



CARTE & MENUS



www.hostellerie-stafelter.lu info@hostellerie-stafelter.lu +352 20 33 97

1 RUE DE DOMMELDANGE · L-7222 WALFERDANGE

MENU DE LA SEMAINE

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2026

ENTRÉES

Gravlax d'omble chevalier au miel et à la moutarde, salade de fenouil aux agrumes

O u

Arancini aux lentilles corail à la mozzarella, coulis de tomates au piment doux

PLATS

Cassiolette de joues de lotte et crevettes façon Tom-Yam, sauté de légumes croquants et riz parfumé

(Bouillon de crustacés à la citronnelle, au galanga et au combava)

O u

Basse côte de bœuf cuisson fondante, légumes verts croquants, condiment d'herbes acidulé, pickles d'oignon rouge, jus corsé au poivre long

DESSERTS

Douceur de mangue et chocolat blanc, biscuit dacquoise à la noix de coco

o u

Biscuit Sacher au cacao, crémeux gianduja et nougatine aux noisettes

MARDI – SAMEDI Formule Lunch

Plat 34 € Entrée / Plat ou Plat / Dessert 46 € Entrée / Plat / Dessert 54 €

MARDI – JEUDI Le soir uniquement

Entrée / Plat / Dessert 54 €

M E N U V E G E T A R I E N

E N T R É E

Déclinaison de feta et brocolis, pistaches torréfiées, huile de pistaches

P L A T

Le chou-fleur rôti, crème légère au curry doux, quinoa, fleurettes croquantes au citron, raisins blonds et amandes torréfiées

D E S S E R T O U F R O M A G E

Dessert au choix sur notre carte

o u

Assiette de fromages affinés de la fromagerie « le Cœur de Meule » (5€ supplément)

52 €

POUR LES PETITS

Escalope de veau panée et ses frites

18 €

Poisson du moment, purée et légumes

18 €

M E N U G O U R M A N D

E N T R É E S

Ravioles de crustacés, bouillon à la citronnelle et julienne de légumes croquants marinés

o u

Escalope de foie gras poêlée aux figues et poivre de Sichuan

P L A T S

Pavé de bar grillé, poireaux, céleri et beurre blanc aux coquillages et verjus

o u

Filet d'agneau en croûte verte, purée de panais vanillée, girolles, échalotes confites, jus réduit au genièvre

D E S S E R T O U F R O M A G E

Dessert au choix sur notre carte

o u

Assiette de fromages affinés de la fromagerie « le Cœur de Meule »

78 €

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron à l'orange et graines de courge épicées	16 €
Déclinaison de feta et brocolis, pistaches torréfiées, huile de pistaches ⑤	18 €
Ravioles de crustacés, bouillon à la citronnelle et julienne de légumes croquants marinés	25 €
Veau rôti façon vitello tonnato, copeaux de légumes croquants	23 €
Escalope de foie gras poêlée aux figues et poivre de Sichuan	28 €

LES PLATS

Poulpe grillé à l'ail et citron, caponata de légumes, pois chiches croustillants	38 €
Dos de cabillaud rôti sur sa peau, noisettes torréfiées, citron confit, fenouil et panais	37 €
Volaille fondante, crème de maïs au piment doux, polenta grillée, blettes tomatées et pignons de pin	37 €
Filet d'agneau en croûte verte, purée de panais vanillée, girolles, échalotes confites, jus réduit au genièvre	43 €
Le chou-fleur rôti, crème légère au curry doux, quinoa, fleurettes croquantes au citron, raisins blonds et amandes torréfiées ⑤	28 €

DESSERTS & FROMAGES

Parfait glacé au Grand Marnier, agrumes et feuilletage croustillant	15 €
Douceur de mangue et chocolat blanc, biscuit dacquoise à la noix de coco	15 €
Tatin de pommes vertes au caramel salé, crémeux de cassis et sorbet pommes rôties	15 €
Biscuit Sacher au cacao, crémeux gianduja et nougatine aux noisettes	15 €
Assiette de fromages affinés de la fromagerie « le Cœur de Meule »	18 €

Nous conseillons de commander l'assiette de fromages en début de service.