

MERCURE

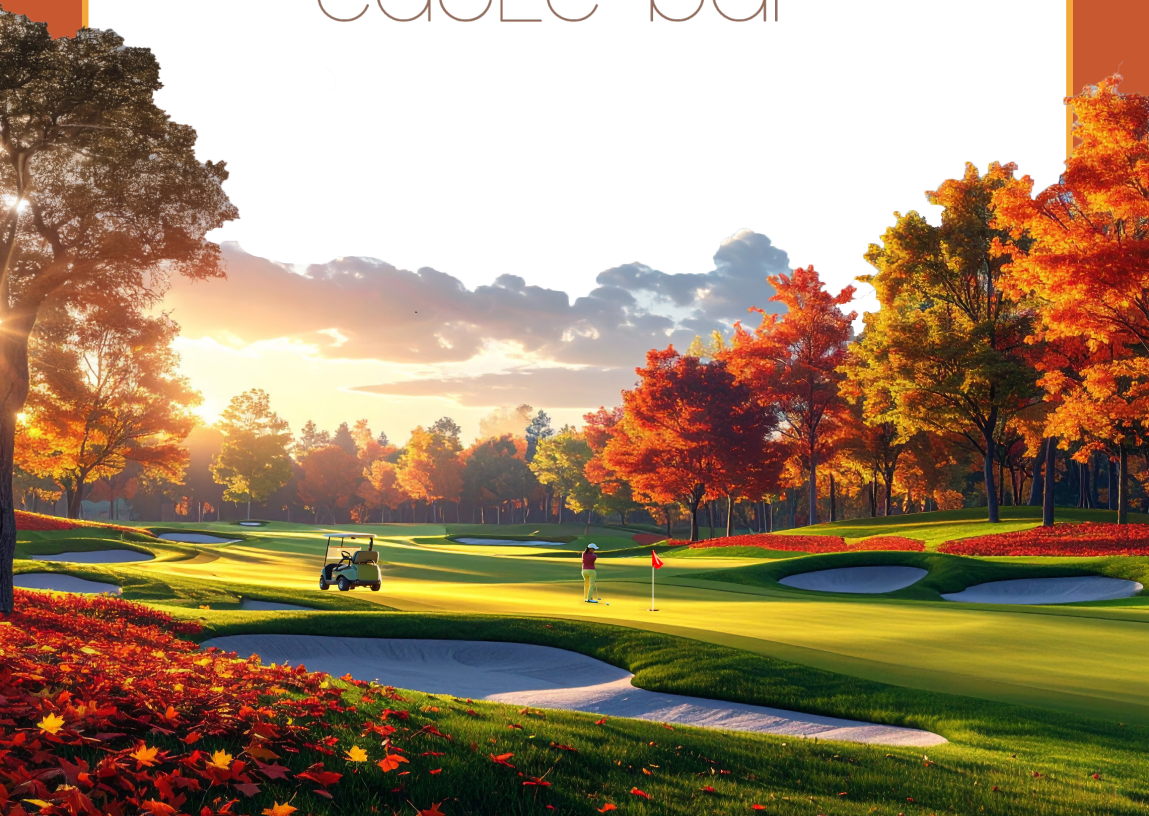
HOTELS

LUXEMBOURG KIKUOKA
GOLF & SPA

CARTE GREEN



eagle bar



SUGGESTIONS

Découvrez nos suggestions
de la semaine sur notre
ardoise ou demandez
auprès de nos équipes

Discover our suggestions
of the week on our slate
or ask our team for
more information

A PARTAGER/ TO SHARE



Planche de charcuterie et fromages 1a-7-12

Charcuterie and cheese board

28€

ENTRÉES / STARTERS



Soupe du jour
Soup of the day

10€



Terrine de queue de bœuf ³⁻¹⁰⁻¹²
Purée de lentilles vertes, sauce gribiche
Oxtail terrine
Green lentil purée, gribiche sauce

15€

PÂTES / PASTA



Raviolis farçis à la viande ^{1a-3-7-12}
Crème de champignons, copeaux de parmesan
Meat-stuffed raviolis
Mushroom cream, Parmesan shavings

21€

Rigatoni à la bolognaise ^{1a-3-7-12}
Copeaux de parmesan
Bolognese rigatoni
Parmesan shavings

20€



Rigatoni aux 4 fromages ^{1a-3-7}
Rigatoni with 4-cheese sauce

22€

PLATS / MAIN COURSES



Pièce de bœuf ¹²

Frites, sauce Bordelaise*

Piece of beef

*French fries, Bordelaise sauce**

26€



Wäinzoossiss & Gromperekichelcher ^{1a-7-10-12}

Saucisse et galette de pommes de terre,
sauce à la graine de moutarde

Wäinzoossiss & Gromperekichelcher

Sausage and potato galette, mustard seed sauce

22€



Eagle Burger ^{1a-3-7-12}

Pain brioché, steak haché 160g, câpres et cornichons,
oignons confits, cheddar, crème Philadelphia au lard fumé et à
l'ail et fines herbes, frites*

*Brioche bun, 160g minced steak, capers and gherkins, caramelized
onions, cheddar cheese, Philadelphia cream cheese with smoked bacon,
garlic, and herbs, French fries**

28€

Carpaccio de bœuf (200g) ⁷

Huile de basilic, pignons de pin torréfiés, olives marinées,
copeaux de parmesan, roquette, frites

Beef carpaccio (200g)

*Basil oil, roasted pine nuts, marinated olives, parmesan shavings,
arugula, French fries*

28€

SALADES / SALADS



Buddha Bowl ^{1d-6-11}

Riz basmati, avocat, haricots rouges, fenouil au curry,
galette vegan, sauce crémeuse vegan au citron et à la coriandre

Buddha Bowl

*Basmati rice, avocado, red beans, curry fennel, vegan patty,
creamy vegan lemon and cilantro sauce*

23€

Salade César au poulet croustillant ^{1a-3-4-7}

22€

Salade romaine, oeuf dur, copeaux de parmesan, croûtons

Crispy chicken caesar salad

Romaine salad, hard-boiled egg, Parmesan shavings, croutons

.....

Salade César au saumon croustillant ^{1a-3-4-7}

22€

Salade romaine, œuf dur, parmesan en copeaux, croûtons

Crispy salmon ceasar salad

Romaine salad, hard-boiled egg, Parmesan shavings, croutons

.....

CLASSIQUES / CLASSICS



Club Sandwich ^{1a-3-10-12}

22€

Blanc de dinde, bacon, œuf, tomate, concombre, salade, mayonnaise, frites*

*Club Sandwich: turkey, bacon, egg, tomato, cucumber, salad, mayonnaise, French fries**

.....

Croque-Monsieur ^{1a-7-12}

17€

Jambon blanc, emmental, frites*

Version Croque-Madame (œuf au plat) +1,50€

*Ham and emmental cheese croque-monsieur, French fries**

Croque-Madame version (fried egg) +1.50€

.....

Omelette au choix : ³⁻⁷⁻¹²

18€

Lardons, emmental, tomates cerises, champignons, oignons, fines herbes

Bacon, emmental cheese, cherry tomatoes, mushrooms, onions, herbs

.....

Portion de frites

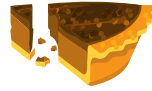
5€

French fries portion

*Salade verte sur demande

*Green salad on request

DESSERTS



Assiette de fromages affinés ^{7-8c} 16€

Selection of mature cheeses

Tarte du jour ^{1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g} 11€

Pie of the day

Café gourmand ^{1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g} 13€

Coffee with dessert selection

Souerschmacht
Lëtzebuerg

Tiramisu au café et à la châtaigne ^{1a-3-7-12} 14€

Coffee and chestnut tiramisu

Brioche perdue ^{1a-3-7}

Coulis à la rhubarbe, glace au yaourt

Brioche French toast

Rhubarb coulis, yogurt ice cream

13€



Tartare de fruits de saison

Tartare of seasonal fruits

10€

GLACES ET SORBETS / ICE CREAM AND SORBETS



Demandez les parfums à notre équipe ³⁻⁷

Ask flavors to our team

2.80€ par boule / per scoop

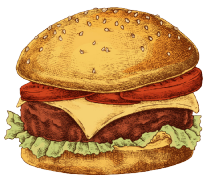


MENU ENFANTS / KIDS MENU



1 Plat + 1 boisson
1 Meal + 1 drink

15€



Hamburger & Frites
Hamburger & French fries



Produits laitiers
Dairy Products



Moutarde
Mustard



Blé
Wheat



Œuf
Egg



Nuggets & Frites
Chicken Nuggets & French fries



Blé
Wheat



Œuf
Egg



Pâtes à la bolognaise
Bolognese Pasta



Œuf
Egg



Blé
Wheat



Sulfite
Sulphite

1 boisson 20cl au choix / 1 drink of 20cl of your choice:

- Coca-Cola
- Fuze Tea pêche / *Peach Fuze Tea*
- Fanta
- Jus d'orange / *Orange juice*
- Eau (plate ou gazeuse) / *Still or Sparkling water*



M

BRUNCH

Tous les dimanches, de 12h00 à 14h30, profitez d'un moment en famille ou entre amis autour d'un délicieux brunch dans notre restaurant Um Scheierhaff !

43€ par adulte

18€ par enfant (jusqu'à 12 ans)

Pour compléter ce moment de détente, ajoutez à votre brunch un accès 2h au M'Spa pour **15€** supplémentaires (+10€ pour les enfants jusqu'à 12 ans).

Every Sunday from 12:00 to 2:30pm, enjoy a delicious brunch with your family or friends in our Um Scheierhaff restaurant!

43€ per adult

18€ per kid (up to 12 years old)

Add a relaxing time in our M'Spa with a 2-hour access at 15€ per adult (+10€ per kid up to 12 years old).



Allergènes :

1 : Gluten (1a : blé / 1b : seigle / 1c : orge / 1d : avoine / 1e : épeautre / 1f : kamut) / 2 : Crustacés / 3 : Œufs / 4 : Poisson / 5 : Arachides / 6 : Soja / 7 : Produits laitiers / 8 : Fruits à coque (8a : amandes / 8b : noisettes / 8c : noix / 8d : noix de cajou / 8e : noix de pécan / 8f : noix du Brésil / 8g : pistaches / 8h : noix de Macadamia / 8i : noix du Queensland) / 9 : Céleri / 10 : Moutarde / 11 : Sésame / 12 : Sulfites et anhydride sulfureux / 13 : Lupin / 14 : Mollusques

Allergens:

1: Gluten (1a : wheat / 1b : rye / 1c : barley / 1d : oats / 1e : spelt / 1f : kamut) / 2: Seafood / 3: Eggs / 4: Fish / 5: Nuts / 6: Soy / 7: Dairy Products / 8: Peanuts (8a : almonds / 8b : hazelnuts / 8c : walnuts / 8d : cashew nuts / 8e : pecan nuts / 8f : Brazil nuts / 8g : pistachios / 8h : Macadamia nuts / 8i : Queensland nuts) / 9: Celery / 10: Mustard / 11: Sesame / 12: Sulphites and Sulfur dioxide / 13: Lupin / 14: Molluscs



Plat labellisé «Sou
Schmaacht Lëtzebuerg»
«Sou Schmaacht Lëtzebuerg»
certified meal



Plat léger
Light dish



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat vegan
Vegan dish