



MENU DECOUVERTE

ENTRÉE

PETIT CAMEMBERT À LA TRUFFE PANÉ MAISON

ou

PILONS DE POULET MARINÉ FAÇON ASIATIQUE & SÉSAME

ou

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT ET POIRE

PLAT*

FILET DE SANDRE RÔTI EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES

ou

BLANQUETTE DE VEAU FAÇON GRAND-MÈRE

Jeunes carottes et pommes de terre nature

ou

NAGE DE SCAMPIS AU CURRY VERT

Feuille de kaffir avec ses notes de verveine, cannelle, citron vert, coriandre et gingembre

DESSERT

CHEESECAKE MAISON

ou

CRÈME BRÛLÉE

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

ou

TARTE TATIN

Et sa boule de glace vanille

MENU DÉCOUVERTE

50€ par pers.



LES ENTRÉES

PILONS DE POULET MARINÉ FAÇON ASIATIQUE & SÉSAME

15€

Allergènes : gluten, crustacés, poissons, moutarde, sulfites

VELOUTÉ DE SAISON

15€

Allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, lait, sulfites

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT ET POIRE

18€

Allergènes : gluten, poissons, soja, sulfites

PLANCHE À PARTAGER

20€

Pour deux personnes.

Allergènes : gluten, crustacés, œufs, lait, sulfites

CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES

2 croquettes 18€

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

Allergènes : gluten, crustacés, œufs, lait, sulfites

3 croquettes 25€

PETIT CAMEMBERT À LA TRUFFE PANÉ MAISON

16€

Allergènes : gluten, œufs, lait, sulfites



LES SALADES DU MOMENT

SALADE DE BETTERAVES ROUGES

Pousses d'épinards et chèvre façon crème brûlée

Allergènes : *gluten, œufs, lait, sulfites*

21€



SALADE DE PISSENLIT

Lardons rôtis, oignons, pommes de terre, œuf poché et dés de comté

Allergènes : *gluten, œufs, lait, sulfites*

22€



SALADE DE TOMATES DE TOUTES LES COULEURS

Burrata de la ferme

Allergènes : *gluten, œufs, lait, sulfites*

24€



LES ENVIES VÉGÉTARIENNES

GAUFRES DE LÉGUMES ET CRÈME AUX HERBES FRAÎCHES

Allergènes : *gluten, œufs, lait, sulfites*

20€

BURGER HESPER PARK

Boulgour, épinards, mozzarella et frites de patates douces

Allergènes : *gluten, œufs, lait, sulfites*

24€



RISOTTO DE PARMESAN ET CHAMPIGNONS

Allergènes : *gluten, lait, sulfites*

22€



LES INCONTOURNABLES

Accompagnement au choix : Purée de pommes de terre, frites fraîches, pommes de terre grenaille, tagliatelles ou riz à la menthe fraîche

BOULETTES DE BŒUF À LA LIÉGEOISE

25€

100% bœuf, sauce sirop de Liège et éclats de spéculoos

Allergènes : *gluten (blé), œufs, lait, céleri, sulfites*

TARTARE DE BŒUF HESPER PARK

26€

Allergènes : *gluten (blé), œufs, céleri, moutarde, sulfites*

CORDON BLEU DE VEAU & SAUCE AUX CHAMPIGNONS

26€

Au fromage de la ferme des Grands Vents

Allergènes : *gluten (blé), œufs, lait, céleri, sulfites*

HP BURGER 100% BŒUF

26€50

Déclinaison de saison

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

PIÈCE DE BŒUF

36€50

Déclinaison de saison

Allergènes : *gluten (blé), œufs, céleri, moutarde, sulfites*



LES POISSONS

Accompagnement au choix : Purée de pommes de terre, frites fraîches, pommes de terre grenaille, tagliatelles ou riz à la menthe fraîche

FILET DE SANDRE RÔTI EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES

28€

Allergènes : gluten, poissons, lait, sulfites

ROULEAU DE SOLE, FONDUE DE POIREAUX

28€

Crème livèche (herbes aromatiques)

Allergènes : gluten, poissons, lait, sulfites

NAGE DE SCAMPIS AU CURRY VERT

27€

Feuille de kaffir avec ses notes de verveine, cannelle, citron vert, coriandre et gingembre

Allergènes : gluten, crustacés, poissons, lait, sulfites



LES VIANDES

Accompagnement au choix : Purée de pommes de terre, frites fraîches, pommes de terre grenaille, tagliatelles ou riz à la menthe fraîche

PALERON DE BŒUF FONDANT

29€

Purée de pommes de terre, oignons cébette et sauce raifort

Allergènes : œufs, lait, céleri, sulfites



SUPRÈME DE POULET JAUNE

25€

Sauce vin jaune du Jura et thym frais

Allergènes : œufs, lait, sulfites

BLANQUETTE DE VEAU FAÇON GRAND-MÈRE

28€

Jeunes carottes et pommes de terre nature

Allergènes : gluten, œufs, lait, sulfites

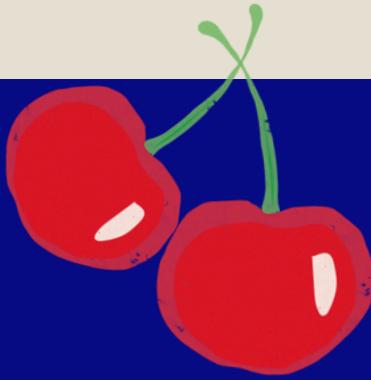
DÉCLINAISONS AUTOUR DU BOUDIN NOIR

entrée 17€

plat 24€

Sauce à la pomme et lit de salade

Allergènes : gluten, lait, céleri, sulfites



LES DESSERTS

L'ensemble de nos desserts sont fait maison.

CHEESECAKE MAISON

10€

Allergènes : gluten (blé), œufs, lait

CRÈME BRÛLÉE

10€

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

Allergènes : œufs, lait

TARTE TATIN

10€

Et sa boule de glace vanille

Allergènes : gluten (blé), œufs, lait

FORêt NOIRE

10€

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

GAUFRE MAISON FAÇON MIKADO

11€

Glace et chocolat chaud

Allergènes : gluten (blé), œufs, lait, soja

PARIS BREST

10€

Allergènes : gluten (blé), œufs, lait, fruits à coque

PAIN PERDU MAISON

11€

Allergènes : gluten, lait, œufs, sulfites

CAFÉ / THÉ GOURMAND

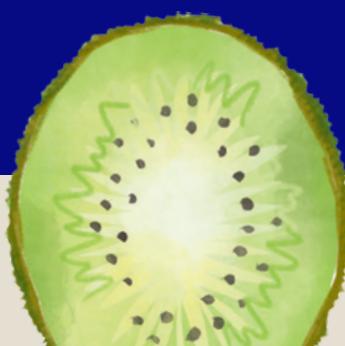
11€

Allergènes : gluten (blé), œufs, lait, soja, fruits à coque

ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MARCELLO®

2 boules 7€

3 boules 10€





COCKTAILS

Avec alcool

APHRODITE

14€

Cognac, martini rouge, jus d'orange, gingembre

ESPRESSO MARTINI

13€

Amaretto, sirop d'orgeat, vodka, espresso

DÉSIR D'UN SOIR

14€

Jus de citron, crème de pêche, whisky, champagne

FRENCH 75

14€

Sucre de canne, gin, jus de citron, code rouge

MOJITO

13€

Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, rhum, eau pétillante

MOJITO ROUGE PAMPLEMOUSSE

13€

Morceau de pamplemousse, menthe fraîche, rhum blanc, sucre de canne, eau pétillante

HESPER PARK

13€

Crème de fraise, sucre roux, eau pétillante, vin blanc

CAIPIRINHA

12€

Cachaça, citron vert, sucre brun

GIN FIZZ

14€

Gin, sucre de canne, eau pétillante, jus de citron

BEWO APPLE & LEMON TONIC

13€

Gin, tonic mediterranean, zestes de citron, tranche de pomme

GIN GIN MULE

13€

Gin, jus de citron, ginger beer, tranche de citron, menthe fraîche

GIN BRAMBLE

13€

Gin, jus de citron, sirop de sucre, eau pétillante, cassis, fruits rouges, tranche de citron





GIN

et son Tonic premium

BEWO APPLE & LEMON LUXEMBOURG	13€
Tonic Fever Tree au choix	
BEWO RED FRUITS LUXEMBOURG	13€
Tonic Fever Tree au choix	
BEWO HERBS & MORE LUXEMBOURG	13€
Tonic Fever Tree au choix	
HENDRICKS ÉCOSSE	14€
Tonic Fever Tree au choix, concombre	
NORDES ESPAGNE	14€
Tonic Fever Tree au choix, menthe	
BROCKMANS ANGLETERRE	13€
Tonic Fever Tree au choix	

Tonic Fever Tree au choix : Indian Tonic, Méditerranéen, 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 LUXEMBOURGOIS	11€
COUPE DE CRÉMANT CODE ROUGE	14€
Gérard Bertrand	

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€

BATTIN IPA

3€50 /

BATTIN BLANCHE

3€50 /

BATTIN FRUITÉE

3€50 /

BATTIN PILS

3€50 /

ORVAL

/ 5€

EAUX

50cl 1l

PLATE OU PÉTILLANTE

4€50 7€50

LES SOFTS

25cl

LOOZA JUICE

Pomme, Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Fraise

3€50

ICE TEA

Citron, Pêche

3€50

COCA COLA

Normal ou Zéro

3€50

FANTA, SPRITE

3€50

TONIC PREMIUM SCHWEPPES

3€50

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, ESPRESSO, RISTRETTO

3€

CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS

3€50

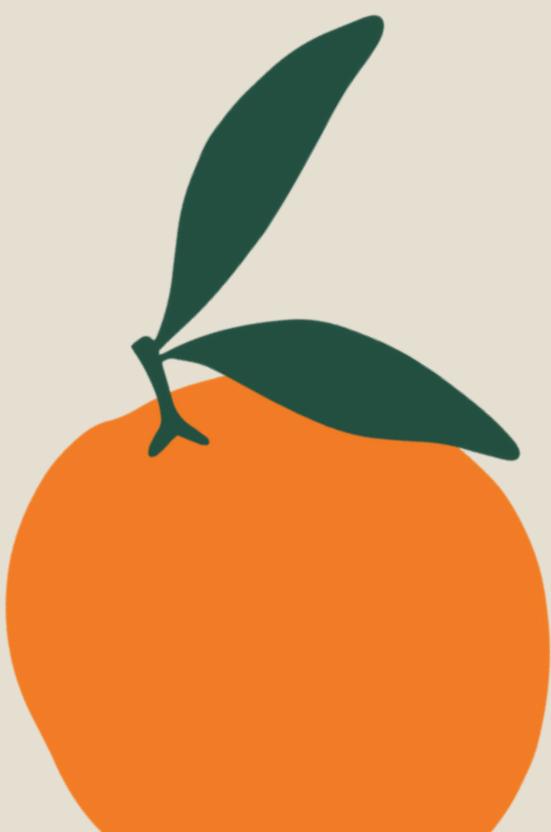
CHOCOLAT CHAUD

Noir ou Blanc

4€

THÉS & INFUSIONS

Demandez la carte





Pensez à réserver votre table en ligne : www.hesperpark.lu



HP RÉSERVEZ
VOTRE
TABLE !

WWW.HESPERPARK.LU/RESERVATIONS