, moutarde, sulfites</i>	26€ ⁵⁰
PIÈCE DE BŒUF Déclinaison de saison <i>Allergènes : gluten (blé), œufs, céleri, moutarde, sulfites</i>	36€ ⁵⁰



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 POISSONS

Accompagnement au choix : Purée de carottes, linguine, pommes de terre grenaille ou frites fraîches

FILET D'AIGLE FIN Cannelle, huile d'olive, thym, purée de carottes ou accompagnement au choix. <i>Allergènes : lactose, sulfites</i>	27€
BROCHETTE DE SAUMON & ANANAS Huile d'olive et thym <i>Allergènes : arachides, poisson, sulfites</i>	26€
MÉDAILLON DE LOTTE Aux agrumes et persil <i>Allergène : lactose</i>	28€

LES VIANDES

Accompagnement au choix : Purée de carottes, linguine, pommes de terre grenaille ou frites fraîches

ONGLET DE VEAU Sauce échalote <i>Allergènes : gluten, arachides, céleri, sulfites</i>	28€
BOUCHÉE À LA REINE <i>Allergènes : gluten, lactose, céleri, sulfites</i>	25€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE À l'orange <i>Allergènes : gluten, céleri, sulfites</i>	29€
FILET DE PORC Sauce moutarde luxembourgeoise à l'ancienne <i>Allergènes : gluten, lactose, fruits à coque, moutarde, sulfites</i>	31€

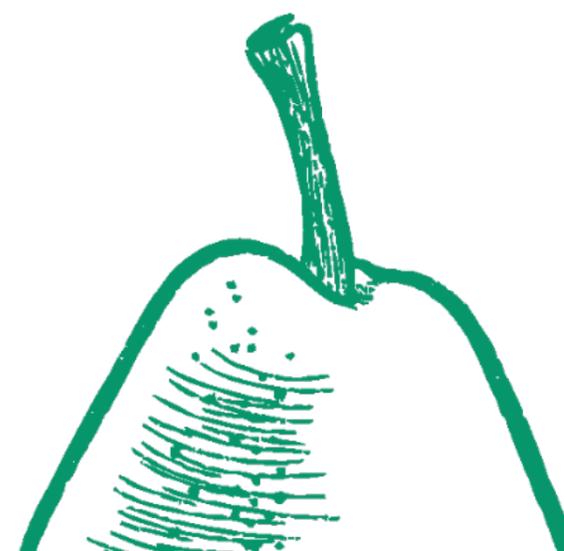
LES DESSERTS

L'ensemble de nos desserts sont faits maison.

BABA AU RHUM <i>Allergènes : gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque (noix, amande)</i>	10€
TARTE POIRE & CHOCOLAT <i>Allergènes : gluten (blé), œuf, lait, lactose</i>	10€
CRÈME BRÛLÉE À la vanille de l'île Maurice (Saint Aubin) <i>Allergènes : gluten, œuf, soja, lait</i>	10€
PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES <i>Allergènes : lactose, lait, sulfites</i>	8€
VÉRITABLE DAME BLANCHE COMME À BRUXELLES <i>Allergènes : œuf, lait, lactose</i>	11€
CAFÉ / THÉ GOURMAND <i>Allergènes : gluten (blé), lactose, fruits à coque (amande, noisette)</i>	11€
ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MARCELLO® <i>Allergènes des glaces : lait, lactose</i>	2 boules 7€ 3 boules 10€

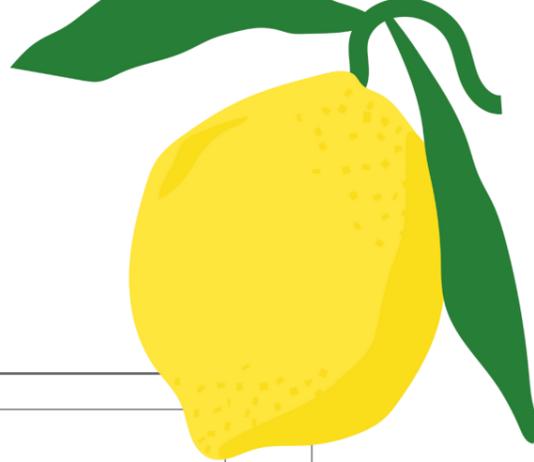
Supplément deuxième accompagnement : 4€⁵⁰

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



LES BOISSONS

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 Morçeau 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€

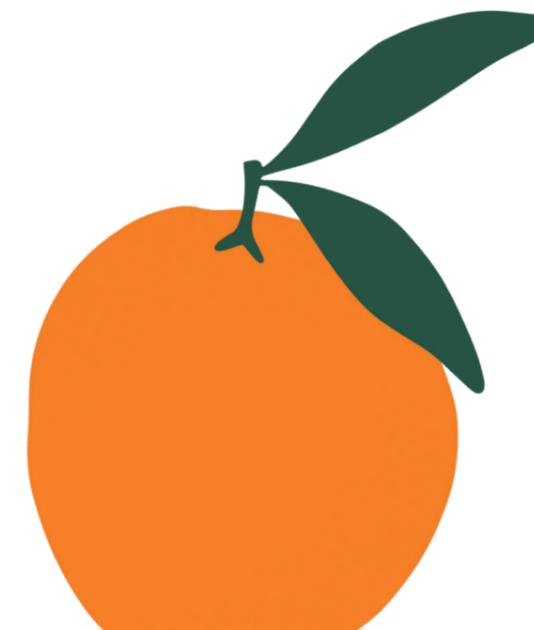
GIN (et son Tonic Premium)

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	BOUEILLE
LEFFE BRUNE / BLONDE	/	5€
BATTIN IPA	3€50	/
BATTIN BLANCHE	3€50	/
BATTIN FRUITÉE	3€50	/
BATTIN PILS	3€50	/
ORVAL	/	5€

LES SOFTS (25cl)

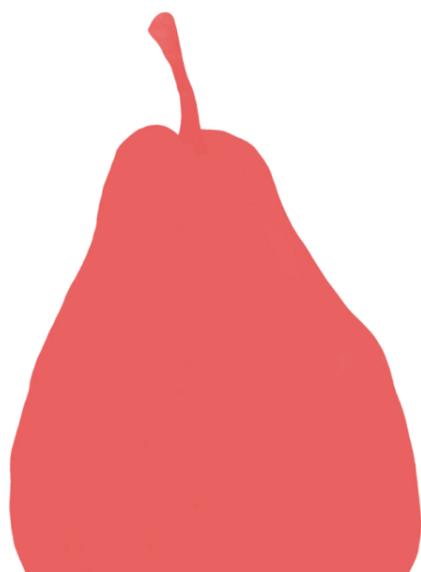
LOOZA JUICE Pomme, Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Fraise	3€50
ICE TEA Citron, Pêche	3€50
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO	3€50
FANTA, SPRITE	3€50
TONIC PREMIUM SCHWEPES	3€50

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	





PARTAGEZ VOS PLATS
ET MOMENTS AU HP
@RESTAURANTHESPERPARK