



# 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 Russe<sup>3-6-9-10</sup> ou Crème de légumes<sup>9-7</sup> ou Salade de fruits glace fraises<sup>3</sup>

### LUNDI

Entré ou dessert  
Macaroni au gratin<sup>9-3-1-7</sup>  
Légumes et jambon

### Jour de repos

### Lundi soir & Mardi

### MERCREDI

Entré ou dessert  
Escalope de dinde<sup>1-3</sup>  
Sauce citron<sup>1-7</sup>  
Pommes de terre sablées<sup>1</sup>

### JEUDI

Entré ou dessert  
Roulade de bœuf<sup>1</sup>  
Tagliatelle aux légumes<sup>1-3</sup>

### VENDREDI

Entré ou dessert  
Filet de colin frit<sup>1</sup>  
Pommes persillées<sup>7</sup>  
Salade mixte<sup>3-6-10</sup>  
sauce rémoulade<sup>3-6-10</sup>

#### 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<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 aireselles<sup>-1-7</sup> 34,00€  
Steak de biche aux aireselles<sup>-1-7</sup> 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 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