

The background of the entire page is a light sage green color, overlaid with intricate line art illustrations of various flowers and leaves. The illustrations are rendered in a darker sage green and a vibrant orange. The flowers include large, multi-petaled blooms and smaller, more delicate blossoms. The leaves are depicted with detailed vein patterns. A central white rectangular area is framed by a dark grey border, containing the text and logo.

Menu

Orangerie

.....
& Chill
& Eat
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 !





5,00€



NOS SUGGESTIONS DU MOIS

APÉRITIFS

• Planche Apéro (fromage et saucisson)

- Classique
- Servie avec 2 verres de vin

10⁰⁰€
19⁰⁰€

• Houmous avec des légumes

1/11

12⁰⁰€

• Pimientos de padrón

Spécialité culinaire subtile et savoureuse
de la région de Galice en Espagne

8⁰⁰€

PLATS

Nos suggestions du moment

- Salade grecque
- Club sandwich, frites & salade
Poulet, lard
- Porc aigre doux servi avec des nouilles
1 personne
2 personnes
- Steak (Beurre maître d'hôtel) frites et salade
- Wainzoossiss
2 saucisses, purée, sauce moutarde
- Croquettes de crevettes
2 pièces
3 pièces

7/12

16⁰⁰€

1/3/5/7/10

18⁰⁰€

1/3/6/11

21⁰⁰€

40⁰⁰€

7/12

19⁰⁰€

9/10/12

22⁵⁰€

2/3/7/9

17⁰⁰€

21⁰⁰€

DESSERTS

• Carpaccio d'ananas avec une boule sorbet mangue

8

9⁰⁰€

• Bowl de fruit

melon, pastèque, ananas

7⁰⁰€



Cuisson au feu de bois



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

N'hésitez pas à demander vos accompagnements / La teneur en allergènes de nos différents plats est consultable sur demande.



ENTRÉES

Tartine végé burrata	1	13 ⁵⁰ €
Tartine poulet	1	13 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	3/4/5/10		21 ⁰⁰ €
Salade paysanne	3/5		21 ⁰⁰ €
Assiette de jambon mixte, frites et salade		 	21 ⁰⁰ €
Chicken dips maison, frites et salade	1/3/7		16 ⁵⁰ €
Croque-Pall, frites et salade Pain sans gluten, poulet, oignons, tomates, lard, guacamole	7/12		17 ⁰⁰ €
Croque-Pall végétarien, frites et salade	3/7/12		18 ⁰⁰ €
Tartare de bœuf, frites et salade	4/9/10		23 ⁸⁰ €
Poulet thaï, riz basmati	11		24 ⁵⁰ €
Entrecôte de bœuf grillée, frites et salade environ 300g			31 ⁵⁰ €
Carpaccio de bœuf, frites et salade	1	 	21 ⁵⁰ €
Fish and Chips, frites et salade	1/3/4/7		19 ⁰⁰ €
«Paschtéit» Bouchée à la reine, frites et salade <i>local</i>	1/7/9/12		23 ⁵⁰ €
Véritable cordon bleu de veau, frites et salade	1/3/7		24 ⁵⁰ €
Quinoa scampis	2		16 ⁰⁰ €
Tagliatelles aux scampis	1/2/3/12		19 ⁵⁰ €
Spaghetti bolognaise	1/3/12		17 ⁰⁰ €
Saumon fenouil, sauce vierge, riz	4/12	 	24 ⁵⁰ €
Dorade et patates douces	4/12		24 ⁰⁰ €
Bagel saumon, frites et salade	1/4/7/12		19 ⁰⁰ €
Nos sauces pour accompagner vos viandes Poivre Champignons Beurre maître d'hôtel	1/4/7/12		

BURGERS

21⁰⁰€

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

FORMULES MIDI

Potage du jour et plat
Plat du jour

19⁵⁰€

16⁵⁰€



Cuisson au feu de bois



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

MENU DES PLUS PETITS

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

Spaghetti bolognaise

1/2

Chicken dips, frites

1/3/7

Jambon cuit, frites



Nuggets de poisson, frites

1/3/4/7

12⁰⁰€



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 !

2⁰⁰€



DESSERTS

Crème brûlée sans lactose		8 ⁰⁰ €
Pancakes aux fruits rouges et glace	1/3/7	8 ⁰⁰ €
Mœlleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille (10 min d'attente)	1/3/7	9 ⁵⁰ €
Crêpes	1/3/7	
Caramel au beurre salé		8 ⁰⁰ €
Sucre		6 ⁰⁰ €
Chocolat chaud et glace vanille		8 ⁰⁰ €
<i>Boule supplémentaire 2⁵⁰€</i>		
Mousse au chocolat	3/7	8 ⁰⁰ €
Dame blanche	3/7	8 ⁰⁰ €
Café glacé	3/7	8 ⁰⁰ €
Café gourmand	1/3/7	10 ⁰⁰ €
Affogato	3/7/8	6 ⁵⁰ €
Glace brésilienne	3/7/8	8 ⁰⁰ €
Boule de glace		
Vanille, fraise, chocolat, moka, pistache	3/7/8	2 ⁸⁰ €
Sorbet		
Mangue passion, citron, framboise	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 €
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 SUNNEN-HOFFMANN (la coupe) <i>local</i>	8 ⁵⁰ €
Mimosa	10 ⁰⁰ €
Porto rouge	5 ⁵⁰ €
Pineau des Charentes	5 ⁵⁰ €
Lët'z Spritz <i>local</i>	10 ⁰⁰ €
Basil Smash	10 ⁰⁰ €
Hugo	10 ⁰⁰ €
Mojito	10 ⁰⁰ €
Mojito fraise	11 ⁰⁰ €
Cocktail Orangerie	10 ⁰⁰ €
Gin Maredsous Invictus	10 ⁰⁰ €
Gin Maredsous Æquatis	10 ⁰⁰ €
Gin Opyos	10 ⁰⁰ €
Expresso Martini	10 ⁰⁰ €
J&B Coca	7 ⁵⁰ €
J&B	6 ⁰⁰ €
Rhum Negrita	4 ⁰⁰ €
Hugo (sans alcool)	6 ⁰⁰ €
Mojito (sans alcool)	6 ⁰⁰ €
Mojito fraise (sans alcool)	7 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	3 ⁵⁰ €
Bertinchamps blonde ou brune	4 ⁵⁰ €
Bertinchamps blanche	4 ⁰⁰ €
Bertinchamps pamplemousse	4 ⁰⁰ €
Chimay bleue	4 ⁰⁰ €
Duvel	4 ⁰⁰ €
Orval	5 ⁰⁰ €
Bière des amis	3 ⁰⁰ €
Liefmans fruitée	4 ⁰⁰ €
Okult	3 ⁵⁰ €
Clausthaler (sans alcool)	3 ⁰⁰ €
Panaché	3 ²⁰ €
Mazout	3 ²⁰ €
Monaco	3 ²⁰ €
Tango	3 ²⁰ €

VINS

	Verre	Bouteille
Blanc		
Chardonnay Gérard Bertrand	6 ⁵⁰ €	25 ⁵⁰ €
Pinot gris Mathis Bastian	7 ⁵⁰ €	31 ⁰⁰ €
Pinot Blanc Mathis Bastian	7 ⁵⁰ €	31 ⁰⁰ €
Riesling Mathis Bastian	6 ⁵⁰ €	29 ⁰⁰ €
Vin moelleux au verre	7 ²⁰ €	
Rosé		
Terres de Berne	6 ⁵⁰ €	27 ⁰⁰ €
Gris Blanc Gérard Bertrand	6 ⁵⁰ €	27 ⁰⁰ €
Haru Rosé Domaine Milan		22 ³⁰ €
Rouge		
Pinot noir Edmond de la Fontaine	7 ⁵⁰ €	30 ⁰⁰ €
Merlot Gérard Bertrand	6 ⁰⁰ €	23 ⁰⁰ €
Espora organic		22 ⁵⁰ €
Pichet	1/4	1/2
Vin blanc / rosé / rouge (notre sélection)	7 ⁵⁰ €	14 ⁰⁰ €

SOFTS



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

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

CAFÉS & CHOCOLATS

Espresso	2 ⁹⁰ €
Double espresso	3 ⁹⁰ €
Café	2 ⁹⁰ €
Café latte ou frappé	4 ¹⁰ €
Décaféiné	2 ⁹⁰ €
Espresso 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	7 ⁹⁰ €
Italian coffee (Amaretto)	7 ⁹⁰ €
Baileys coffee	7 ⁹⁰ €
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 coco fraise	5 ⁷⁰ €
Chaï latte ou frappé	4 ⁸⁰ €
Thé «Les folies de Juli» (demandez la carte)	4 ³⁰ €
Supplément lait végétal	0 ⁵⁰ €

DIGESTIFS

Limoncello	6 ⁵⁰ €
Amaretto	6 ⁵⁰ €
Cognac Bisquit & Dubouché	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	7/8	7 ⁶⁰ €
Omelette	3	6 ⁹⁰ €
Oeufs au plat	3	6 ⁶⁰ €
Petit pain garni		2 ⁷⁰ €
Jambon cru ou cuit fromage jambon		1 ⁶⁰ €
Petit pain		2 ⁰⁰ €
Confiture		0 ⁸⁰ €
Beurre		2 ⁰⁰ €
Miel		2 ⁰⁰ €
Pâte à tartiner	7	2 ⁰⁰ €
Viennoiseries	1/3	2 ²⁰ €

FORMULES "P'TITS DÉJ"

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

FORMULE ŒUFS À LA COQUE

7⁵⁰€

Café/ Cappuccino

2 œufs à la coque *local* 1/3

Bacon et mouillettes

FORMULE FOX

9⁵⁰€

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Viennoiserie 1/3



FORMULE OMELETTE

13⁵⁰€

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Omelette *local* 1/3

FORMULE GRANOLA

14⁵⁰€

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Granola 7/8



POUR LES GOURMANDS

FORMULE HIPSTER

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Granola 7/8

Pancakes 1/3/7

Tartine d'avocat 1

Œufs brouillés *local* 3

22⁵⁰€

AVEC UNE COUPE DE CRÉMANT 29⁰⁰€



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





LA PLUS GRANDE
TABLE DU LUXEMBOURG
40 PERSONNES

PONT
LUCIEN BERTEMES
JONCTION RIVE DROITE
RIVE GAUCHE

AIRE DE JEUX

SERRE

Les jardins de Camille

