

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 choisi.

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 apéritifs

Du soleil...

Coca - fromage

Coca à l'huile de charbon, mousse de fromage, confiture d'abricots

Hummus - olives

Hummus léger, poudre d'olives, carotte marinée

Champignons - betterave

*Gyoza à la betterave, duxelles de champignons forestiers,
béchamel safranée*

Tomate - chèvre

*Cheesecake salé au fromage de chèvre,
compote de tomate et échalotes*

De la mer...

Morue - poivron

*Profiterole à l'encre de seiche, brandade de morue,
confiture de poivron rouge*

Crevettes - blinis

Crevettes en différents textures et son blinis

Thon - sésame

*Cornet salé de tartare de thon marinée maison,
shisho, mayonnaise au sésame noir*

Saumon - chou-fleur

*Faux maki de couscous de chouffe marinée,
saumon maison fumée, algues nori, crème au wasabi*

De la terre...

Hot dog - Angus

*Saucisse maison de bœuf Angus, pain de lait,
ketchup et moutarde maison*

Pomme - sobrasada

Faux croissant de sobrasada et pomme caramélisée

Jambon Pata Negra - tomate

Tartelette salée de tomate sèche, crèmeuse de jambon Pata Negra

Canard - orange

*Muffin salé d'oranges amer,
canard rôtie façon Pékin, sauce orange épicée*

Prix : 3.00 euros / pièce

(Nous conseillons minimum 5 par personne)





Les entrées ...

	A	B
Saumon – daïkon – betterave <i>Saumon marinée à la betterave, crémeuse de raifort, meringue salée à la betterave</i>	17 €	12 €
Truite – riz – mangue <i>Filet de truite fumé maison, cannelloni de mangue et épices avec riz akita homachi, concombre, œuf de truite et moutarde</i>	18 €	13 €
Crevettes – homard – amandes <i>Soupe de d'homard, crémeuse de crevettes, croustillantes d'encre de seiche, amandes</i>	17 €	12 €
Foie gras – brioche – noisette <i>Parfait de foie gras au Pedro Ximenez, purée à la noix de coco, crumble salée à la noisette, brioche à la confiture de vin</i>	18 €	13 €
Bœuf – parmesan – ciboulette <i>Carpaccio de bœuf, glace salée au parmesan, pignon de pin grillés, pesto de ciboulette</i>	14 €	10 €
Torteltonni – canard – bergamote <i>Torteltonni a l'encre de seiche farcie de canard épicée, sauce beurre blanc de volaille et bergamote</i>	17 €	12 €
Tomate – mozzarella – olives <i>Tomate cœur de bœuf, mozzarella de Buffala, déclinaison d'olives de Kalamata</i>	14 €	10 €

Les sorbets ...

	A	B
Fruit de la passion et gingembre	3.50 €	3.50 €
Citron vert et safran	3.50 €	3.50 €
Fraise et poivre vert	3.50 €	3.50 €
Rose et framboise	3.50 €	3.50 €



Les plats ...

Envie de poisson ...

Morue maison

Pave de morue fait maison, confit à 55°, vinaigrette crémeuse à la bergamote

Turbot

Supreme de turbot à la plancha, praline salée à la pistache

Saumon

Pavé de saumon à la plancha, sauce cocktail oriental

Envie de viande ...

Bœuf braisé

Joue de bœuf braisée aux poivres, sauce au vin rouge poivrée

Veau confit

Noisette de veau confit, sauce au vin moelleux et vanille

Pluma de porc ibérique

Pluma de porc ibérique grillé, praline salée d'amandes et soja

Epaule d'agneau laquée

Epaule d'agneau désossée confit 24h et laquée au rhum

Filet de Canette

Filet de canette rôtie aux épices sate, sauce à la cacahuète et coco épicée

Une garniture à choisir avec la viande ou le poisson :

Parmesan - tomate

Polenta crémeuse au parmesan, tomate farcie à la croûte de pesto, boulette de blé de sarrasin croquante

Asperges - avocat

Croustillante de légumes, asperges verts rôties, gelée d'asperges et avocat

Riz - artichauts

Croquette de riz au safran, purée d'artichauts à l'huile d'olive, artichauts marinées, oignon rouge rôtie

Bravas - poivron

Terrine de pomme de terre légèrement piquante, cannelloni de poivron de piquillo farcie d'oignon caramélisé, confiture de poivron

Tubercules - champignons

Différentes purées de tubercules et légumes, champignons confits, petits légumes marinés

A

B

29 €

21 €

34 €

24 €

23 €

17 €

26 €

19 €

27 €

20 €

26 €

19 €

25 €

18 €

24 €

17 €



Les fromages ...

A choisir entre :

Chèvre
Vache
Brebis

1 fromage

Assortiment de 2 fromages

Assortiment de 3 fromages

Garniture à choisir :

Poire - épices

Confiture de poire épice, chutney de poire, pain aux épices

Kumquat - orange

Kumquat au pickles, coulis d'orange épicée, magdalene aux oranges

Déclinaison d'olives

Pate a fruit aux olives de Kalamata, poudre d'olives noires, olives vertes farcie d'anchois

Pastèque - mûres

Chutney à la pastèque, mûres marinées en jus de pickles

Les pré-desserts...

Mangue - framboise - chocolat blanc

Mangue marinée au jus de citronnelle acidulée, graines de framboise, ganache au chocolat blanc

Citron - coco - gingembre

Crémeuse de citron, gelée de gingembre, noix de coco

Camomille - citron vert - carotte

Gelée de camomille, petite gâteau à la carotte, glace au citron vert, coulis de carotte citronnée

A

B

6 €

6 €

9 €

9 €

11 €

11 €

A

B

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €



Les desserts...

Cheesecake – myrtilles

Tarte au fromage crémeuse, glace aux myrtilles, abricot

A

9 €

B

9 €

Vanille – coco – passion

Flan à la vanille, magdalene à la noix de coco, ganache crémeuse au fruit de la passion

9 €

9 €

Crème catalane

Crème – parfait - mousse de crème catalane brulée, sucre soufflé à la cannelle

9 €

9 €

Pomme – cannelle – rhum

Pomme rôtie façon tatin, grenade au rhum, jus à la cannelle, glace au rhum

9 €

9 €

Chocolat – chocolat – chocolat

Différentes textures du chocolat

10 €

10 €

Cannelle – ananas – caramel

Cannelle au Grand Marnier, ananas marinés à la vanille, coulis de caramel beurre salée, aire de lait

9 €

9 €

Les gâteaux faits maison ...

Vanille - framboises

Mousse à la vanille avec framboises nature, biscuit Genovese, merengue italien brulée

A

9 €

B

9 €

Chocolat - chocolat

Ganache au chocolat, biscuit au cacao, mousse au chocolat noir, nappage au chocolat

7 €

7 €

Fruit de la passion - mangue

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

7 €

7 €



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 :

Pommes de terre frites et salade verte

Les desserts...

2 boules de crème glacée

Entrée & plat ou plat & dessert : 19,50 €

Entrée, plat & dessert : 23,50 €





Avez-vous pensé à un minibus pour vos amis ou vos employés ?

Des prix très avantageux de la part de « My Bus » !

My-bus.lu

691771122 / mybus.lu@gmail.com

Un exemple de prix :

Départ : Parking Bouillon, Luxembourg

Destination : Restaurant Bosque FeVi & The Seven Hotel, Esch-sur-Alzette

Aller vers 18h00 et retour jusqu'à 3h00

Prix :

Option 1 : (aller vendredi et retour samedi)

- Bus de 17 places : 180,00 ttc
- Bus de 44 places : 250,00 ttc
- Minibus de 9 places : 115,00 ttc

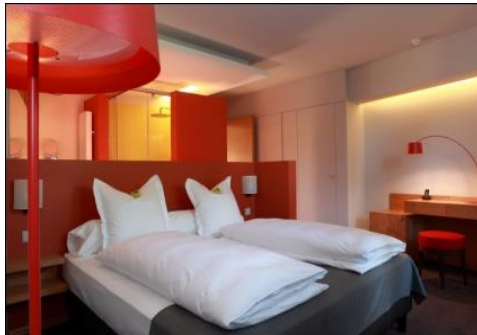
Option 2 : (aller samedi et retour dimanche)

- Bus de 17 places : 220,00 ttc
- Bus de 44 places : 290,00 ttc
- Minibus de 9 places: 140,00 ttc



THE SEVEN HOTEL

Premium



Deluxe



Supérieur Deluxe



Premium

Deluxe

Deluxe Superior

Suite "Seven Steps to Heaven"

Petit-déjeuner buffet

Taxe de séjour

Prix par chambre et par nuit, TVA et service inclus

Vos prix

149 €

179 €

214 €

324 €

inclus

inclus

Prix standards

163 €

198 €

253 €

348 €

inclus

2 € / chambre / nuit

Suite

