



HÔTEL-RESTAURANT PARMENTIER Tel. : 78 71 68

7 rue de la Gare L-6117 JUNGLINSTER

Semaine du 18 Décembre

www.parmentier.lu

Au choix l'entrée, le potage ou le dessert du menu de la semaine : Œufs à la Russe³⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰ ou Crème de légumes⁹⁻⁷ ou Salade de fruits glace fraises³

LUNDI

Entré ou dessert
Macaroni au gratin⁹⁻³⁻¹⁻⁷
Légumes et jambon

Jour de repos

Lundi soir & Mardi

MERCREDI

Entré ou dessert
Escalope de dinde¹⁻³
Sauce citron¹⁻⁷
Pommes de terre sablées¹

JEUDI

Entré ou dessert
Roulade de bœuf¹
Tagliatelle aux légumes¹⁻³

VENDREDI

Entré ou dessert
Filet de colin frit¹
Pommes persillées⁷
Salade mixte³⁻⁶⁻¹⁰
sauce rémoulade³⁻⁶⁻¹⁰

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'oeufs 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. Lait 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

Menu du jour servi à midi avec au choix: Entrée ou Potage ou Dessert
13.00€

Tous les midis en semaine : Tartes flambées

Nature 11.50€
fromage blanc, oignons, lardons.

Gratinée 12.90€
Fromage blanc, oignons, lardons et gruyère râpé.

Saumon fumé 14.00€
Fromage blanc, oignons, saumon fumé et gruyère.

Forestière 13.50€
Fromage blanc, oignons, lardons, champignons, gruyère.



LE GIBIER



Ragoût de chevreuil garni⁻¹⁻⁹ 25,00€
Mignons de marcassin garnie⁻¹⁻⁹ 29,00€
Suprême de faisan aux oignons grelots et raisins⁻⁷⁻⁹ 29,00€
Mignons de biche aux aireselles⁻¹⁻⁷ 34,00€
Steak de biche aux aireselles⁻¹⁻⁷ 22,00€

« Personal Wok »

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 asiatiques⁹⁻⁶, gingembre, sauce soja⁶

#Fruits, noix de pécan⁸, curry, lait de coco, piments riz basmati

#Caramel au sel de l'Himalaya, soja⁶ & gingembre, riz basmati

Choisissez votre viande :

Sol y laisse de volaille ; Scampis black tiger² ; Emincé de filet de bœuf ; Magret de canard ; #Tofu fumé végétarien



Épicé ou pas selon votre goût