



Hôtel Restaurant Parmentier

TEN S.a.r.l.

7, rue de la Gare L-6117 JUNGLINSTER

Téléphone: +352 787 168 Téléfax: +352 787 170

www.parmentier.lu <mailto:info@parmentier.lu>

Nos grands vins sélectionnés servie en verre :

Blanc

Pinot Blanc Château de Schengen
Domaine Thill Frères
1.5dl 8.40

Pinot Gris Wellenstein Foulschette
Caves Krier-Bisenius
1.5 dl 7.80

Tramontane blanc
Caves Aureto Vacluse
1.5 dl 13.30

Riesling Primerberg
Bastian
1.5 dl 8.50

Gewürtztraminer
Caves Krier-Bisenius
1.5 dl 8.50

Muscat de Beaume de Venise
Gigondas la Cave A.O.C.
1.5 dl 8.90

Rosé

Pinot Noir d'Alsace
Caves Thirion
1.5 dl 7.50

Tavel
Domaine de la Mordoré
A.O.C. Côte du Rhône
1.5 dl 11.00

Rouge

Gran Coronas
Cabernet Sauvignon espagnole
1.5 dl 10.30

Bourgueil
Domaine de la Chevalerie A.O.C.
1.5 dl 10.80

Haut-Médoc
Château Noaillac
Cru Bourgeois
1.5 dl 10.50

Tramontane rouge
Caves Aureto Vacluse
1.5 dl 12.80

Pinot noir rouge
Château Edmond de la Fontaine
Caves Vinsmoselle
1.5 dl 8.40

Chianti Reserva
Rocca Ricasoli
1.5 dl 13.50

Château Les Crostes Rouge
Provence Cuvée Prestige
Médaille d'argent
1.5 dl 13.80

Bordeaux A.O.C.
Château Thomas Laurent
1.5 dl 7.30

Coupe Crémant Luxembourgeoise	8.00 €	1.5dl Rivaner vin classé	4.50€
Coupe Champagne Fromentin	12.00 €	1.5dl Cuvée du patron rosé	5.50€
Coupe Moet et Chandon	15.00 €	1.5dl Cuvée du patron rouge	5.50€



Pour les petits :

Bouchée enfant, légumes frais, riz

14.00 €

Chicken Nuggets maison légumes frais, pommes frites

14.00 €

Menu sympas 38,00€

Accompagné de 3 vins choisis
+28,00€

Menu Gourmet 61,00€

Accompagné de 5 vins choisis
+38,00€

Bisque de Homard en capuccino et son
tempura de scampis¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻

ou

Melon aux deux jambons

Sorbet maison¹⁻

Médallions de porcelet aux pommes
rattes et légumes sautées ¹⁻⁷

ou

Dos de cabillaud, ragout de pommes de
terre aux girolles⁴⁻⁷⁻

Ardoise de fromages affinés⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻

ou

Crumble rhubarbe bananes et sorbet
fraises ⁻¹⁻⁷⁻

Tartare de saumon, au Ponzu,
dés de pastèque coriandre et
piments⁻⁴⁻⁶

Girolles sautés sur toasts de
polenta dorée¹⁻⁷⁻

Sorbet maison¹⁻

Carré d'agneau aux fines herbes

Ardoise de fromages affinés⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻

Fraises marinées shiso vert, glace
au fromage blanc ⁻¹⁻³⁻⁷

(dernière commande 13h/21h)

Des légumes plein la carte

Tous les légumes, salades et jus de fruits qui figurent sur notre carte sont sélectionnés pour leur fraîcheur, goût et provenance en collaboration étroite avec nos fournisseurs tels que La Provençale, Freilandkultur Grundhöfer de Zewen agriculture biologique Heedhaff Junglinster.... Et sont assaisonnés et cuisinés de manière à préserver leurs équilibres et leurs saveurs.



Épicé ou pas selon votre goût

Les plats marqués d'un # peuvent convenir aux végétariens tel quels ou après une légère modification de la recette

Les Salades :

La salade de scampis et fond d'artichauts ⁻¹⁻²⁻	17,00€/22,00€
Salade maison aux dés de suprême de volaille et de lard sur lit de champignons frais ⁻⁶⁻³⁻¹⁰⁻	13,00€/18,00€
Salade au saumon fumé et rondelles d'oignons frits ⁻¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻	13,00€/18,00€
#Salade paysanne, crudités, fromage, pommes bio et lard rôtis ⁻³⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻	--- --- /15,00€
Salade de poissons grillés ⁻¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻	17,00€/22,00€
#La salade roquette, viande de grison, figues, copeaux de parmesan ⁻⁷⁻	13,00€/18,00€
Salade Niçoise ³⁻⁴⁻¹⁰	--- --- /18,00€

Nos pâtes maison :

#Tortelloni ricotta, épinards frais sauce Napolitaine ⁻¹⁻³⁻⁷⁻	12,00€/19,00€
Tagliatelles aux girolles ¹⁻³⁻⁷⁻	15,00€/21,00€
Cannellonis maison farce de veau Bolognese ⁻¹⁻³⁻⁷⁻	11,00€/18,00€

Les Poissons de mer et fleuves :

#Les scampi, légumes et nouilles asiatiques sautées au Wok ⁻¹⁻²⁻³⁻⁶⁻	28,00€
Sauté thaï aux scampis, fruits, noix de pécan, curry, lait de coco, piments ⁻⁴⁻⁸	28,50€
Matelote de lotte et de scampis aux blancs de poireaux ⁻¹⁻⁷⁻⁴⁻²	31,00€
Filet de dorade royal aux légumes méditerranéen ⁻¹⁻⁴⁻	29,00€
Calamars à la plancha, concassé de tomates, coulis basilic ⁻¹⁻¹³	29,50€
Dos de saumon mi-cuit, sauce yakitori sur lit de chou chinois et rettich mariné	27,00€
Dos de cabillaud, ragout de pommes de terre aux girolles ⁻⁴⁻⁷⁻	29,00€
Tartare de saumon, au Ponzu, dés de pastèque coriandre et piments ⁻⁴⁻⁶	21,00€

Les Viandes et basse-cour :

Médailles de lapin en pocheta, avalanche de légumes et pommes rôties ¹⁻⁷⁻	23,00€
Mc Parmentier, pur bœuf Black Angus, voutes de pommes de terre, concombres, tomates, oignons ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻	18,00€
Pita, Kebab rôti, salade, tomates, sauce yaourt, pommes frites ¹⁻⁶⁻⁷	17,00€
Entrecôte de bœuf préparation au choix : grillé au feu de bois ou sauce au poivre ou girolles+5,00€ ⁻¹⁻⁷⁻	24,00€
Jambon cru (Marque National) et cuit (artisanal)	18,00€
Filet Américain ⁻³⁻¹⁰⁻	24,00€
Bouchée à la reine ⁻¹⁻⁶⁻⁷⁻	18,00€
Filet de bœuf poivre vert ou roquefort ou girolles+5,00€ ⁻¹⁻⁷⁻	29,50€
Tagliata de filet de bœuf sur lit de rouquette ⁻⁷⁻	29,50€
Magret de canard pékinois revisité, sauce tiède aux pruneaux, nems aux légumes ⁻⁶⁻⁹⁻	26,00€
Cordon Bleu pané crème champignons ¹⁻³⁻⁷⁻	21,00€
Filet de cheval sauce maison ¹⁻⁷⁻	26,00€
Carré d'agneau sur lit de ratatouille ¹⁻⁷ (7 côtes)	34,00€

Les Desserts

L'ardoise de fromages affinés Xavier Thuret⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻ 10,50

Les pâtisseries maison:

Tarte feuilleté aux pommes chaudes et sa glace vanille⁻¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻ 9,50
Assortiment de sorbets maison 8,00
Moelleux au chocolat, abricots rôties, glacé⁻¹⁻³⁻⁷⁻ 11,00
Parfait Grand Marnier, arrosé⁻³⁻⁷⁻ 11,00
Abricots caramélisées, glace soja⁶ aux griottes, amandes⁸ 11,00
Churros maison, glace vanille, chocolat chaud ⁻¹⁻³⁻⁷⁻ 8,00
Crumble rhubarbe bananes et sorbet fraises ⁻¹⁻⁷⁻ 8,00

Les glaces et desserts faits en salle:

Crème brûlée¹⁻³⁻⁷⁻ 7,00
Glace fleur de vanille au vinaigre balsamique⁻³⁻⁷⁻ 6,00
Glace au poivre noir et cointreau⁻³⁻⁷⁻ 6,00

Les coupes glacées:

Dame blanche au chocolat fondu⁻³⁻⁷⁻ 8,00
Café glacé⁻³⁻⁷⁻ 8,00
Délice de framboises chaudes à la glace vanille⁻³⁻⁷⁻ 8,00
Sorbet citron colonel 6,00
Sorbet ananas au rhum blanc 6,00

Les parfums au choix:

Glace artisanal⁻³⁻⁷⁻: Fraise, Café Arabica, Vanille 2,50 Une
Bourbon, Chocolat Valrohna, Fromage blanc boule
Sorbets fait maison : Banane⁻¹⁻, Ananas, Passion, 4,50 Deux
Pommes, Citron, Orange sanguine boules
6,50 Trois
boules

Les fraises:

Coupe fraises melba ³⁻⁷ 8,00
Fraises marinées à la crème⁷ 8,00
Coupe Magali³⁻⁷ 11,00
Fraises marinées au shiso, glace fromage blanc ³⁻⁷⁻¹ 8,00



Chers clients,

En 2010, le Ministère du Tourisme nous a décerné l'EcoLabel.

Ce label récompensera notre Hôtel-Restaurant pour nos efforts dans les mesures particulièrement écologiques.

Nous avons été notés sur plus de 80 critères, répartis en cinq secteurs thématiques : gestion de l'environnement et informations, énergie, eau, déchets et approvisionnements.

Voici une liste non exhaustive de quelques-unes de nos mesures en faveur de l'écologie et du développement durable.

Gestion de l'énergie :

* 100 % de l'énergie électrique que nous consommons provient de sources d'énergie renouvelables et non nucléaire.

* Les ampoules classiques sont remplacées au fur et à mesure par des systèmes plus économes en énergie.

Gestion de l'eau :

* Toutes les chambres sont équipées de WC avec touches économiques et les robinets ont des limiteurs de débit.

* Nous n'utilisons pour le nettoyage et la lessive que des produits peu nocifs pour l'utilisateur et pour l'environnement. Ils se distinguent pour leur majorité par l'attribution de la « Fleur Européenne », signe d'une qualité environnementale élevée.

Gestion des approvisionnements :

* Dans notre restaurant, nous mettons l'accent sur l'utilisation de produits frais saisonniers, non transformés.

Nous n'utilisons pas d'exhausteurs de goûts ou autres arômes artificiels.

* Dans la mesure du possible, nous vous proposons des produits provenant de notre propre potager ou de la région proche, de préférence d'origine bio.

* Nos cafés proviennent du commerce équitable et permettent ainsi aux producteurs locaux de gagner des salaires décentes.

* Les produits à emballages individuels sont réduits au maximum, que ce soit dans la salle de bains ou lors du petit déjeuner.

* Les papiers que nous utilisons sont tous recyclés.

* Nous évitons les produits contenant du PVC et du chlore.

Gestion des déchets :

* Nous trions de nombreux types de déchets (verres, cartons, piles, encre, ampoules, graisses de fritures, pvc, déchets de cuisine)

Chers clients, nous espérons que vous appréciez les efforts que nous avons entrepris pour notre environnement et que vous nous soutenez pour mener à bien les différentes actions. N'hésitez pas à contacter la réception pour tout renseignement que vous souhaiteriez obtenir ou pour toute idée d'amélioration que vous auriez.

En vous souhaitant un agréable séjour,

Toute l'équipe « Parmentier »