

© credits photos Fotolia - © City Image 48 45 65



Hôtel 70 chambres climatisées
51 chambres "Classic****"
19 chambres "Exclusive*****"
WIFI et parking gratuit
Ouvert 7J/7, 24h/24

Restaurant Cuisine française et Italienne
Pizza au feu de bois
Pâtes fraîches
Terrasses d'été couvertes et chauffées
Ouvert de 11h30 à 14h00 et de 18h00 à 22h00

Brasserie
Lieu de rencontre agréable pour prendre l'apéritif ou terminer la soirée dans un décor et une ambiance conviviale.
Retransmission sur grand écran d'évènements sportifs : Football, Formule 1, MotoGP, etc.
Ouverte de 10h30 à 01h00

Banquets - Conférences Séminaires
Banquets jusqu'à 120 couverts.
4 salles modulables avec une surface totale de plus de 200 m².
Location salles et équipements.
Forfaits conférences.

58 rue Nicolas Meyers
BP 78 • L-4901 Bascharage

50 44 55 1

50 44 55 2

facebook.com/gulliver.lu



Les prix de cette liste sont en Euros, TVA comprise de 3% pour les plats et mis à jour à la date du 01.12.2018 sous réserve d'erreurs d'impression. Cette liste remplace la précédente

La Collection des Pâtes fraîches

La Collection des Pâtes courtes

	Entrée Vorspeise Starter	Plat Hauptsp. Main Dish
"Maccheroni all'arrabbiata" • Macaronis à la sauce tomate épicée Makkaroni mit scharfer Tomatensauce • Macaroni with spiced tomato sauce	9,40	11,80
Fusillis à la napolitaine Fusilli mit Tomatensauce • Fusilli with tomato sauce	9,40	11,80
Macaronis à la bolognaise Makkaroni mit Fleischsauce • Macaroni with meat sauce	10,20	13,30
Macaronis aux 4 fromages Makkaroni mit 4-Käse-Sorten • Macaroni with 4 kinds of cheese	10,20	13,30
"Gramigna alla salsiccia" • Pâtes à la salsiccia faite maison, tomate et crème Nuddeln mit hausgemachter Wurst, Tomaten und Rahm Pasta with homemade italian sausage, tomato and cream	10,20	13,30
"Fusilli alla boscaiola" Fusillis aux lardons, champignons, tomates et crème Fusilli mit Speck, Pilzen, Zwiebeln, Tomaten und Rahm Fusilli with bacon, mushrooms, onions and cream	10,90	13,60

La Collection des Pâtes longues

Spaghettis à la bolognaise Spaghetti mit Fleischsauce • Spaghetti with meat sauce	10,90	13,60
"Spaghetti alla carbonara" • Spaghettis aux lardons, crème, œuf Spaghetti mit Speck, Sahne, Ei • Spaghetti with bacon, cream, egg	10,90	13,60
Tagliatelles au pesto Tagliatelle mit Pesto (Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Walnüsse) Tagliatelle with pesto (basil, olive oil, garlic, walnuts)	11,80	16,80
Tagliolins aux parfums des bois Tagliolini mit frischen Pilzen • Tagliolini with fresh mushrooms	13,30	17,40
Tagliolins aux deux saumons Tagliolini mit frischem und geräuchertem Lachs • Tagliolini with fresh and smoked salmon	13,30	17,40
Spaghettis au jambon de Parme et mascarpone Spaghetti mit Parmaschinken und Mascarpone • Spaghetti with Parma ham and mascarpone	15,30	18,80
Tagliatelles Gulliver Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Tomaten, Rahm, Knoblauch und Basilikum Tagliatelle with beef filet stew, tomato, cream, garlic and basil	16,30	19,60
Spaghettis aux Scampis et basilic Spaghetti mit Scampis und Basilicu • Spaghetti with prawns and basil	17,60	24,50
Tagliolins aux "Vongole Veraci" disponibilité limitée selon arrivage Tagliolini mit frischen Venusmuschlen • Tagliolini with fresh clams	24,50	
"Spaghetti allo scoglio" Spaghettis en papillote aux 1/2 homard, fruits de mer, poisson et tomates Spaghetti in Silberfolie mit 1/2 Hummer, Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten Spaghetti in silver jacket with 1/2 fresh lobster, sea food, fish, tomatoes	28,80	
Tagliolins au Homard (4-500 g) Tagliolini mit Hummer • Tagliolini with lobster	1/2 20,50 1/1 38,60	

Frische hausgemachte Nudeln

La Collection des Gnocchis

Gnocchis à la sorrentina ou à la bolognaise Kartoffelklößchen mit Tomaten- oder Fleischsauce • Gnocchi with tomato sauce or meat sauce	12,60	14,70
Gnocchis au pesto Kartoffelklößchen mit Pesto (Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Walnüsse) Gnocchi with pesto (basil, olive oil, garlic, walnuts)	14,30	16,40
Gnocchis aux 4 fromages Kartoffelklößchen mit 4-Käse-Sorten • Gnocchi with 4 kinds of cheese	14,30	16,40

La Collection des Pâtes farcies

Raviolis de viande à la sauce napolitaine Fleischravioli mit Tomatensauce • Meat ravioli with tomato sauce	10,60	13,30
Cappelletti à la sauce napolitaine Cappelletti mit Tomatensauce • Cappelletti with tomato sauce	11,30	14,00
Cappelletti à la bolognaise ou sauce crème-jambon Cappelletti mit Fleischsauce oder mit Schinken und Rahm Cappelletti with meat sauce or with cream and ham	11,30	14,00
Agnolotti de ricotta et épinards, sauce napolitaine Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Tomatensauce • Ricotta and spinach ravioli with tomato sauce	13,30	16,40
Agnolotti aux parfums des bois Ravioli mit Pilzen in Rahmsauce • Ravioli stuffed with mushrooms, cream sauce	13,30	16,40
Agnolotti de mascarpone et jambon de Parme Raviolis farcis au mascarpone et jambon de Parme, sauce au beurre et sauge Ravioli mit Mascarpone und Parmaschinken gefüllt, dazu Butter-Salbei-Sauce Ravioli stuffed with Parma ham and mascarpone, with sage and butter sauce	15,30	17,00
"Agnolotti Paperotti" Raviolis farcis au foie gras, aubergines, courgettes et artichauts, sauce tomate, parmesan et roquette Ravioli mit Gänseleber, Auberginen, Zucchini und Artischocken gefüllt, dazu Tomatensauce mit Parmesan und Rucola Ravioli stuffed with goose liver, aubergin, zucchini and artichokes, served with tomato sauce, parmesan and rucola	15,40	17,00
Agnolotti aux 2 saumons Ravioli mit Frisch- und Rauchlachs • Ravioli stuffed with fresh and smoked salmon	16,10	19,80

La Collection des Pâtes gratinées

Lasagne	14,20	
Cannelloni	14,20	
"Cappelletti gratinati" • Cappelletti à la sauce crème-jambon gratinés à la mozzarella Cappelletti mit Schinken, Rahm und mit Mozzarella überbacken Cappelletti with cream and ham, browned with mozzarella	16,00	

Freshly home made Pasta

La Collection des Tris

Tris à la jardinière Tris de pâtes : Gnocchis au pesto - Agnolotti aux champignons - Cappelletti à la sauce napolitaine Dreierlei Nudeln : Kartoffelklößchen mit Pesto - Agnolotti mit Pilzen Cappelletti mit Tomatensauce	18,00	
Three kinds of pasta : Gnocchi with pesto - Agnolotti with mushrooms - Cappelletti with tomato sauce		
Tris Emiliano Tris de pâtes : Cappelletti sauce crème-jambon - Gramigna à la salsiccia - Lasagne Dreierlei Nudeln : Cappelletti mit Schinken und Rahm Gramigna mit hausgemachter Wurst - Lasagne	18,00	
Three kinds of pasta : Cappelletti with ham and cream - Gramigna with homemade sausage - Lasagne		
Tris végétarien Tris de pâtes végétariennes : Gnocchis aux 4 fromages - Tagliatelles au pesto Agnolotti de ricotta et épinards Dreierlei Nudeln : Kartoffelklößchen mit 4 Käse-Sorten - Tagliatelle mit Pesto Agnolotti von Ricotta und Spinat	18,70	
Three kinds of vegetarian pasta : Gnocchi with 4 kinds of cheese - Tagliatelle with pesto Agnolotti with ricotta and spinach		

Tris à la Gulliver Tris de pâtes : Tagliatelles Gulliver - Spaghettis aux scampis - Agnolotti de ricotta et épinards Dreierlei Nudeln : Tagliatelle Gulliver - Spaghetti mit Scampis Agnolotti mit Ricotta und Spinat	18,90	
Three kinds of pasta : Tagliatelle Gulliver - Spaghetti with prawns - Agnolotti with ricotta and spinach		

Tris d'agnolotti Tris de raviolis : Paperotti - Mascarpone et jambon de Parme - 2 saumons Dreierlei Ravioli : Paperotti - Mascarpone und Parmaschinken - Frisch- und Rauchlachs Three kinds of ravioli : Paperotti - Mascarpone and Parma ham - Fresh and smoked salmon	19,90	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--

Collection sur Mesure

Composez votre collection en choisissant 4 pâtes de notre assortiment. **24,20**
Tagliolins au homard exclus.

Gestalten Sie Ihre Kollektion und wählen Sie 4 Nudelsorten aus unserem Sortiment. Tagliolins mit Hummer ausgeschlossen.

Create your own collection by choosing 4 kinds of pasta from our selection.
Tagliolini with lobster excluded.

La Collection des Risottos

Nos risottos sont préparés à base de riz Arborio. Ce riz se caractérise par des grains courts et arrondis et doit son nom à la ville d'Arborio située dans le vallée du Pô en Italie.
Unsere Risottos werden mit Arborio Reis vorbereitet.
Dieser Reis kennzeichnet sich durch runde und kurze Körner aus und wurde nach der piemontesischen Stadt Arborio benannt.
Our risottos are made with Arborio rice. It is an Italian short-grain rice named after the town of Arborio in the Po Valley.

Risotto à la bolognaise Risotto mit Fleischsauce • Risotto with meat sauce	15,30
Risotto à la salsiccia et épinards Risotto mit hausgemachte Wurst und Spinat Risotto with homemade sausage and spinach	15,30
Risotto aux champignons, sauce brune Risotto mit Pilzen und braune Sauce • Risotto with mushrooms and brown sauce	17,40
Risotto aux fruits de mer Risotto mit Meeresfrüchten • Risotto with seafood	19,50
Risotto au filet de bœuf, sauce brune Risotto mit Rinder-Filet-Spitzen und braune Sauce • Risotto with beef filet and brown sauce	20,50
Risotto au blanc de poulet, basilic et sésame Risotto mit Hähnchenfilet, Basilikum und Sesam • Risotto with chicken filet, basil and sesame	20,50
Risotto aux scampis et 1/2 homard Risotto mit Riesengarnelen und 1/2 Hummer • Risotto with prawns and 1/2 lobster	31,80

Viandes • Fleischgerichte • Meat dishes

Salsiccia faite maison • Frische hausgemachte Wurst • Freshly homemade sausage	17,40
Bouchée à la reine • Königinpastete • Vol-au-vent	22,10
Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence Lammkotoletten gegrillt mit Kräuter der Provence • Grilled lamb chops with herbs	22,50
"Saltimbocca alla romana" Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei • Escalope of veal with Parma ham and sage	23,10
Escalope de veau à la sorrentina ou à la sauce crème champignons Kalbsschnitzel mit Tomaten, Basilikum, Rahm und mit Mozzarella überbacken oder mit Pilzen und Rahm Escalope of veal with tomatoes, basil, cream and mozzarella or with mushrooms and cream	23,10
Escalope de veau à la milanaise Kalbsschnitzel paniert mit Nudeln serviert • Breaded veal steak served with pasta	23,10
Cordon bleu de veau à la sauce crème-champignons Cordon bleu mit Pilzen und Rahm • Cordon bleu with mushrooms and cream	23,60
Entrecôte de bœuf Argentine (± 250 g) grillée, sauce au choix Zwischenrippensteak mit Sauce nach Wahl • Sirlain steak with sauce at choice	24,60
Magret de canard au Grand Marnier Entenbrust mit Grand Marnier • Breast of Duck with Grand Marnier sauce	25,70
Filet de bœuf (± 250 g) grillé, sauce au choix Filetsteak Sauce nach Wahl • Beef filet steak sauce at choice	29,80
"Tagliata" de filet de bœuf aux pleurotes sur lit de roquette Rinderfilet mit Austerpilzen und Rucola • Beef filet with mushrooms and rucola	29,80
"Straccetti alla romana" Tranches de filet de bœuf poêlées avec roquette, parmesan et pignons de pin Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne • Beef filet with rucola, parmesan and pine nuts	29,80
Filet tartare	29,80
Filet de cheval (± 250 g) à la façon du Chef Pferdefiletsteak Art des Hauses • Horse filet steak chef's style	30,80

Sauces au choix : Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Crème-Champignons, Poivre Vert, Roquefort

Bascharage,
au rond point de la Biff,
direction Niedercorn



La Maison de la Haute Couture des Pâtes fraîches

Au Gulliver, toutes les pâtes sont faites maison à base de produits frais et régionaux, sans additifs, sans colorants et sans conservateurs.
Parmi les produits servant à l'élaboration de nos pâtes, nous utilisons de la farine de haute qualité et de la semoule de blé dur du Moulin de Kleinbettingen, des pommes de terre de la maison Nicolay à Fingig dotées du label de qualité "Produit du Terroir - Letzeburger Gromperen" et des œufs frais.

Ces produits alliés à notre savoir-faire et notre passion confèrent à nos pâtes un goût unique !

Service livraison à domicile GRATUIT au (+352) 50 44 55 402
Pour votre confort nous vous conseillons de passer commande au moins 1 heure à l'avance



