

Menu

Orangerie

—
& Chill
& Eat

by **Spall**

Restaurant



Bienvenue à Oberpallen !

Pall Oberpallen est un endroit hors du commun !

Nous avons la chance d'être **au cœur de la nature**, entourés de champs, de producteurs locaux et de cette merveilleuse quiétude que tout le monde recherche depuis quelques temps !

Nous sommes particulièrement sensibles et inspirés par la finesse et l'art de vivre Scandinave. Cela se ressent dans les choix que nous proposons à notre clientèle.

Que ce soit **la mode** bien sûr, mais aussi **la décoration d'intérieur, l'art de la table** mais aussi et surtout, au vu du menu que vous tenez entre vos mains, **les plats savoureux** que nous mettons à la carte de nos restaurants : L'Orangerie et le Chill & eat.

Et pour bien commencer la journée, nous servons aussi des petits déjeuners !

Nous savons réunir **le meilleur des différents univers** qui nous entourent. Et par dessus tout, **nous restons fidèles à nos valeurs écologiques**, nous mettons tout en œuvre pour **diminuer notre empreinte sur la planète**, en sélectionnant pour vous, des produits locaux de qualité.

Pall Oberpallen est une expérience complète, où chacun trouvera une raison de venir passer un moment en notre compagnie. Nous vous accueillons même les dimanches !

Nous sommes heureux de partager avec vous ce moment de détente et nous vous souhaitons

Bon appétit !



 **pall**



*Toutes vos envies
au même endroit !*



Entrées

Tartine d'épeautre saumon, œuf sur le plat	1/3/4		13 ^{00€}
Tartine d'épeautre à l'avocat, œuf sur le plat	1/4		11 ^{00€}
Potage du jour maison			5 ^{50€}
Assiette de saumon fumé par nos soins et ses garnitures			17 ^{00€}

Plats

Formules :

Entrée et plat du jour			16 ^{00€}
Plat et dessert du jour			16 ^{00€}
Entrée, Plat et dessert du jour			18 ^{00€}
Fish & Chips	1/3/4/7		16 ^{00€}
Assiette de jambon mixte, frites et salade		 	18 ^{00€}
Salade de quinoa aux légumes, agrumes et scampis ou poulet	4	 	16 ^{00€}
Chicken dips maison	1/7		15 ^{00€}
Croque-Pall pain sans gluten, poulet, oignons, tomates, lard, guacamole			17 ^{00€}
Bagel au saumon fumé, frites et salade	1/4		15 ^{00€}
Filet de bœuf grillé			31 ^{00€}
Tartare de bœuf, frites et salade		 	22 ^{00€}
Carpaccio de bœuf, frites et salade		 	21 ^{00€}
Pavé de saumon rôti, brocoli et guacamole	4	 	22 ^{00€}
Filet de poulet grillé, brocoli et guacamole			17 ^{00€}
Bowl poulet ou saumon riz basmati, avocat, pois chiches sautés au ras-el-hanout, chou chinois			18 ^{00€}
Filet de dorade, salsa d'avocat, patates douces	4		21 ^{00€}
Nos sauces pour accompagner vos viandes poivres, champignons ou beurre maître d'hôtel	12/7		

Pâtes

Tagliatelles aux scampis	1/3/4		19 ^{00€}
Spaghettis bolognaise	1/3		15 ^{50€}
Tagliatelles carbonara	1/3/7		15 ^{50€}
Tagliatelles au pesto	1/3		17 ^{00€}



Cuisson au feu de bois



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose



Plats signatures

Local

Paschtéit (bouchée à la reine traditionnelle) 100% faite maison, servie avec frites et salade	1/7/12	19 ⁰⁰ €
Assiette de couleurs Légumes de saison		15 ⁵⁰ €
Véritable cordon bleu de veau, frites et salade	1/3/7	22 ⁵⁰ €
Portion de frites en supplément		3 ⁰⁰ €
Salade verte en supplément		3 ⁰⁰ €



Burgers

19⁵⁰€

Burger végétarien (pain sans gluten)		  
Burger de bœuf au cheddar	1/3/7	
Burger de poulet croustillant, sauce à l'estragon	1/3/7	
Burger de bœuf au fromage d'Orval	1/3/7/12	
Nos burgers sont accompagnés de frites		



Quiches maison

16⁰⁰€

Local

Quiche chèvre, poireaux et tomates	1/3/7
---	-------

Local

Quiche lorraine	1/3/7
------------------------	-------



Le Luxembourg est un pays ancré dans ses traditions !
Les spécialités culinaires issues du Luxembourg
sont inspirées du passé agricole du pays.
La différence est que la gastronomie luxembourgeoise
emprunte également des saveurs aux nationalités
qui composent le Luxembourg et en font un pays multiculturel.
Il n'est donc pas rare que vous retrouviez des mets aux
inspirations belges, françaises, portugaises ou italiennes !



Cuisson au feu de bois



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

N'hésitez pas à demander vos accompagnements / La teneur en allergènes de nos différents plats est consultable sur demande.



Menu des p'tits

13^{50€}

Plat au choix / un sirop au choix / une boule de glace

Spaghettis bolognaise ou tagliatelles carbonara 1/3

Chicken dips, frites 1/7

Jambon cuit, frites



Nuggets de poisson, frites 1/4/7

Le Renard'eau*

Le sirop rigolo tout bio, qui rapporte des euros !

1^{50€}

Demande ta carte renard futé et complète-la pour recevoir un bon de 5€

* - de 12 ans uniquement !



Desserts

Crème brûlée végane 6^{50€}

Pancakes aux fruits rouges et glace 1/3/7 7^{50€}

Dame blanche 6^{50€}

Fraise melba 8^{50€}

Mœlleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille (10 min. d'attente) 1/3/7 7^{50€}

Brésilienne 6^{50€}

Café glacé 6^{50€}

Crêpes 7^{50€}

• Glace vanille, chocolat chaud et chantilly

• Caramel au beurre salé

Sorbet passion-mangue / citron la boule 2^{50€}

Bowl fruits 6^{50€}

Mousse au chocolat 7^{50€}

Café gourmand (Expresso, mignardises sucrées) 1/2/7 9^{50€}



Découvrez ou redécouvrez notre espace enfant au 1er étage !
Toutes les marques qu'ils adorent y sont présentes.
Vêtements, jeux et jouets vous attendent après votre repas !

Bean's
barcelona

HUST
and
CLAIRE

Billieblush

VANS

DONSJE
AMSTERDAM

SCOTCH & SODA™
AMSTERDAM COUTURE

IKKS



Et bien d'autres !



Cuisson au feu de bois



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

N'hésitez pas à demander vos accompagnements / La teneur en allergènes de nos différents plats est consultable sur demande.



Apéritifs

Local

Lët'z Spritz	10 ⁰⁰ €
Chandon Spritz	10 ⁰⁰ €
J&B Coca	6 ⁷⁰ €
Hugo	10 ⁰⁰ €
Hugo (sans alcool)	6 ⁰⁰ €
Campari	5 ⁵⁰ €
Expresso Martini	10 ⁰⁰ €
Mojito	10 ⁰⁰ €
Mojito fraise	10 ⁰⁰ €
Orangerie	10 ⁰⁰ €
Gin fruité	10 ⁰⁰ €
Gin épice	10 ⁰⁰ €
Gin sans alcool	8 ⁵⁰ €
Kir au vin blanc	7 ⁰⁰ €
Kir Grand Ducal	9 ⁰⁰ €
Martini blanc	6 ⁵⁰ €
Martini rouge	6 ⁵⁰ €
Crémant Sunnen-Hoffmann	8 ⁵⁰ €
Picon bière	4 ⁷⁵ €
Picon vin blanc	6 ⁵⁰ €
Ricard	5 ⁵⁰ €
Porto rouge	5 ⁵⁰ €



Bières

Local

Local

Battin Extra au fût	3 ⁰⁰ €
Bofferding au fût	3 ⁰⁰ €
Panaché	3 ⁰⁰ €
Mazout	3 ⁰⁰ €
Tango	3 ⁰⁰ €
Monaco	3 ⁵⁰ €
Bertinchamps blonde	4 ⁵⁰ €
Bertinchamps brune	4 ⁵⁰ €
Bertinchamps blanche	4 ⁰⁰ €
Bertinchamps pamplemousse	4 ⁰⁰ €
Liefmans fruitée	4 ⁰⁰ €
Chimay bleue	4 ⁰⁰ €
Clausthaler (sans alcool)	3 ⁰⁰ €
Duvel	4 ⁰⁰ €
Okult	3 ⁵⁰ €
Orval	4 ⁵⁰ €
Leffe blonde ou brune	3 ⁵⁰ €
Bière des Amis	3 ⁰⁰ €



Vins

Bouteille

Verre

Blanc

Local

Local

Local

Local

Pinot gris, Mathis Bastian	31 ⁰⁰ €	7 ⁰⁰ €
Cuvée Nanami, Mathis Bastian	29 ⁰⁰ €	6 ⁰⁰ €
Pinot blanc, Mathis Bastian	31 ⁰⁰ €	7 ⁰⁰ €
Chardonnay, Gérard Bertrand	25 ⁵⁰ €	6 ⁰⁰ €
Riesling	29 ⁰⁰ €	6 ⁰⁰ €
Vin moelleux au verre (sélection du moment)		6 ⁷⁰ €

Rosé

Terres de Berne	27 ⁰⁰ €	6 ⁰⁰ €
Gris Blanc	27 ⁰⁰ €	6 ⁰⁰ €

Rouge

Local

Pinot noir, Mathis Bastian	30 ⁰⁰ €	7 ⁵⁰ €
Merlot, Gérard Bertrand	Bio 23 ⁰⁰ €	5 ⁵⁰ €

Pichet

	1/4	1/2
Vin blanc / rosé / rouge (notre sélection)	6 ⁷⁰ €	13 ⁰⁰ €



Softs

Thé glacé maison		4 ⁵⁰ €
Oranges pressées		4 ⁵⁰ €
Oranges pressées (gingembre)		5 ⁵⁰ €
Jus de pommes	Bio	2 ⁹⁰ €
Jus de raisins blancs	Bio	2 ⁹⁰ €
Jus de tomates	Bio	2 ⁹⁰ €
Lodyss plate (50cl)		4 ⁰⁰ €
Lodyss pétillante (50cl)		4 ⁰⁰ €
Soda Fritz (Orange / Citron / Pomme-cerise/ Cola / Cola Light)		3 ⁷⁰ €
Shot curcuma ou gingembre	Fait Maison	4 ⁰⁰ €
Matcha limonade		5 ⁷⁰ €
Tonic Three Cents		2 ⁸⁰ €
San Bitter (rouge)		2 ⁵⁰ €



Digestifs

Nikka Coffey Malt whisky 45% .vol	8 ⁵⁰ €
Limoncello	6 ⁵⁰ €
Amaretto	6 ⁵⁰ €
Baileys	6 ⁵⁰ €
Cognac biscuit	8 ⁵⁰ €
Eaux de vie (distillerie de Kehlen)	8 ⁵⁰ €

Local



Cafés et chocolats

Expresso	2 ^{90€}
Café/déca	2 ^{90€}
Double expresso	3 ^{90€}
Cappuccino (chantilly en supplément 0 ^{20€})	3 ^{90€}
Café latte chaud ou frappé	4 ^{10€}
Expresso macchiato	3 ^{50€}
Chocolat chaud «ganache maison»	4 ^{50€}
Caotina	3 ^{10€}
Irish coffee	7 ^{90€}
Italian coffee (Amaretto)	7 ^{90€}
Bailey's coffee	7 ^{90€}
Lait végétal en supplément 0 ^{30€}	



Infusions et thés

Thé suivant notre sélection	3 ^{20€}
Thé matcha	4 ^{50€}
Thé matcha au lait d'amande	4 ^{60€}
Infusion détox (gingembre, citron, menthe)	3 ^{50€}
Chai latte chaud ou frappé	4 ^{80€}



SAMSØE ∅ SAMSØE

Nos collaborateurs portent des vêtements de la marque scandinave SAMSØE ∅ SAMSØE

Tous les matériaux utilisés pour leur confection sont certifiés Oeko-tex.
Ce certificat concerne les matières textiles et interdit l'utilisation de produits chimiques nocifs.
C'est meilleur pour l'environnement et pour votre santé.

SAMSØE ∅ SAMSØE a adopté un code de conduite visant à garantir une production éthique et responsable de tous les vêtements.
Ils encouragent leurs fournisseurs et sous-traitants à respecter ce code afin de rendre l'ensemble du secteur plus éco-responsable.

SAMSØE ∅ SAMSØE espère n'utiliser que des matériaux durables d'ici 2024.
Une transition que nous encourageons!



Cuisson au feu de bois



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

N'hésitez pas à demander vos accompagnements / La teneur en allergènes de nos différents plats est consultable sur demande.

Petit Déjeuner

Petit déjeuner à emporter (voir formule Fox)		7 ^{50€}
Granola	7/8	7 ^{50€}
Croissant	1/3	1 ^{90€}
Petit pain nature		1 ^{50€}
Petit pain jambon cru ou cuit		2 ^{50€}
Jambon fromage	7	2 ^{50€}
Omelette ou œufs au plat	3	6 ^{80€}
Pâte à tartiner ou confiture	5	2 ^{00€}
Beurre	7	0 ^{80€}

Supplément

Petit pain	1	1 ^{10€}
------------	---	------------------



Nos formules

Nos formules sont servies de 07h00 à 11h30 tous les jours de la semaine

Fox		9 ^{00€}
Café		
Oranges pressées	Bio	
Viennoiserie	1/3	

Granola		14 ^{00€}
Café		
Oranges pressées	Bio	
Granola	7/8	

Omelette		12 ^{80€}
Café		
Oranges pressées	Bio	
<i>Local</i> Omelette	3	Bio

Hipster		21 ^{00€}
Café		
Oranges pressées	Bio	
Granola	7/8	
Pancakes	1/3/7	
Tartine d'avocat	1	
<i>Local</i> Oeufs brouillés	3	



Cuisson au feu de bois



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

N'hésitez pas à demander vos accompagnements / La teneur en allergènes de nos différents plats est consultable sur demande.

Liste des allergènes

1. Céréales contenant du Gluten

2. Crustacés

3. Œuf

4. Poisson

5. Arachides

6. Soja

7. Lait

8. Fruits à coque

9. Céleri

10. Moutarde

11. Graines de sésame

12. Anhydride sulfureux et sulfites

13. Lupin

14. Mollusques



Orangerie



& Chill
Eat

by Spall