

the
Seven
hotel



Bosque
FeVi
restaurant



Park Gaalgebierg
L-4142 Esch-sur-Alzette

www.fevi.lu

manager@thesevenhotel.lu

00352 540 228

Personne à contacter :

Mme Violant Tarrach



VOTRE MENU SUR MESURE...

Le Restaurant Bosque FeVi vous invite à composer votre propre menu selon vos goûts et vos envies.
Pour cela, rien de plus facile : déterminez d'abord le nombre de services que comprendra votre menu.

Sélectionnez ensuite vos plats en fonction du nombre de services choisis.

Calculez enfin le prix du menu que vous avez composé en additionnant le coût de chaque plat.

(Attention, plus de plats signifie de plus petites portions. Regardez donc la colonne B !)

3 services : entrée, plat, dessert

4 services : entrée, sorbet, plat, dessert

5 services : entrée, sorbet, plat, fromage ou pré-dessert, dessert ou gâteau

5 services : 2 entrées, sorbet, plat, dessert ou gâteau

6 services : entrée, sorbet, 2 plats, fromage ou pré-dessert, dessert ou gâteau

7 services : 2 entrées, sorbet, 2 plats, fromage ou pré-dessert, dessert ou gâteau

8 services : 2 entrées, sorbet, 2 plats, fromage, pré-dessert, dessert ou gâteau

Choisissez le prix de la colonne

A

A

A

entrées B / plats A

entrées A / plats B

B

B

Nous vous prions de bien vouloir choisir un seul et même menu pour tous vos convives.



Les entrées ...

Tomate - mozzarella - abricot

Tomate cœur de bœuf, mozzarella de bufala, purée d'abricot

Jambon Pata Negra - pain - pousse

Fine tranche de jambon Pata Negra, pain à la tomate et huile d'olives, petites pousses de salade, poudre d'huile

Bar mariné - citron vert - avocat - oignons rouges

Dés de bar marinés au jus de citron vert, dés d'avocat, oignons rouges et coriandre, tuile d'encre de seiche, œuf de poisson

Saumon fumé - algues - mangue

Saumon fumé maison, tapenade d'algues, olives noires, chutney à la mangue, pain soufflé

Homard - trompettes de la mort - riz

Soupe d'homard, tartare d'homard, riz rouge de Camargue crémeux avec trompette de la mort

Coquilles St-Jacques - « escalivada » - romesco

Coquilles St-Jacques à la plancha, « escalivada » (légumes rôtis et épluchés), sauce romesco, « coca » à l'huile, câprons

Veau - betterave - petite salade

Rôti froid de veau, confiture de betterave, pain de betterave, petite salade de fruits, petit pois nature, shimejis naturels

Les sorbets ...

Fruits de la passion et gingembre

Citron vert et safran

Fraise et poivre vert

Rose et framboise

Sangria

	A	B
	14 €	9 €
	20 €	13 €
	18 €	12 €
	17 €	11 €
	16 €	10.50 €
	21 €	14 €
	16 €	10.50 €
	A	B
	3.50 €	3.50 €
	3.50 €	3.50 €
	3.50 €	3.50 €
	3.50 €	3.50 €
	3.50 €	3.50 €



Les plats ...

	A	B
Envie de poisson ...		
Pavé de saumon , pesto à la ciboulette	25 €	16.50 €
Poisson du jour , vinaigrette crémeuse au citron	24 €	16.50 €
Filet de bar , praline salée au pistache	27 €	18 €
Suprême de turbot , huile de sésame	33 €	21.50 €
Envie de viande ...		
« Pluma » de porc ibérique , praline d'amandes et soja	26 €	17 €
Suprême de poulet , sauce de tomates séchées	19 €	12.50 €
Noisette d'agneau , pesto à la menthe	29 €	19 €
Filet de bœuf , sauce au poivre vert	31 €	21 €
Mignon de veau rôti , sauce au vin moelleux	33 €	22 €

Une garniture à choisir avec la viande ou le poisson :

Tomate - guacamole - fleur

Tomates d'antan sautées, fleur de courgette farcie au guacamole, purée de tomates séchées et mini courgettes

Pommes de terre - poivron du Piquillo - oignons

« Patatas bravas », lamelles de poivron du Piquillo sautées avec échalotes confites, oignon fane, compote de poivron de Piquillo

Gratin - oignon - tomate

Gratin de pommes de terre et parmesan, oignons caramélisés à la tomate et raisins secs, tomate grillée aux épices

Truffe - asperges - betterave

Parmentier à la truffe, asperges vertes, mousseline de betterave, betterave rôtie

Riz - champignons - carotte

Riz venere crémeux, petits champignons de Paris à l'ail, carotte fane rôtie au cumin

Fideuà - légumes - algues

Fideuà de légumes et algues, aioli d'algues gratiné, algues croustillantes

Légumes - prune - fromage

Tian de légumes et fromage, pruneaux au vin farcis au fromage de chèvre



Les fromages ...



Fromage « Manchego »

Sa saveur donne un goût de lait de brebis avec un léger goût piquant et salé. Il est dur et sec.



Fromage « Cabrales »

Il mûrit dans des grottes naturelles. Ce contexte favorise le développement de micro-organismes de type Penicillium. Il est fort et sec.



Fromage « Idiazabal »

.....



Fromage « Tou dels til.lers »

Texture très riche, presque fondante. Mûri avec une croûte de géotrichum (comme le Brie)

Choix du chef

A

B

6 €

6 €

7 €

7 €

6 €

6 €

6 €

6 €

5.50 €

5.50 €

Garniture à choisir :

Coing - myrtilles

Pate de coing, myrtilles natures, coulis de myrtilles

Tomate - pistache

Compote de tomate et poivre Sichuan, pistaches grillées

Abricot - raisin

Purée d'abricots secs, raisins frais

Concombre - Riesling

Carpaccio de concombre, gelée au Riesling

Poire - Vin

Baby poire au vin, confiture de vin rouge

Les pré-desserts...

A

B

Le Margarita à manger

Sorbet de citron, meringue croustillante au citron, pate a fruit citron, jus de tequila

6 €

6 €

Le Mojito à manger

Granité au citron vert et menthe, meringue fraîche au citron vert, jus de rhum brun vieux

6 €

6 €

La Piña Colada à manger

Ananas marinés au citronnelle, sorbet a la noix de coco, gélatine et jus rhum brun vieux

6 €

6 €



Les desserts...

	A	B
Crème - caramel - fruits rouges <i>Crème catalane brûlée, mousse de caramel, fruits rouges</i>	8 €	5.50 €
Chocolat - vanille - framboise <i>Fondant au chocolat, crème à la vanille, ragout à la framboise</i>	9 €	---
Mangue - fruit de la passion - yaourt <i>Rouleau aux fruits de la passion, beurre sucré de mangue, sauce de yaourt, parfait à la mangue</i>	8 €	5.50 €
Citron - basilic - coco <i>Chiboust au citron et basilic frais, crème de coco, biscuit au basilic</i>	8 €	5.50 €
Churros - anis - chocolat <i>Chocolat chaud, churros sucrés, crème monté à l'anis, fruits rouges</i>	8 €	5.50 €

Les gâteaux faits maison ...

	A	B
Gâteau - vanille - framboises <i>Mousse à la vanille avec framboises nature, biscuit Genovese, merengue italien brûlée</i>	8 €	5.50 €
Gâteau - chocolat noir <i>Ganache au chocolat, biscuit au cacao, mousse au chocolat noir, nappage au chocolat</i>	7 €	4.50 €
Gâteau - fruits de la passion - mangue <i>Mousse aux fruits de la passion avec de la crème montée à la mangue, biscuit aux fruits de la passion et beurre sucré à la mangue</i>	7 €	4.50 €
Bamkuch - cannelle <i>Bamkuch fait maison avec de la crème montée à la cannelle</i>	8 €	5.50 €



EXEMPLES DE MENUS

Nous vous prions de bien vouloir choisir un seul et même menu pour tous vos convives.

Menu 1 à 42 euros

Amuse-bouche

Tomate - mozzarella - abricot

Tomate cœur de bœuf,
mozzarella de bufala, purée d'abricot

Poulet - gratin - oignon

Suprême de poulet, sauce de tomate sèche,
gratin de pommes de terre et parmesan, oignons
caramélisés à la tomate,
tomate épluchée et grillée

Crème - caramel - fruits rouges

Crème catalane brûlée,
mousse de caramel, fruits rouges

Menu 2 à 52 euros

Amuse-bouche

Veau - betterave - petite salade

Rôti froid de veau, confitures de betterave,
pain de betterave, petite salade de fruits,
petit pois nature, shimejis naturels

Filet de bar - tomate - guacamole - fleur

Filet de bar, praline salée au pistache,
tomates d'antan sautées,
fleur de courgette farcie de guacamole,
purée de tomates séchées

Chocolat - vanille - framboise

Fondant au chocolat,
crème à la vanille, ragoût de framboise

Menu 3 à 55.50 euros

Amuse-bouche

Bar mariné - citron vert - avocat

Des de bar marinés au jus de citron vert,
dés d'avocat, oignon rouge et coriandre,
tuile d'encre de seiche, œuf de poissons

Sorbet à la fraise et au poivre vert

« Pluma » - pommes de terre - poivron

Pluma » de porc ibérique,
praline d'amandes et soja,
« patatas bravas », lamelles de poivron du Piquillo
sautées avec échalotes confites,
oignon fane, compote de poivron de Piquillo

Churros - anis - chocolat

Chocolat chaude, churros sucrés,
crème monté à l'anis, fruits rouges



Menu 4 à 69 euros

Amuse-bouche

Homard - trompettes de la mort - riz

Soupe d'homard, tartare d'homard,
riz rouge de la Camargue crémeux avec trompette des morts

Coquilles St-Jacques - « escalivada » - romesco

Coquilles St-Jacques à la plancha, « escalivada » (légumes rôtis et épluchés),
sauce romesco, « coca » à l'huile, câprons

Sorbet au fruit de la passion et gingembre

Mignon de veau rôti - truffe - asperges - betterave

Mignon de veau rôti sauce au vin moelleux,
Parmentier à la truffe, asperges vertes en différents cuissons,
mousseline de betterave, betterave rôtie

Citron - basilic - coco

Parfait au citron et basilic frais,
crème de coco, biscuit au basilic

Menu 5 à 75.50 euros

Amuse-bouche

Bar mariné - citron vert - avocat

Dés de bar marinés au jus de citron vert,
dés d'avocat, oignon rouge et coriandre,
tuile d'encre de seiche, œuf de poissons

Jambon Pata Negra - pain - pousse

Fine tranche de jambon Pata Negra, pain à la tomate et huile d'olives,
petites pousses de salade, poudre d'huile

Sorbet au citron vert et safran

Pavé de saumon - fideuà - légumes - algues

Pavé de saumon, vinaigrette crémeuse au citron,
fideuà de légumes et algues, aioli d'algues gratiné, algues croustillantes

Noisette d'agneau - truffe - asperges - betterave

Noisette d'agneau, pesto à la menthe, parmentier à la truffe,
asperges vertes sous différentes cuissons, mousseline de betterave

Le Mojito à manger

Granité de citron vert et menthe,
meringue fraîche au citron vert, jus de rhum brun vieux

Mangue - fruit de la passion - yaourt

Rouleau de passion, beurre sucre de mangue,
sauce de yaourt, chutney sucre de mangue



MENU ENFANTS

Les entrées...

Potage de légumes, croûtons

Tomate, mozzarella

Rouleaux de jambon blanc au fromage aux fines herbes

Les plats...

Nuggets de poulet maison

Filets de poisson du jour frits

« Secreto » de porc ibérique grillé

Burger de seitan

Garniture à choisir :

Purée de pommes de terre

Tempura de rondelles d'oignons

Pommes de terre frites

Légumes sautés

Tapas enfant :

Croquettes de jambon « Pata Negra » (3 pièces)

Omelette espagnole

Gambas à l'ail (3 pièces)

Les desserts...

2 boules de crème glacée

Entrée & plat ou plat & dessert : 18.50 €

Entrée, plat & dessert : 21.50 €





PROPOSITION DE VINS

APERITIF :

CAVA JUVÉ & CAMPS RESERVA Brut, Espagne	29.00 €
CREMANT Sunnen - Hoffmann, Luxembourg	35.00 €
CHAMPAGNE MUMM Brut	65.00 €

VINS BLANCS :

ARINDO, VERDEJO Bodegas Shaya, DO Rueda - Espagne	30.50 €
RIESLING Aly Duhr Erenberg, Luxembourg	33.00 €
PINOT GRIS Grand 1 ^{er} Crû Domaine Aly Duhr, Machtum Hohfels	33.00 €
CHARDONNAY Domaine Mathis Bastian - Luxembourg	39.00 €
MURUA, Malvasia / Viura Rioja - Espagne	45.50 €

VINS ROUGES :

JUMILLA, Monastrell Green Label, Juan Gil, Murcia - Espagne	29.00 €
CASTAÑO, Monastrell et cav.sav. Yecla - Espagne	32.00 €
VS MURUA, Tempranillo Rioja - Espagne	39.00 €
MURUA RESERVA, Tempranillo / Graciano Rioja -Espagne	45.50 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Vallée du Rhône, Domaine Durieu	49.00 €

VINS ROSES :

BANDOL, Domaine Dupuy de Lome AOC Provence - France	37.00 €
CONDE DE VALDEMAR, Gren./Temp. Bodegas Valdemar, Rioja - Espagne	26.00 €



QUELQUES IDEES DE MISE EN PLACE...



Ceux-ci sont des exemples de décoration fait et apporté par des clients. Les frais de décoration sont à charge du client.



THE SEVEN HOTEL

Le design des chambres, décorées et meublées avec charme, distingue The Seven Hotel. Chaque détail, des tapisseries au mobilier dessiné sur mesure en passant par les accessoires de décoration, est soigné et pensé afin que nos hôtes passent un séjour des plus agréables qui soit.

Chaque chambre est élégamment décorée dans un style moderne et contemporain, inspirant un sentiment de bien-être, de confort et de sérénité.

Les chambres étant toutes dotées de vastes fenêtres donnant sur le Parc du Gaalgebierg, il est fait un important usage de la lumière naturelle.

Au sixième étage de l'hôtel, une grande terrasse avec vue imprenable sur le parc et les alentours est à disposition des clients qui souhaitent se relaxer ou siroter une boisson rafraîchissante au soleil.

Soucieux de votre confort et de celui de vos convives, nous vous proposons de combiner votre dîner au Restaurant Le Pavillon et une nuit à The Seven Hotel à tarif réduit.

	Vos prix	Prix standards
Premium	139 €	125 €
Deluxe	169 €	150 €
Deluxe Superior	199 €	200 €
Suite "Seven Steps to Heaven"	239 €	350 €
Petit-déjeuner buffet	inclus	18 € par personne
Taxe de séjour	inclus	2 € / chambre / nuit
Prix par chambre et par nuit, TVA et service inclus		

