

The background of the entire page is a light sage green color. It is decorated with various botanical line drawings. There are several large, detailed flowers, including what appears to be a chrysanthemum on the left and a large, multi-petaled flower on the right. Some of these flowers have a vibrant orange color, while others are in shades of green. The drawings are intricate, showing the veins of the leaves and the texture of the petals. A dark teal border frames the central white text area.

Menu

---

# Orangerie

by  Spall

---

Restaurant

## Une palette de saveurs !

Au cœur de la nature luxembourgeoise, notre restaurant est un refuge gastronomique 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

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

### PLATS

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



## ENTRÉES

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

## PLATS

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

## BURGERS

21<sup>80€</sup>

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<sup>50€</sup>

16<sup>50€</sup>

## POUR TOUS NOS PLATS

Salade en supplément

3<sup>00€</sup>

## 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<sup>00€</sup>



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<sup>00€</sup>



## DESSERTS FAITS MAISON

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

## GLACES & SORBETS

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

## NOS PARTENAIRES LOCAUX



GÂTEAUX NATHALIE BONN

La pâtisserie au choix  
voir tarif en vitrine

PÂTISSERIE CAYOTTE

PÂTISSERIE CAYOTTE

La pâtisserie au choix  
voir tarif en vitrine

# APÉRITIFS & COCKTAILS

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

# BIÈRES

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

# VINS

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

## Rosé

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

## Rouge

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

## Pichet

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

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

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

# SOFTS



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

# BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

## CAFÉS & CHOCOLATS

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

# INFUSIONS & THÉS

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

## DIGESTIFS

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



# PETITS-DÉJEUNERS

Granola	1/7/8	7 <sup>60</sup> €
Omelette	3	6 <sup>90</sup> €
Oeufs au plat	3	6 <sup>60</sup> €
Petit pain garni	1/3/7	2 <sup>70</sup> €
Jambon cru ou cuit   fromage jambon	1	1 <sup>60</sup> €
Petit pain		2 <sup>00</sup> €
Confiture	7	0 <sup>80</sup> €
Beurre		2 <sup>00</sup> €
Miel	1/7/8	2 <sup>00</sup> €
Pâte à tartiner	1/3/7/8	2 <sup>20</sup> €
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<sup>50</sup>€

Café/ Cappuccino

2 œufs à la coque *local* 1/3

Bacon et mouillettes

## FORMULE FOX

9<sup>50</sup>€

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Viennoiserie 1/3/7/8

## FORMULE OMELETTE

13<sup>50</sup>€

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Omelette *local* 1/3

## FORMULE GRANOLA

14<sup>50</sup>€

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<sup>50</sup>€

AVEC UNE COUPE DE CRÉMANT 29<sup>00</sup>€



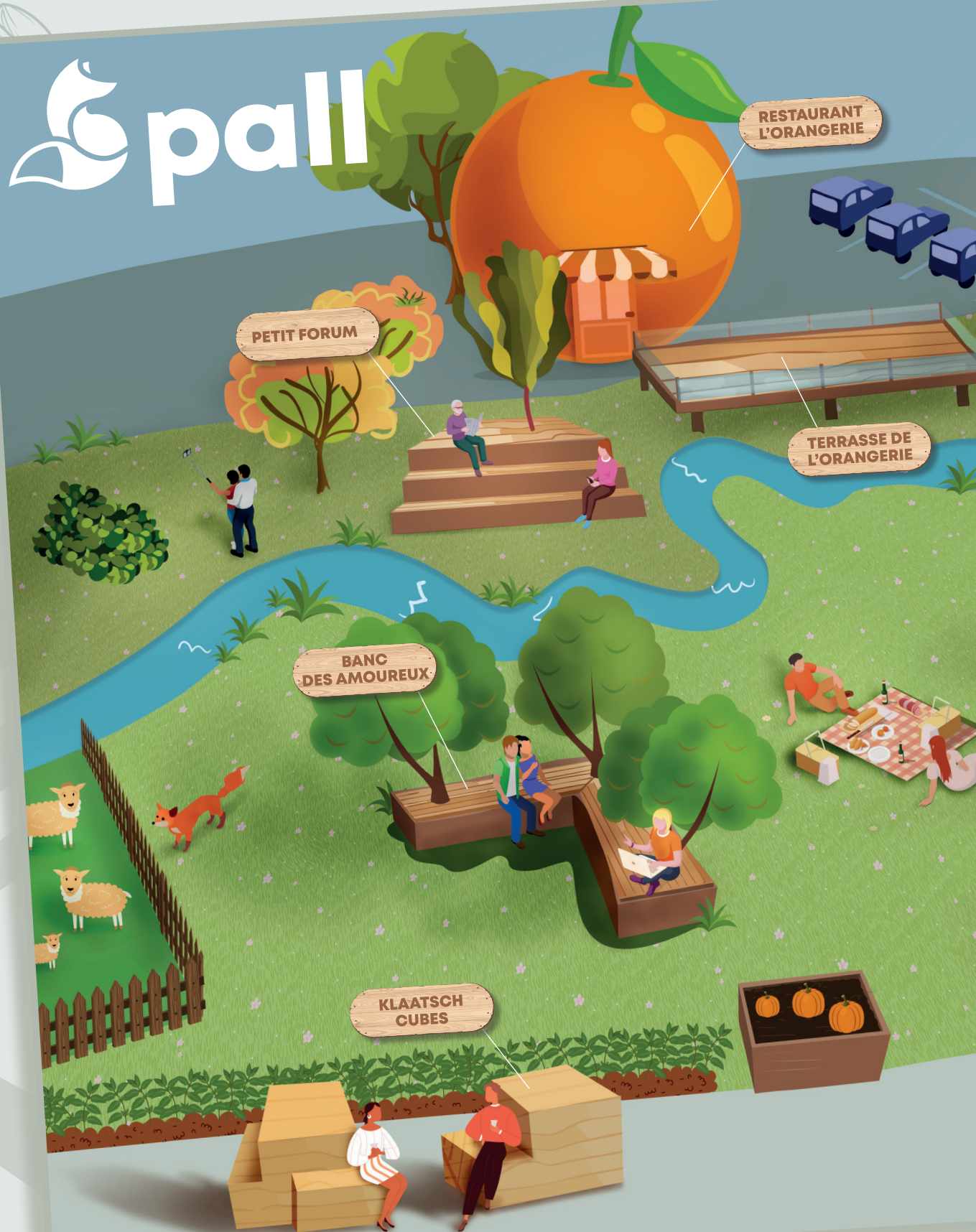
Toutes les boissons chaudes à la carte peuvent être commandées dans votre formule. Selon votre choix, un supplément vous sera demandé.

## 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





LA PLUS GRANDE  
TABLE DU LUXEMBOURG  
40 PERSONNES

PONT  
LUCIEN BERTEMES  
JONCTION RIVE DROITE  
RIVE GAUCHE

AIRE DE JEUX

SERRE

# Les jardins de Camille

