

MERCURE

HOTELS

LUXEMBOURG KIKUOKA
GOLF & SPA



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 charcuteries et fromages 7-8c-12
Cooked meat and cheese board

18€

ENTRÉES / STARTERS



Soupe du jour ⁷

Soup of the day

10€



Galette de pommes de terre à l'ail et fines herbes ^{1a}

Caviar d'aubergine, légumes croquants, crumble de champignons

Potato galette with garlic and herbs



Eggplant caviar, crunchy vegetables, mushroom crumble

13€

PÂTES / PASTA



Tagliolini aux olives noires, pignons de pin, pesto et poivrons confits ^{1a-3-7}

Tagliolini with black olives, pine nuts, pesto and candied peppers

22€

Tagliolini à la bolognaise ^{1a-3-7-12}

Bolognese tagliolini

19€



Cannelloni ricotta et épinards ^{1a-3-7-12}

Sauce Mornay

Ricotta and spinach cannelloni

Mornay sauce

20€



PLATS / MAIN COURSES



Faux filet 3-7-12

Frites, sauce béarnaise*

Piece of beef

*French fries, bearnaise sauce**

25€

Pulled pork 1a-3-7-10-12

Pain long brioché, sauce barbecue maison, oignons rouges, frites*

Pulled pork burger

*Long brioche bun, homemade barbecue sauce, red onions, French fries**

22€



Eagle Burger 1a-3-7-10-12

Pain brioché, steak haché 160g, oignons frits, sauce barbecue maison, gouda, bacon grillé, mesclun, frites*

Eagle Burger

*Brioche bun, 160g minced steak, fried onions, homemade barbecue sauce, gouda, grilled bacon, mesclun, French fries**

28€

SALADES / SALADS



Salade César au poulet croustillant 1a-3-4-7

Salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons

Crispy chicken Caesar salad

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

22€

Salade César au saumon croustillant 1a-3-4-7

Salade romaine, œuf dur, parmesan en copeaux, croûtons

Crispy salmon Caesar salad

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

22€

Salade de hareng fumé 3-4-10-12

Hareng fumé, pommes de terre, granny smith, oignons frits, gel de piment d'Espelette

Smoked herring salad

Smoked herring, potatoes, granny smith, fried onions, Espelette pepper gel

19€

Salade de saison 1a-3-7-11-12

Asperges vertes, œuf dur, coppa rôtie, avocat, croûtons,
vinaigrette à l'huile de sésame

Seasonal salad

*Green asparagus, hard-boiled egg, roasted coppa, avocado, croutons,
sesame oil vinaigrette*

.....

23€

Salade de légumes et tofu 8d-12

 Légumes crus et cuits, tofu grillé à l'ail des ours, cranberries,
noix de cajou, sauce pois chiches, citron, coriandre

Vegetable and tofu salad

*Raw and cooked vegetables, grilled tofu with wild garlic, cranberries, cashews,
chickpea sauce, lemon, coriander*

.....

19€

CLASSIQUES / CLASSICS



Club Sandwich 1a-3-10-12

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

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

.....

22€

Croque-Monsieur 1a-7

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€

.....

17€

Omelette au choix : 3-7-12

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

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

.....

18€

Portion de frites

French fries portion

5€

*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

.....

Tiramisu ^{1a-3-7-12} 12€
Tiramisu

.....



Tartare de fruits de saison 10€
Tartare of seasonal fruits

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

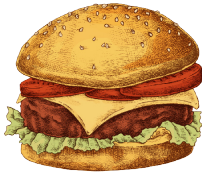


MENU ENFANTS / KIDS MENU



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



Saumon grillé & Frites
Grilled salmon & French fries



Poisson
Fish

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*





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