

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

28€

ENTRÉES / STARTERS



Soupe du jour ⁷

Soup of the day

10€



Focaccia moelleuse à la tomate, olives et romarin ^{1a-7-12} 16€

Garnie minute avec mozzarella, tomates cerises, pesto, roquette, copeaux de parmesan

Focaccia with tomato, olives, and rosemary

Topped with mozzarella, cherry tomatoes, pesto, arugula, parmesan shavings

PÂTES / PASTA



Pad Thai ³⁻⁴⁻⁵⁻⁶

Nouilles de riz, légumes croquants, tofu fumé snacké, sauce au tamarin, œuf, cacahuètes, coriandre

Pad Thai

Rice noodles, crunchy vegetables, smoked tofu, tamarind sauce, egg, peanuts, coriander

23€

Rigatoni à la bolognaise ^{1a-3-7-12}

Bolognese rigatoni

19€



Kniddelen ^{1a-3-7-12}

Crème de lard fumé

Kniddelen

Smoked bacon cream

22€

PLATS / MAIN COURSES



Faux filet ¹²

Frites, sauce chimichurri*

25€



Sirloin steak

*French fries, chimichurri sauce**



Traditionnelle bouchée à la reine ^{1a-3-7-12}

Frites*

25€

Traditional bouchée à la reine

*French fries**



Eagle Burger ^{1a-3-7-10-12}

Pain brioché, steak haché 160g, mayonnaise à l'estragon, oignons rouges, câpres, gouda, cornichons, coppa rôtie, mesclun, frites*

28€

Eagle Burger

*Brioche bun, 160g minced steak, tarragon mayonnaise, red onions, capers, Gouda cheese, gherkins, grilled bacon, mesclun, French fries**

SALADES / SALADS



Salade César au poulet croustillant ^{1a-3-4-7}

22€

Salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons

Crispy chicken Caesar salad

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

Salade César au saumon croustillant ^{1a-3-4-7}

22€

Salade romaine, œuf dur, parmesan en copeaux, croûtons

Crispy salmon Caesar salad

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



Poke bowl ^{4-6-8d-11}

23€

Riz basmati, dés d'avocat, tomates cerises, saumon mariné, betterave cuite, pousses de soja, wakamé, noix de cajou. Option Vegan disponible.

Poke bowl

Basmati rice, diced avocado, cherry tomatoes, marinated salmon, cooked beetroot, bean sprouts, wakame seaweed, cashew nuts

Vegan option available

Spätschacht
Lëtzebuerg

Salade de pommes de terre ^{1a-3-10-12}

21€

Pommes de terre rôties, tomates cerises, saucisse Lyoner, œuf dur, croûtons épicés, vinaigrette à la graine de moutarde

Potato salad

Roasted potatoes, cherry tomatoes, Lyoner sausage, hard-boiled egg, spicy croutons, mustard seed vinaigrette

Salade de légumes et tofu ^{8d-12}

19€



Légumes crus et cuits, tofu fumé grillé, cranberries, noix de cajou, sauce aux pois chiches, citron, coriandre
Vegetable and tofu salad

Raw and cooked vegetables, smoked tofu, cranberries, cashews, chickpea sauce, lemon, coriander

CLASSIQUES / CLASSICS



Club Sandwich ^{1a-3-10-12}

22€

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

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

Croque-Monsieur ^{1a-7}

17€

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€

Omelette au choix : ³⁻⁷⁻¹²

18€

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

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

Portion de frites

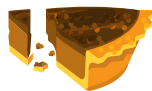
5€

French fries portion

*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 à la mangue ^{1a-3-7-12}

12€

Mango 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

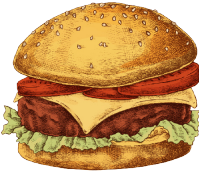
2.80€ par boule / per scoop

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



Bouchée à la reine & Frites
Bouchée à la reine & French fries



Blé
Wheat



Œuf
Egg



Produits laitiers
Dairy Products



Sulfite
Sulphite

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