

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 !



*Toutes vos envies
au même endroit !*



Entrées

Tartine d'épeautre saumon, œuf sur le plat	1/3/4	14 ⁸⁰ €
Tartine d'épeautre à l'avocat, œuf sur le plat	1/3	11 ⁵⁰ €
Potage du jour		6 ⁵⁰ €
Assiette de saumon fumé par nos soins et ses garnitures	4	17 ⁰⁰ €

Plats

Assiette de jambon mixte, frites et salade		 	20 ⁵⁰ €
Chicken dips maison	1/7		16 ⁵⁰ €
Croque-Pall pain sans gluten, poulet, oignons, tomates, lard, guacamole			17 ⁰⁰ €
Tartare de bœuf, frites et salade	9/10/4	 	23 ⁸⁰ €
Filet de poulet mariné à la moutarde, purée, légumes du jour			18 ²⁰ €
Filet de bœuf grillé Lëtzebuenger Rëndfleesch			34 ⁵⁰ €
Entrecôte de bœuf grillée, maître d'hôtel Lëtzebuenger Rëndfleesch	7		31 ⁵⁰ €
Carpaccio de bœuf, frites et salade		 	21 ⁵⁰ €
Fish & Chips	4		16 ⁰⁰ €
Pavé de saumon rôti, brocoli et guacamole	4	 	23 ²⁰ €

Plats signatures

«Paschtéit» Bouchée à la reine	1/7/12/9		21 ⁵⁰ €
Véritable cordon bleu de veau, frites et salade	1/3/7		23 ⁵⁰ €
Filet de dorade, salsa d'avocat et patates douces	4		21 ⁰⁰ €

Bowls et salades

Salade de quinoa scampis <u>ou</u> poulet aux légumes, agrumes	2		16 ⁰⁰ €
Bowl saumon <u>ou</u> poulet Riz basmati, avocat, pois chiches sautés au ras el hanout, chou chinois	4		18 ⁰⁰ €
Salade paysanne	1/3		20 ⁵⁰ €
Tomates mozzarella	7		18 ⁵⁰ €
Nos sauces pour accompagner vos viandes poivre, champignons ou beurre maître d'hôtel	1/12/7		

 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.



Pâtes

Tagliatelles aux scampis	1/3/2	19 ⁵⁰ €
Spaghettis bolognaise	1/3	17 ⁰⁰ €
Tagliatelles carbonara (crème végétale)	1/3	17 ⁰⁰ €
Tagliatelles all'Arrabbiata	1/3	17 ⁰⁰ €



Burgers et bagels

Bagel au saumon fumé par nos soins, frites et salade	1/3/7	16 ⁵⁰ €
Bagel au jambon cru, frites et salade	1/3/7	17 ⁰⁰ €
Crème de fromage de chèvre, tomates, salade et éclat de parmesan		
Bagel végété	1/3/7	16 ⁰⁰ €
Légumes grillés, fromage de chèvre aux herbes, roquette		
Burger cheddar	1/3/7	20 ⁵⁰ €
Burger de poulet croustillant, sauce à l'estragon	1/3/7	20 ⁵⁰ €
Burger de bœuf au fromage d'Orval	1/3/7	20 ⁵⁰ €

Nos burgers sont accompagnés de frites

Formules menu midi (du lundi au vendredi)

Entrée ou dessert et plat du jour	16 ⁰⁰ €
Entrée, plat et dessert	18 ⁰⁰ €
Plat du jour	11 ⁹⁰ €

9⁵⁰€



Menu des plus petits

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 !

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

* - de 12 ans uniquement !

1⁵⁰€



Cuisson au feu de bois



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose



Desserts

Crème brûlée sans lactose		 	6 ⁵⁰ €
Pancakes aux fruits rouges et glace	1/3/7		7 ⁵⁰ €
Dame blanche	3/7		6 ⁵⁰ €
Fraise melba	3/7		8 ⁵⁰ €
Mœlleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille (10 min. d'attente)	1/3/7		7 ⁵⁰ €
Brésilienne	3/7		6 ⁵⁰ €
Café glacé	3/7		6 ⁵⁰ €
Crêpes			7 ⁵⁰ €
· Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	1/3/7		
· Caramel au beurre salé maison			
Sorbet passion-mangue / citron la boule			2 ⁵⁰ €
Bowl fruits		 	6 ⁵⁰ €
Mousse au chocolat	3/7		7 ⁵⁰ €
Café gourmand (Expresso, mignardises sucrées)	1/3/7		9 ⁵⁰ €

Notre chantilly est réalisée avec de la crème végétale

*Retrouvez notre espace
fashion homme de l'autre côté
du pont, face à notre terrasse !*



Cuisson au feu de bois



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

Apéritifs

<i>Local</i> Lët'z Spritz	10 ⁰⁰ €
J&B Coca	7 ¹⁰ €
Hugo	10 ⁰⁰ €
Hugo (sans alcool)	6 ⁰⁰ €
Campari	6 ⁰⁰ €
Expresso Martini	10 ⁰⁰ €
Mojito	10 ⁰⁰ €
Mojito fraise	10 ⁰⁰ €
Orangerie	10 ⁰⁰ €
Gin Maredsous Invictus	10 ⁰⁰ €
Gin Maredsous Aéquatris	10 ⁰⁰ €
Gin Opyos dry gin	10 ⁰⁰ €
Gin sans alcool	8 ⁵⁰ €
<i>Local</i> Kir au vin blanc	7 ⁰⁰ €
<i>Local</i> Kir Grand Ducal	9 ⁰⁰ €
Martini blanc	6 ⁵⁰ €
Martini rouge	6 ⁵⁰ €
<i>Local</i> Crémant Sunnen-Hoffmann	8 ⁵⁰ €
Picon bière	5 ¹⁰ €
Picon vin blanc	6 ⁵⁰ €
Ricard	6 ¹⁰ €
Porto rouge	5 ⁵⁰ €
Pineau des Charentes blanc	5 ⁵⁰ €

Bières

<i>Local</i> Battin Extra au fût	3 ⁰⁰ €
<i>Local</i> 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

Blanc

	Bouteille	Verre
<i>Local</i> Pinot gris «Mathis Bastian»	31 ⁰⁰ €	7 ⁰⁰ €
<i>Local</i> Pinot blanc «Mathis Bastian»	31 ⁰⁰ €	7 ⁰⁰ €
Chardonnay «Gérard Bertrand»	25 ⁵⁰ €	6 ⁰⁰ €
<i>Local</i> Riesling «Mathis Bastian»	29 ⁰⁰ €	6 ⁰⁰ €
Sancerre «la Gemière»	35 ²⁰ €	
Cantina Zaccagnini di Ciccio	22 ⁰⁰ €	
Duas Quintas Ramos Pinto	28 ⁵⁰ €	
Vin moelleux au verre (sélection du moment)		6 ⁷⁰ €

Rosé

Terres de Berne	27 ⁰⁰ €	6 ⁰⁰ €
Gris Blanc «Gérard Bertrand»	27 ⁰⁰ €	6 ⁰⁰ €
Côtes de Provence Estandon	25 ⁵⁰ €	
Haru Rosé Domaine Milan	22 ³⁰ €	

Rouge

Pinot noir «Edmond de la Fontaine»	30 ⁰⁰ €	7 ⁵⁰ €
Pinot noir, fût de chêne «Burghart-Spettel»	24 ⁵⁰ €	
Château Pouyenne Graves	24 ⁵⁰ €	
Mercrey François Martenot	48 ⁵⁰ €	
Esporao organic	22 ⁵⁰ €	Bio
Merlot «Gérard Bertrand»	23 ⁰⁰ €	5 ⁵⁰ €

Pichet

	1/4	1/2
Vin blanc / rosé / rouge (notre sélection)	6 ⁷⁰ €	13 ⁰⁰ €
Chardonnay blanc «Gérard Bertrand»	6 ⁷⁰ €	13 ⁰⁰ €
Merlot rouge «Gérard Bertrand»	6 ⁷⁰ €	13 ⁰⁰ €
Gris Blanc rosé «Gérard Bertrand»	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€
<i>Local</i> Lodyss plate (50cl)		4,00€
<i>Local</i> 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€
Fever-Tree		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 Bisquit	8,50€
<i>Local</i> Eaux de vie (distillerie de Kehlen)	8,50€

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€

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€
Baileys coffee	7,90€

*Lait végétal, amande, soja ou avoine
en supplément 0,30€*

*Accordez-vous une
pause gourmande dans nos*

 **pallcafé**

Oberpallen • Steinfort • Bertrange





Petit Déjeuner

Petit déjeuner à emporter (voir formule Fox)		7⁵⁰€
Granola	7/8	7⁵⁰€
Croissant	1/3	1⁹⁰€
Petit pain nature		1⁵⁰€
Petit pain jambon cru ou cuit		2⁵⁰€
Jambon fromage	7	2⁵⁰€
Omelette ou œufs au plat	3	6⁸⁰€
Pâte à tartiner ou confiture	5	2⁰⁰€
Beurre	7	0⁸⁰€

Supplément

Petit pain	1	1¹⁰€
------------	---	------------------------



Nos formules

Nos formules sont servies de 7h00 à 11h30 tous les jours de la semaine

Fox		9⁰⁰€
Café		
Oranges pressées	Bio	
Viennoiserie	1/3	

Granola		14⁰⁰€
Café		
Oranges pressées	Bio	
Granola	7/8	

Omelette		12⁸⁰€
Café		
Oranges pressées	Bio	
<i>Local</i> Omelette	3	Bio

Hipster		21⁰⁰€
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