

NOUVELLE
CARTE

LE **saviez**
VOUS

les épinards

Une faute de frappe a changé le destin des épinards

Nous sommes en 1870 et le biochimiste Emil von Wolff travaille sur la qualité nutritionnelle des aliments. Ce jour-là, il a étudié les épinards et rend ses notes à sa secrétaire pour qu'elle les remettent au propre. Sauf que cette dernière n'avait pas dû manger assez de carottes, il paraît que c'est bon pour la vue, car au moment de taper la teneur en fer des épinards, elle fait une faute de frappe.

La secrétaire oublie une virgule et les 2,7 milligrammes de fer pour 100 grammes d'épinards deviennent 27 milligrammes ! 10 fois plus ! Et comme si ça ne suffisait pas 11 ans plus tard, un chercheur, Gustav von Bunge, fait une autre boulette : il attribue la valeur nutritionnelle des épinards déshydratés aux épinards frais. Et comme ils sont composés à 90% d'eau, la forme séchée a un niveau de fer 10 fois supérieur.

**Avec cette erreur, il confirme au final les résultats faussés par la secrétaire d'Emil von Wolff.
Et puis Popeye va enfoncer le clou...**

HP

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

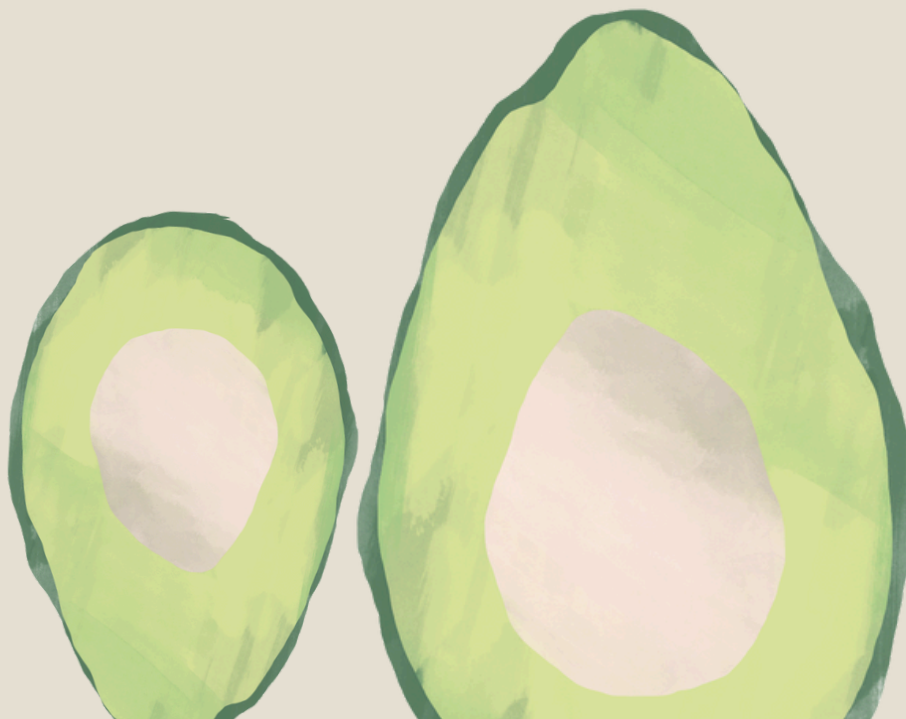
3 croquettes 25€

Allergènes : gluten, crustacés, œufs, lait, sulfites

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*

SALADE DE PISSENLIT

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

Allergènes : *gluten, œufs, lait, sulfites*

SALADE DE TOMATES DE TOUTES LES COULEURS

Burrata de la ferme

Allergènes : *gluten, œufs, lait, sulfites*



21€

22€



24€

LES ENVIES VÉGÉTARIENNES

GAUFRES DE LÉGUMES ET CRÈME AUX HERBES FRAÎCHES

Allergènes : *gluten, œufs, lait, sulfites*

BURGER HESPER PARK

Boulgour, épinards, mozzarella et frites de patates douces

Allergènes : *gluten, œufs, lait, sulfites*

RISOTTO DE PARMESAN ET CHAMPIGNONS

Allergènes : *gluten, lait, sulfites*



20€

24€



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

SUPRÊME 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

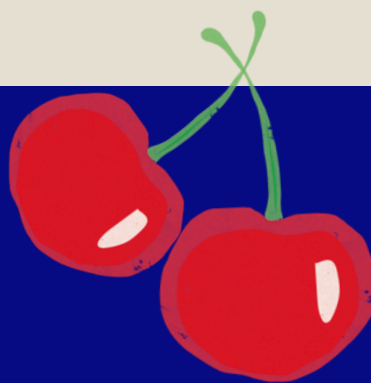
DÉCLINAISONS AUTOUR DU BOUDIN NOIR

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€

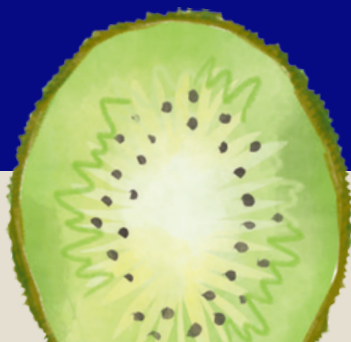
Allergènes : gluten (blé), œufs, lait, soja, fruits à coque

ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MARCELLO®

Allergènes : œufs, lait

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 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

	<i>Fût</i>	<i>Bouteille</i>
LEFFE BRUNE / BLONDE	/	5€
BATTIN IPA	3€50	/
BATTIN BLANCHE	3€50	/
BATTIN FRUITÉE	3€50	/
BATTIN PILS	3€50	/
ORVAL	/	5€

LES SOFTS

	<i>25cl</i>
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 SCHWEPPE	3€50

EAUX

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



**RÉSERVEZ
VOTRE
TABLE !**

WWW.HESPERPARK.LU/RESERVATIONS