



Menu

Orangerie

by  spall

Restaurant

Une palette de saveurs !

Au cœur de la nature luxembourgeoise, notre restaurant est un refuge bistronomique où authenticité et fraîcheur se rencontrent. Nous avons tout mis en œuvre pour vous offrir une atmosphère chaleureuse et naturelle, reflet de notre engagement envers une cuisine de qualité.

Nous cultivons nous-mêmes une partie des ingrédients qui composent nos plats : tomates, herbes aromatiques, fleurs comestibles, courgettes ou encore aubergines. Cette approche nous permet de garantir une fraîcheur et des saveurs inégalées dans les plats que nous vous proposons.

Notre cadre idyllique, entouré par la verdure luxembourgeoise, invite à la détente et au plaisir d'une cuisine en harmonie avec notre environnement.

Venez découvrir notre passion pour une cuisine authentique et responsable. Nous sommes heureux de vous accueillir et de partager avec vous le meilleur de notre jardin et de notre savoir-faire !

Bon appétit !







NOS SUGGESTIONS DU MOIS

APÉRITIFS

• Portion fromage	7	4 ^{00€}
• Planche Apéro	1/7	10 ^{00€}
• Classique		19 ^{00€}
• Servie avec 2 verres de vin		
• Houmous servi avec de la pita	1/11	12 ^{00€}
• Pimientos de padrón		8 ^{00€}
Spécialité culinaire subtile et savoureuse de la région de Galice en Espagne		

PLATS

• Poireaux vinaigrette	3/7/12	18 ^{00€}
• Vitello tonnato	1/3/4/9/10	25 ^{00€}
• Salade de chèvre chaud, pommes, noix et miel	1/8	17 ^{00€}
• Poulet curry façon Thaï, riz	1/2/6/8/11/12	23 ^{00€}
• Wainzoossiss purée sauce moutarde	1/7/9/12/10	24 ^{00€}
• Steak bœuf, beurre maître d'hôtel, frites	1/7/12	24 ^{50€}
• Côte de porc, pommes de terre grenailles, sauce balsamique réduite	7/12	25 ^{00€}
• Club sandwich, frites	1/3/5/7/10/12	18 ^{00€}
Poulet, lard		
• Croquettes de crevettes	1/2/3/7/9/12	17 ^{00€}
2 pièces		21 ^{00€}
3 pièces		



ENTRÉES

Tartine forestière, noisettes grillées, œuf poché	1/3/12	15 ^{50€}
Tartine d'épeautre à l'avocat, œuf poché	1/3	13 ^{50€}
Tartine avocat saumon, œuf poché	1/3/4	15 ^{50€}
Potage du jour		6 ^{50€}

PLATS

Salade César	1/3/4/5/10	21 ^{00€}
Salade paysanne	3/5/12	21 ^{00€}
Assiette de jambon mixte, frites	1/12	21 ^{00€}
Chicken dips maison, frites	1/3/7/12	16 ^{50€}
Croque mexicain		
Poulet mariné, lard, maïs, cheddar, poivrons, guacamole	1/7/10/12	19 ^{00€}
Tartare de bœuf, frites	3/4/9/10/12	25 ^{80€}
Carpaccio de bœuf, frites	1/7/12	21 ^{90€}
Fish and Chips, frites	1/3/4/7/12	19 ^{00€}
«Paschtéit» Bouchée à la reine, frites <i>local</i>	1/7/9/12	23 ^{50€}
Quinoa scampis	2/12	16 ^{00€}
Tagliatelles aux scampis	1/2/3/7/12	19 ^{50€}
Spaghetti bolognaise	1/3	17 ^{50€}
Spaghetti carbonara	1/3	17 ^{50€}
Bagel saumon, frites	1/4/7/11/12	19 ^{00€}
Pavé de saumon rôti		
Purée de patates douces, carottes, gingembre, sauce chimichurri	4/7/12	27 ^{00€}

BURGERS

21^{80€}

Burger de bœuf cheddar	1/3/7/12
Burger de bœuf au fromage d'Orval	1/3/7/12
Burger de poulet	1/3/7/12
Nos burgers sont accompagnés de frites	

FORMULES MIDI

Potage du jour et plat
Plat du jour

19^{50€}

16^{50€}

POUR TOUS NOS PLATS

Salade en supplément

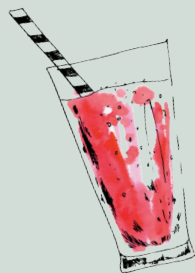
3^{00€}

MENU DES PLUS PETITS

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

Spaghetti bolognaise ou carbonara	1/3
Chicken dips, frites ou légumes	1/3/7
Jambon cuit, frites ou légumes	1/7
Nuggets de poisson, frites ou légumes	1/3/4/7
Steak haché, frites ou légumes	1/7

12^{00€}



LE RENARD'EAU *

LE SIROP RIGOLO TOUT BIO, QUI RAPPORTE DES EUROS !

Demande ta carte renard futé, complète-la et tu recevras un bon de 5€

* - de 12 ans uniquement !

2^{00€}



DESSERTS FAITS MAISON

Brownie noix, crème anglaise, glace vanille	1/3/7/8	8 ^{00€}
Crème brûlée sans lactose		8 ^{00€}
Pancakes et glace vanille		
Fruits rouges ou caramel ou chocolat	1/3/7/8	8 ^{00€}
Mousse au chocolat	3/7/8	8 ^{00€}
Pain perdu au caramel et glace vanille	1/3/7/8	9 ^{00€}

GLACES & SORBETS

Dame blanche	1/3/7/8	8 ^{00€}
Café glacé	1/3/7/8	8 ^{00€}
Affogato	3/7/8	6 ^{50€}
Glace brésilienne	1/3/7/8	8 ^{00€}
Boule de glace		
Vanille, fraise, chocolat, moka, pistache	1/3/7/8	2 ^{80€}
Sorbet		
Mangue passion, citron, framboise	1/8	2 ^{80€}

NOS PARTENAIRES LOCAUX



GÂTEAUX NATHALIE BONN

La part	6 ^{70€}
Cup cake	3 ^{30€}

PÂTISSERIE CAYOTTE

PÂTISSERIE CAYOTTE

La pâtisserie au choix
voir tarif en vitrine



APÉRITIFS & COCKTAILS

Campari	6 ⁵⁰ €
Cynar	6 ⁵⁰ €
Ricard	6 ⁵⁰ €
Martini blanc ou rouge	6 ⁵⁰ €
Kir vin blanc <i>local</i>	7 ⁰⁰ €
Kir grand ducal <i>local</i>	9 ⁰⁰ €
Picon bière	5 ⁵⁰ €
Picon vin blanc	7 ⁰⁰ €
Crémant Aly Duhr (la coupe) <i>local</i>	8 ⁵⁰ €
Mimosa	10 ⁰⁰ €
Porto rouge	5 ⁵⁰ €
Pineau des Charentes	5 ⁵⁰ €
Basil Smash	11 ⁰⁰ €
Hugo	10 ⁰⁰ €
Mojito	10 ⁰⁰ €
Mojito fraise (selon la saison)	11 ⁰⁰ €
Cocktail Orangerie	13 ⁰⁰ €
Gin Opyos	10 ⁰⁰ €
Lié Gin	10 ⁰⁰ €
Gin macéré Maison Tati	13 ⁰⁰ €
Lët'z Spritz <i>local</i>	10 ⁰⁰ €
Cynar Spritz	10 ⁰⁰ €
Expresso Martini	12 ⁰⁰ €
J&B Coca	7 ⁵⁰ €
J&B	6 ⁰⁰ €
Rhum Negrita	4 ⁰⁰ €
Hugo (sans alcool)	7 ⁰⁰ €
Mojito (sans alcool)	7 ⁰⁰ €
Mojito fraise (sans alcool - selon la saison)	8 ⁰⁰ €
Gin (sans alcool)	8 ⁵⁰ €
Basil Smash (sans alcool)	8 ⁵⁰ €

BIÈRES

Battin au fût <i>local</i>	3 ²⁰ €
Bofferding au fût <i>local</i>	3 ⁰⁰ €
Leffe blonde ou brune	4 ⁵⁰ €
Bertinchamps blonde ou brune	5 ⁵⁰ €
Bertinchamps blanche	4 ⁰⁰ €
Bertinchamps pamplemousse	4 ⁰⁰ €
Chimay bleue	4 ⁵⁰ €
Duvel	4 ⁵⁰ €
Orval	5 ⁰⁰ €
Bière des amis	3 ⁰⁰ €
Liefmans fruitée	4 ⁰⁰ €
Okult	3 ⁵⁰ €
Clausthaler (sans alcool)	3 ⁰⁰ €
Twisted Cat (sans alcool) <i>local</i>	4 ⁵⁰ €
Panaché	3 ²⁰ €
Mazout	3 ²⁰ €
Monaco	3 ²⁰ €
Tango	3 ²⁰ €

VINS

	Verre	Bouteille
Blanc		
Chardonnay I Gérard Bertrand	6 ⁵⁰ €	25 ⁵⁰ €
Pinot gris I Mathis Bastian	7 ⁵⁰ €	31 ⁰⁰ €
Pinot Blanc I Mathis Bastian	7 ⁵⁰ €	31 ⁰⁰ €
Riesling I Mathis Bastian	6 ⁵⁰ €	29 ⁰⁰ €
Vin moelleux au verre	7 ²⁰ €	

Rosé

Terres de Berne	6 ⁵⁰ €	27 ⁰⁰ €
Gris Blanc I Gérard Bertrand	6 ⁵⁰ €	27 ⁰⁰ €
Haru Rosé Domaine Milan		22 ³⁰ €

Rouge

Pinot noir I Edmond de la Fontaine	7 ⁵⁰ €	30 ⁰⁰ €
Merlot I Gérard Bertrand	6 ⁰⁰ €	23 ⁰⁰ €

Pichet

Vin blanc / rosé / rouge (notre sélection)	1/4	1/2
	7 ⁵⁰ €	14 ⁰⁰ €

Nos demi-bouteilles de vin rouge (37,5cl)

Château Montaguillon - 14,5% vol.	28 ⁹⁰ €
Mouton Cadet - 14,5% vol.	14 ⁹⁰ €
L'Angelot de Seguin - 14% vol.	28 ⁹⁰ €
Domaine de Montine - 13,5% vol.	14 ⁹⁰ €
Villa Antinori - 13,5% vol.	18 ⁹⁰ €

SOFTS



Bissap maison	5 ⁰⁰ €
(Présence possible d'arachides)	
Limonade maison	4 ⁷⁰ €
Citron I menthe I graines de chia	4 ⁷⁰ €
Thé glacé maison	
Soda Fritz	4 ⁵⁰ €
Orange I citron I pomme-cerise I cola I	
cola light	4 ⁵⁰ €
Jus d'oranges pressées	6 ⁸⁰ €
Jus d'oranges pressées détox (gingembre)	
Jus	2 ⁹⁰ €
Pommes I raisins I tomates	4 ⁰⁰ €
Yugen Kombucha	4 ⁰⁰ €
Eau	4 ⁰⁰ €
Plate I Pétilante	4 ⁰⁰ €
Shot	
Gingembre pomme	5 ⁷⁰ €
Matcha limonade	5 ⁷⁰ €
Matcha frappé	2 ⁸⁰ €
Tonic Fever - Tree	2 ⁵⁰ €
San Bitter	3 ⁹⁰ €
Ginger beer	
Sirop	1 ⁰⁰ €
Menthe I Citron I Grenadine	

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

CAFÉS & CHOCOLATS

Expresso	2 ^{90€}
Double expresso	3 ^{90€}
Café	2 ^{90€}
Café latte ou frappé	4 ^{10€}
Décaféiné	2 ^{90€}
Expresso macchiato	3 ^{50€}
Cappuccino chantilly	4 ^{10€}
Cappuccino italien	3 ^{70€}
Latte macchiato	4 ^{50€}
Caotina chaud ou froid	3 ^{10€}
Chocolat chaud ganache	4 ^{50€}
Irish coffee	9 ^{50€}
Italian coffee (Amaretto)	9 ^{50€}
Baileys coffee	9 ^{50€}
Babyccino	1 ^{70€}
Lait chaud/ froid	2 ^{00€}
Supplément lait végétal	0 ^{50€}

INFUSIONS & THÉS

Infusion détox (gingembre, citron, menthe)	3 ^{80€}
Infusion suivant notre sélection	3 ^{50€}
Thé suivant notre sélection	3 ^{50€}
Thé matcha	5 ^{00€}
Thé matcha frappé coco fraise (selon la saison)	6 ^{70€}
Chai latte chaud ou frappé	4 ^{80€}
Thés «Les folies de Juli» (sélection dans notre meuble à thés)	4 ^{30€}
Supplément lait végétal	0 ^{50€}

DIGESTIFS

Limoncello	6 ^{50€}
Amaretto	6 ^{50€}
Cognac	8 ^{50€}
Baileys	6 ^{50€}
Nikka Coffey Malt whisky (45% /vol)	9 ^{50€}
Eaux de vie <i>local</i>	8 ^{50€}
Framboise mirabelle poire	

PETITS-DÉJEUNERS

Granola	1/7/8	7 ^{60€}
Omelette	3	6 ^{90€}
Oeufs au plat	3	6 ^{60€}
Petit pain garni	1/3/7	2 ^{70€}
Jambon cru ou cuit fromage jambon	1	1 ^{60€}
Petit pain		2 ^{00€}
Confiture	7	0 ^{80€}
Beurre		2 ^{00€}
Miel	1/7/8	2 ^{00€}
Pâte à tartiner	1/3/7/8	2 ^{20€}
Viennoiseries		

FORMULES "P'TITS DÉJ"

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

FORMULE ŒUFS À LA COQUE

7^{50€}

Café/ Cappuccino

2 œufs à la coque *local* 1/3

Bacon et mouillettes

FORMULE FOX

9^{50€}

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Viennoiserie 1/3/7/8

FORMULE OMELETTE

13^{50€}

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Omelette *local* 1/3

FORMULE GRANOLA

14^{50€}

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Granola 1/7/8

POUR LES
GOURMANDS

FORMULE HIPSTER

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Granola 1/7/8

Pancakes 1/3/7/8

Tartine d'avocat 1

Œufs brouillés *local* 3

22^{50€}

AVEC UNE COUPE
DE CRÉMANT
29^{00€}



Toutes les boissons chaudes à la carte peuvent être commandées dans votre formule. Selon votre choix, un supplément vous sera demandé.

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

VISITEZ NOS JARDINS !

 pall

RESTAURANT
L'ORANGERIE

PETIT FORUM

TERRASSE DE
L'ORANGERIE

BANC
DES AMOUREUX

KLAATSCH
CUBES





