



28, rue Lohr
 L - 7545 MERSCH
 Tél.: 32 98 91 0
 Fax.: 32 61 09
 www.hostellerie.lu
 kops@pt.lu

Hôtel-Restaurant-Traiteur-Party Service

T A R I F S EURO 2011-2012

NOS PROPOSITIONS POUR BANQUETS/GROUPES

Le Consommé double à la Royale (flan aux oeufs)	7.50
Le Consommé Célestine (rondelles de crêpe farçie)	7.50
Le Consommé aux Légumes (julienne de légumes de saison)	7.50
La Crème de Légumes	6.75
La Crème de Volaille Agnès Sorel (volaille,champignons,viande)	8.00
La Crème Dubarry (au chou-fleur)	7.00
Le Velouté d'Escargots aux Légumes parfumé à l'Anis	11.75
L' Oxtail Clair au Madère	10.50
La Soupe à l' Oignon, Croûtons au fromage	8.50
La Soupe de Moules à la Crème Safranée (de sept. à févr.)	11.75
La Soupe de Poissons Maison, Croûtons à l'ail, Rouille	11.75
La Bisque d'Ecrevisses à l'Ancienne, Croûtons, Rouille	12.75
La Bisque de Homard à l'Armagnac, Croûtons, Rouille	12.75

LES ENTREES DIVERSES:

Froides:

La Salade de Blanc de Volaille au Curry	15.50
La Salade Ardennaise (frisée , lardons, croûtons, oeuf, jambon)	14.75
La Salade tiède aux Queues d'Ecrevisses affinée à l'Ail	18.50
La Salade de Langoustines aux Oranges Sanguines	21.50
La Salade de Crevettes Roses aux Fines Herbes	17.50
La Salade Niçoise (thon, tomate, olives, oignon, salades et crudités)	14.75
La Salade tiède de Ris de Veau et Champignons à la Ciboulette	21.50
L'Assiette de Sal. et Crud. aux Profiterolles fourrées de Chèvre Chaud...	20.50
La Petite Salade de Foie Gras, Pommes et Framboises caramélisées	22.75
Le Cocktail de Crevettes Roses	12.50
L'Assiette de Poissons fumés-Toast-Beurre	16.75
L'Assiette Maison Hors d'Oeuvres (viandes froides, gelée, pâtés...)	19.50
La Terrine de Saumon et Elbot Fumé à la Gelée , Toast et Beurre	16.25
La Terrine de Poissons d'Eau Douce au Coulis de Crustacés	16.25

Chaudes:

La Quiche Lorraine	16.50
La Tarte aux Oignons	16.50
La Tourte de Poissons et Crustacés	17.90
Le Toast aux Champignons de Paris à la Ciboulette	14.00
La Bouchée à la Reine (Frites suppl. 2,5.-)	16.50
Le Feuilletée de Ris de Veau aux Champignons	21.50
Le Tris de Pâtes Maison (nature-vertes-rouges)	21.50
Les Raviolis d'Escargots à la Brunoise de Légumes	26.80

LES POISSONS CHAUDS:

Le Duo de Poissons à la façon du Chef (Petit Bateau)	19.50
Le Gratin de Fruits de Mer à l'Elixir de Mondorf ou au Pastis	18.00
La Croustade du Pêcheur au Basilic	20.80
La Darne de Saumon Grillé aux Asperges Vertes, Sauce Maltaise	19.00
Le Filet de Saumon en Croûte sur Fondu de Légumes	20.50
Les Médailles de Lotte à la Diéppoise	22.50
Le Filet de Turbotin à la Dugléré	23.00
Le Filet de Beryx à l'Américaine	23.00
Le Filet de Sandre en Papillote, Légumes Croquants	21.50
Les Paupiettes de Soles Farcies à la Mousse de Saumon	
Beurre Blanc aux Oeufs de Saumon et Flan d'Epinard	26.50
La Sole Meunière	25.00
La Truite rose saumonée aux Amandes ou au Riesling	19.50
Les Quenelles de Brochet sur Lit de Poireaux, Beurre Noilly Prat	19.75
La Coquille de Saint Jacques, Pommes Duchesse (seul. entrée)	19.00
Les Scampis et Coquilles St. Jacques Grillés, Sauce Aigre douce	24.50
Le 1/2 Homard Thermidor	26.25
Les Ecrevisses Pattes Rouges (12 pc) à la Luxembourgeoise	26.50
La Bouillabaisse Façon du Chef, Croûtons à l'Ail	22.00

Garnitures: s'il n'y a pas de légumes dans leur composition, légumes de la saison et féculents au choix comme

- * Pommes Duchesse
- * Pommes Nature ou Persillées
- * Riz Créole ou Pilaw
- * Nouilles

LE PRIX DES POISSONS SERVIS COMME PLAT PRINCIPAL SERA MAJORE DE 3.00 Euro

LES VIANDES ET VOLAILLES:

Boeuf:

Le Contrefilet à la Tyrolienne (rôti en entier coupé en tranches)	22.00
Le Filet de Charolais Wellington (en croûte) , Sauce Morilles	28.50
Le Filet de Boeuf Tournedos Rossini / au poivre vert	27.50 / 24.50
Le Châteaubriand rôti au Four, Sauce au choix (2 pers)	48.00
Le Roastbeef à la Sauce Forestière ou dans sans jus au naturel	22.00
L'Entrecôte Bordelaise ou grillée au Beurre Maître d'Hôtel	23.50
Le Boeuf Braisé à la Bourguignonne	20.75

Veau:

L'Emincé de Veau aux 3 champignons	22.00
L'Emincé de Veau à l'Orientale (curry , ananas et herbes)	22.50
La Blanquette de Veau à l'Ancienne	20.50
L'Escalope de Veau Panée ou à la Crème Champignons	19.50
Le Cordon Bleu Pané à l'Avoine ou à la Crème Champignons	21.50
La Selle ou Carré de Veau Orloff (min 20 pers)	25.50
Le Filet Mignon de Veau Florentin en Croûte	27.50
Les Médailles de Veau aux Morilles Farcies	27.50
Le Feuilleté de Ris et Rognons de Veau flambé au Calvados	28.25
La Langue de Veau, Sauce Madère	19.50

Porc:

Le Jambonneau de Porcelet au Four	19.50
Le Rôti de Porc Sauce Charcutière	20.00
Le Cordon Rouge Pané ou à la Crème	20.50
Le Carré de Porc en Crépinette	21.50
Les Mignons de Porc au Curry	23.00

Agneau:

Le Filet d'Agneau farci en Crépinette (Plat 1998)	26.50
La Selle ou Carré d'Agneau aux Oignons confites, Sauce à l'Ail	24.50
Le Gigot d'Agneau Mariné Rôti aux Herbes	21.25
Les Côtelettes d'Agneau Grillées aux Aromates	22.00

Volailles:

Le Suprême de Pintade farci au sésame, lin, et courge (Plat 1997)	24.50
Le Filet de Dindonneau farci aux Marrons (Plat 2000)	23.50
Le Coq au Riesling (Sauce blanche au Riesl.,oignons,champ,lardons)	19.75
La Bouchée à la Reine	21.50
Le Blanc de Volaille au Curry , Ananas et Corinthes	21.50
Le Filet de Dinde Rôti à l'Estragon ou à la Sauge , Sauce Crème	22.50
Le Magret de Canard à la Sauce au Miel ou à l'Orange	24.00
Le Pigeon Fermier en Cocotte	24.50
La Caille Farcie à la Vigneronne ou au Jus de Truffes	26.50
Le Poussin de Bretagne aux Pommes Caramélisées flambé au Calvados et Sauce au Pommodos	25.50

Tous les plats s'accompagnent de 3 sortes de légumes et d'un féculent au choix.

LES DESSERTS:

La Tarte Maison (au choix) ou assortiment	6.00
La Tarte au Fromage Blanc Maison	6.50
Le Gâteau Schwarzwälder aux Griottes Sucrées à la Cannelle	6.50
La Macédoine de Fruits Frais / au Kirsch	6.50
La Crème Beau-Rivage	6.50
Les 3 Mousses au Chocolat avec leur Sauce accompagnante	11.75
L'Assiette du Pâtissier Surprise	14.50
La Charlotte Royale à la Framboise (biscuit roulé et crème bavaroise)	10.50
Les Crêpes flambées à la Mandarine Napoléon - Glace Vanille	14.00
Le Sabayon de Fruits Frais Gratiné aux Amandes	11.50
La Soupe Froide de Fruits Rouges (glace vanille + fraises)	12.00
La Crème Caramel aux Profiteroles à la Crème	13.00
Le Gratin de Pommes aux Amandes	11.50

Les Desserts Glacés:

La Tranche de Bombe Glacée aux Divers Parfums (au choix)	6.95
Le Parfait Glacé au Grand Marnier	10.00
La Nougatine aux Fruits Confits et Noisettes caramélisées	12.50
L'Omelette Norvégienne à notre façon (min. 10 pers.)	11.75
La Coupe Hawaïenne (glace vanille , ananas , kirsch, chantilly)	8.00
La Coupe Saint-Jacques (fruits frais, glace vanille, sirop, chantilly)	8.00
La Pêche Melba (pêche, glace vanille, sirop, amandes, chantilly)	8.00
La Coupe Forêt Noir (griottes au sucre, glace vanille, chantilly)	8.00
La Coupe aux Fruits des Bois	8.00
La Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud à part, chantilly)	7.00
L'Agneau glacé (Communions)	8.50
Le Plat de Fruits Glacés réalisé par notre maître glacier	12.75

NOS CAFES:

demandez notre carte de thés spéciale fairtrade	
Le Mokka Espresso en tasse facturé au litre servi à discrétion	12.50 / litre
Le vrai Espresso	2.75
Le Café Tasse Normal / Décaféiné	2.75
Le Café "Filtre" Tradition Val Fleuri	4.00
Le Cappucino	3.75
L'Irish Coffee	7.00

Ces prix sont calculés au plat et en cas de composition d'un menu entier, une réduction sera accordée. (non valable pour paiements avec cartes de crédit)

Nos prix s'entendent services et Tva compris.

Nous vous remercions de votre intérêt et sommes à votre entière disposition pour vous aider dans la composition de votre menu, de choisir les vins correspondants en bref de rendre votre passage chez nous le plus agréable possible.

KOPS Patrick