



## 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](http://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 Vaucluse  
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 Vaucluse  
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€



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

### Pour les petits :

Bouchée enfant (légumes frais, riz)	14.00	€
Chicken Nuggets maison (légumes frais, pommes frites)	14.00	€
Fish and Chips (légumes frais, pommes frites)	14.00	€

### Menu 4 plats 38,00€ (avec fromage +9,00€)

Tronçons de saumon mariné, fumé maison, ragout de concombres, rettich et gingembre, sauce verte aux herbes <sup>-4-7</sup>

**ou**

Toast de polenta aux cèpes

\*\*\*

Sorbet maison<sup>-1-</sup>

\*\*\*

Wok de sol y laisse au caramel, sel de l'Himalaya, soja & gingembre, riz basmati

**ou**

Steak de biche aux aïelles <sup>-1-7</sup>

\*\*\*

Ragoût d'ananas au shiso, glace gingembre maison<sup>-6-7-</sup>

### avec 6 plats 61,00€ (dernière commande 13h/21h)

Tronçons de saumon mariné, fumé maison, ragout de concombres, rettich et gingembre, sauce verte aux herbes <sup>-4-7</sup>

**ou**

Toast de polenta aux cèpes

\*\*\*

Fine tranches de Picania de bœuf Angus tiède cuit à basse température, noix de wasabi, oignons frits<sup>8</sup>

**ou**

Dos de cabillaud au curry

\*\*\*

Sorbet maison<sup>-1-</sup>

\*\*\*

Wok de sol y laisse au caramel, sel de l'Himalaya, soja & gingembre, riz basmati

**ou**

Steak de biche aux aïelles <sup>-1-7</sup>

\*\*\*

Ardoise de fromages affinés<sup>-7-8-10-</sup>

\*\*\*

Ragoût d'ananas au shiso, glace gingembre maison<sup>-6-7-</sup>

### Les Gibiers :

Ragoût de chevreuil garni <sup>-1-9</sup>	25,00€
Mignons de marcassin garnie <sup>-1-9</sup>	29,00€
Suprême de faisan aux oignons grelots et raisins <sup>-7-9</sup>	29,00€
Mignons de biche aux airelles <sup>-1-7</sup>	34,00€
Steak de biche aux airelles <sup>-1-7</sup>	22,00€

### Les Entrées :

Terrine de foie gras maison, pain de figues, brioche <sup>-1-7-3</sup>	23,00€
Feierstengszaloot sur lit de mâche et crudités <sup>-10-9-3</sup>	11,00€/18,00€
Terrine de gibier aux oignons confit <sup>-1-7-8</sup>	14,00€
Escargots bourguignonne <sup>7-14-</sup>	1 dtz. 18,00€
Croquettes aux crevettes grises <sup>1-2-3-7</sup>	15,00€/24,00€
Sushi frit, carpaccio de saumon, sauce yakitori et cacahouètes, sésame, mangues <sup>-1-5-6-8-11-</sup>	18,00€
Tronçons de saumon mariné, fumé maison, ragout de concombres, rettich et gingembre, sauce verte aux herbes <sup>-4-7</sup>	16,00€
Thon rouge Albacore (espèce non menacée) juste saisie au sésame sur lit de germes de soja, wasabi et gingembre <sup>-4-6-11-</sup>	21,00€
Potage de poisson provençal (rouille et croûtons) <sup>-1-3-4-6-10-</sup>	11,00€
#Potage potiron Noix de st Jacques snaké, huile et pépin de potiron <sup>13</sup>	11,00€

### Nos pates maison :

#Tortelloni ricotta, épinards frais sauce Napolitaine <sup>-1-3-7-</sup>	12,00€/19,00€
Cannellonis maison farce de veau Bolognese <sup>-1-3-7-</sup>	11,00€/18,00€

## Les Salades :

La salade de scampis et fond d'artichauts <sup>-1-2-</sup>	17,00€/22,00€
Salade maison aux dés de suprême de volaille et de lard sur lit de champignons frais <sup>-6-3-10-</sup>	13,00€/18,00€
Salade au saumon fumé et rondelles d'oignons frits <sup>-1-3-4-7-</sup>	13,00€/18,00€
<b>#</b> Salade paysanne, crudités, fromage, pommes bio et lard rôtis <sup>-3-6-9-10-</sup>	--- --- /15,00€
Salade de poissons grillés <sup>-1-3-4-7-</sup>	17,00€/22,00€
<b>#</b> La salade roquette, viande de grison, figues, copeaux de parmesan <sup>-7-</sup>	13,00€/18,00€
<b>#</b> Salade végétarienne aux légumes grillées, salade mixte et graines <sup>(3-10-11)</sup>	12,50 €/16,50€

**« Personal Wok »** 28,50€

Avec le Personal Wok, créez votre plat idéal en suivant les suggestions du chef, en choisissant votre sauce puis la viande, le poisson, les légumes qui le composeront.

### **Choisissez une sauce :**

**#**Légumes et nouilles asiatiques<sup>9-6</sup>, gingembre, sauce soja<sup>6</sup>

\*\*\*

**#**Fruits, noix de pécan<sup>8</sup>, curry, lait de coco, piments riz basmati

\*\*\*

**#**Caramel au sel de l'Himalaya, soja<sup>6</sup> & gingembre, riz basmati

### **Choisissez votre viande :**

Sol y laisse de volaille

\*\*\*

Scampis black tiger<sup>2</sup>

\*\*\*

Emincé de filet de bœuf

\*\*\*

Magret de canard

\*\*\*

**#**Tofu fumé végétarien

 **Épicé ou pas selon votre goût**

### Les Poissons de mer et fleuves :

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€
Dos de saumon mi- cuit, sauce yakitori sur lit de chou chinois et rettich mariné	27,00€
Dos de cabillaud, sauce curry aux petits légumes-4-7-	29,00€
Scampi grillés à l'ail -1-4-	27,00€

### 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 <sup>1-6-7</sup>	17,00€
Entrecôte de bœuf préparation au choix : grillé au feu de bois <b>ou</b> sauce au poivre <b>ou</b> cèpes+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 <b>ou</b> roquefort <b>ou</b> cèpes+5,00€ -1-7-	29,50€
Tagliata de filet de bœuf sur lit de rouquette -7-	29,50€
Cordon Bleu pané crème champignons <sup>1-3-7-</sup>	21,00€
Filet de cheval sauce maison 1-7-	26,00€
Duo de cailles désossées rôtie aux herbes 1-7	28,00€

## Les Desserts

L'ardoise de fromages affinés Xavier Thuret<sup>7-8-10-</sup> 10,50

### Les pâtisseries maison:

Tarte feuilleté aux pommes chaudes et sa glace vanille<sup>-1-3-4-7-</sup> 9,50  
Assortiment de sorbets maison 8,00  
Moelleux au chocolat, abricots rôties, glacé<sup>-1-3-7-</sup> 11,00  
Parfait Grand Marnier, arrosé<sup>-3-7-</sup> 11,00  
Quetsches caramélisées, glace vanille<sup>7</sup> 11,00  
Churros maison, glace vanille, chocolat chaud <sup>-1-3-7-</sup> 8,00  
Ragoût d'ananas au shiso, glace gingembre maison<sup>-6-7-</sup> 11,00

### Les glaces et desserts faits en salle:

Crème brûlée<sup>1-3-7-</sup> 7,00  
Glace fleur de vanille au vinaigre balsamique<sup>-3-7-</sup> 6,00  
Glace au poivre noir et cointreau<sup>-3-7-</sup> 6,00

### Les coupes glacées:

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

### Les parfums au choix:

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

### Liste des allergènes :

Nous vous demandons de toujours signalisé aux serveurs vos allergies nous ne pouvant pas garantir les contaminations croisées.

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut) et produits à base de ces céréales 2.Crustacés et produits à base de crustacés 3.Oeufs et produits à base d'œufs 4.Poissons et produits à base de poissons 5.Arachides et produits à base d'arachide 6.Soja et produits à base de soja 7.Laits et produits laitiers (y compris lactose) 8.Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits) 9.Céleri et produits à base de céleri 10.Moutarde et produits à base de moutarde 11.Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12.Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg (ou 10 mg/l) en SO2 13.Mollusques et produits à base de mollusques 14.Lupin et produits à base de lupin



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 »**