

NOUVELLE
CARTE

LE **saviez**
VOUS

La fraise

Un fruit qui annonçait autrefois le retour des beaux jours !

Bien avant de devenir l'incontournable des desserts printaniers, la fraise était considérée comme un véritable symbole de renouveau. Au Moyen Âge, son apparition sur les marchés marquait officiellement la fin de l'hiver et le retour des récoltes généreuses. Fragile et parfumée, elle devait être dégustée rapidement, ce qui en faisait un produit rare et précieux.

Aujourd'hui encore, les premières fraises de saison restent attendues avec impatience pour leur goût naturellement sucré et leur parfum incomparable.

Cultivées à maturité et cueillies au bon moment, elles rappellent qu'en cuisine, la simplicité et la saisonnalité sont souvent les plus grands luxes.

HP



LES ENTRÉES

SOUPE FROIDE

Au concombre, avocat et aneth

Allergènes : œufs, lait et protéines de lait, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites

13€

CEVICHE DE BAR

Allergènes : poissons, anhydride sulfureux et sulfites

15€

PLANCHE À PARTAGER

Pour deux personnes

Allergènes : céréales contenant du gluten, poissons, lait et protéines de lait, céleri, anhydride sulfureux et sulfites

26€

CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES

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

Allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, poissons, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

2 croquettes 18€

3 croquettes 25€

TARTARE DE SAUMON

Aux pommes Granny Smith

Allergènes : poissons, anhydride sulfureux et sulfites

16€

CARPACCIO DE BŒUF

Roquette et parmesan

Allergènes : lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

entrée 16€50

plat 26€



LES SALADES DU MOMENT

SALADE COCKTAIL

Crevettes au quinoa et concombre

Allergènes : crustacés, œufs, lait et protéines de lait, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites

30€

SALADE CÉSAR

Au poulet

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

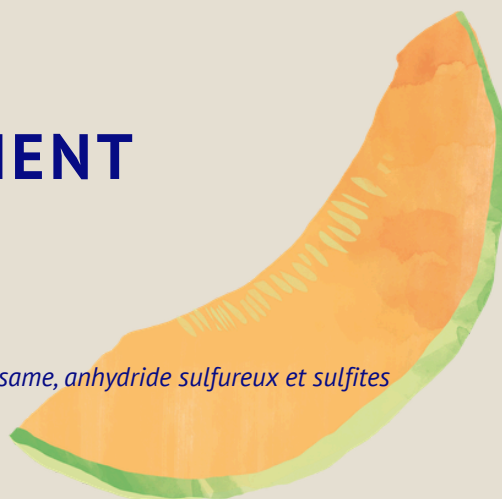
25€

SALADE DE MELON JAMBON SAN DANIELE

Pesto vert, tomate et mozzarella

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites

24€50



LES ENVIES VÉGÉTARIENNES

RIGATONI PESTO VERT & FROMAGE

Fromage "Tête de moine", oignons rouges émincés, tomates et basilic

Allergènes : céréales contenant du gluten, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

22€

BURGER HESPER PARK

Boulgour, épinards, mozzarella et frites de patate douce

Allergènes : céréales contenant du gluten, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

25€

COURGETTES RÔTIES & QUINOA

Quinoa blanc et noir, pamplemousse, orange et vinaigre de citron

Allergènes : céréales contenant du gluten, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites

22€

TARTINE FRAÎCHEUR

Avocat, feta, grenade, roquette et œuf parfait

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, poissons, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

23€



LES INCONTURNABLES

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 PROVENÇALE	26€
100% bœuf, sauce aux poivrons rouges et basilic	
<i>Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, céleri, anhydride sulfureux et sulfites</i>	
TARTARE DE BŒUF HESPER PARK	27€
<i>Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites</i>	
CORDON BLEU DE VEAU & SAUCE AUX CHAMPIGNONS	27€
Au fromage de la ferme des Grands Vents	
<i>Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait, céleri, anhydride sulfureux et sulfites</i>	
HP BURGER 100% BŒUF	26€50
Déclinaison de saison	
<i>Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites</i>	
PIÈCE DE BŒUF	37€
Déclinaison de saison	
<i>Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	26€
Roquette et parmesan	
<i>Allergènes : lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites</i>	



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 ROUGET BARBET

28€

Beurre d'agrumes

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, poissons, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

DOS DE CABILLAUD

36€

Mousseline et asperges

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, poissons, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

FISH AND CHIPS

26€

Frites fraîches et sauce tartare maison

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, poissons, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

LES VIANDES

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

TAGLIATA DE BŒUF

33€

Roquette, parmesan et vinaigre de balsamique

Allergènes : céréales contenant du gluten, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

CARBONADE À LA FLAMANDE

29€

Allergènes : céréales contenant du gluten, céleri, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites

PORTOBELLOS FARCIS À LA VOLAILLE

21€

Pamplemousse et grenade

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

BROCHETTE DE POULET CITRON

26€50

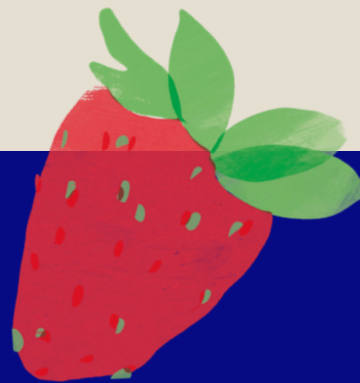
Sauce fromage blanc

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites



LES DESSERTS

L'ensemble de nos desserts sont fait maison.



PROFITEROLE GLACÉE 12€

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, soja, lait et protéines de lait, fruits à coque (noisette)

CRÈME BRÛLÉE 10€

À la vanille de l'île Maurice (Saint Aubin)
Allergènes : œufs, lait et protéines de lait

CARPACCIO D'ANANAS À LA VERVEINE 10€

Allergène : aucun

FORÊT NOIRE 10€

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, anhybride sulfureux et sulfites

GAUFRE MAISON FAÇON MIKADO 12€

Glace et chocolat chaud
Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, anhybride sulfureux et sulfites

CRÊPE FAÇON MIKADO 12€

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, anhybride sulfureux et sulfites

CROUSTILLANT DE BRIE AU SPÉCULOOS ET COULIS SIROP DE LIÈGE 10€

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, graines de sésame, anhybride sulfureux et sulfites

NOUGAT GLACÉ 10€

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, graines de sésame, fruits à coque

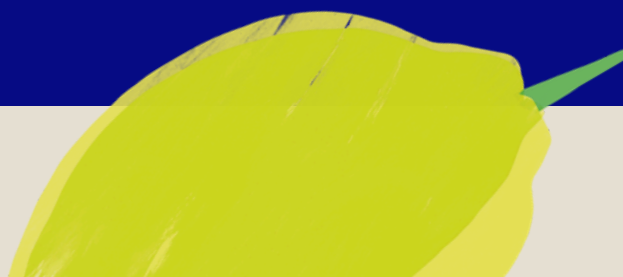
ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MARCELLO® 2 boules 7€

Allergènes : œufs, lait et protéines de lait

3 boules 10€

CAFÉ / THÉ GOURMAND 10€

Allergènes : œufs, lait et protéines de lait





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



HP

**RÉSERVEZ
VOTRE
TABLE !**

WWW.HESPERPARK.LU/RESERVATIONS