



Room *service*

MENU

S O F I T E L



Summary

Sommaire

Breakfast
Petit-déjeuner

Food
La carte

Food 24/24
La carte 24/24

Kids menu
Menu enfants

Beverage
Les boissons

Welcome drinks
Boissons de bienvenue



PETIT-DÉJEUNER

Breakfast



Available from 6 am to 10:30 am | weekend from 6:30 am to 11 pm
Disponible de 6:00 à 10:30 | week-end de 6:30 à 11:00

Continental breakfast

26

Petit-déjeuner continental

HOT DRINKS, BAKER'S BASKET, FRESH FRUIT JUICE AND YOGOURT

Boissons chaudes, corbeille du boulanger, jus de fruits frais et yaourt

All inclusive Europe breakfast

36

Petit-déjeuner Europe breakfast

HOT BEVERAGES, BAKER'S BASKET, FRESH FRUIT JUICE, COLD AND HOT BUFFET

Boissons chaudes, corbeille du boulanger, jus de fruits frais, buffet froid et chaud

2 EGGS OF YOUR CHOICE: POACHED, SCRAMBLED, FRIED OR BOILED

2 oeufs au choix: poché, brouillé, au plat ou à la coque

CHOICE OF SIDE: BACON, MUSHROOMS, HOMEMADE CHICKEN TENDERS OR PORK SAUSAGE

Accompagnement au choix: bacon, champignon, tenders de poulet maison ou Saucisse de porc

Breakfast all day in room

31

Petit-déjeuner toute la journée en chambre

THE LATE BREAKFAST DELIGHT ALL DAY IS AVAILABLE 24/7

Le petit-déjeuner tardif est disponible 24h/24 et 7j/7

HOT DRINKS, BAKER'S BASKET, FRESH FRUIT JUICE, YOGURT, FRESH FRUITS AND GRANOLA, OMELETTES OF YOUR CHOICE OR FRENCH TOAST

Boissons chaudes, corbeille du boulanger, jus de fruits frais, yaourt, fruits frais et granola, omelettes selon votre choix ou pain perdu



Our tea bags are eco-friendly, we take the time to fill them ourselves using our Dammann range of loose teas and infusions.

Nos sachets de thés sont éco-responsables, nous prenons le temps de les remplir nous-même grâce à notre gamme Dammann de thés et infusions en vrac

LA CARTE
FOOD



Available from 10:30 am to 11:00 pm | weekend de 11 am to 11 pm
Disponible de 10:30 à 23:00 | week-end de 11:00 à 23:00

Classics

Incontournables



SOUP OF THE DAY

Soupe du jour

(Gluten: Wheat | Lactose)

15

BEEF CARPACCIO, ARUGULA AND PARMESAN

Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan

(Lactose)

24

BEEF TAGLIATA WITH ARUGULA AND PARMESAN SERVED WITH HOMEMADE FRIES AND SALAD

Tagliata de boeuf, roquette, parmesan, accompagnée de frites maison et salade

(Gluten: Wheat | Lactose, Celery, Sulphites)

30



RED LENTIL DHAL WITH FRESH SPINACH AND COCONUT MILK

Dhal aux lentilles corail, épinards frais et lait de coco

(Celery, Mustard)

22



GREEN CHICKEN CURRY WITH BAMBOO SHOOTS SERVED WITH THAI RICE

Curry vert de volaille, pousse de bambou, accompagné de riz thaï

(Celery, Fish, Soy, Sulphites, Lactose, Crustaceans)

25

ALMOND AND PISTACHIO IN AN CRUST FILLET SEA FROM BRONTE

Filet de daurade en croûte d'amande et pistache de Bronte

(Fish | Nuts: Almond, Pistachio)

39



SPAGHETTI AL POMODORO

SPAGHETTIS AVEC SAUCE TOMATE DATTERINO ET BASILIC

Spaghetti with datterino tomato sauce and basil

Gluten (Wheat), Celery

24

RIGATONI ALLA CARBONARA GUANCIALE, EGG AND PECORINO

Rigatoni, guanciale, egg, and pecorino

(Gluten: Wheat | Eggs, Lactose, Celery, Sulfites)

26

QUICHE LORRAINE WITH BACON, SERVED WITH A SIDE SALAD

Quiche Lorraine aux lardons, accompagnée de salade

(Gluten: Wheat | Eggs, Lactose, Mustard)

16



CHICKEN SUPREME WITH SAUTÉED SPINACH BLACK RICE AND YELLOW WINE SAUCE

Suprême de poulet aux épinards sautés, riz noir et sauce au vin jaune

(Gluten: Wheat | Lactose, Celery, Sulphites)

29

CRISPY CHICKEN FILLET BURGER SERVED WITH HOMEMADE FRIES

Burger aux filets de poulet croustillants, accompagné de frites maison

(Gluten: Wheat | Lactose, Peanuts, Soy, Sesame, Eggs, Mustard, Sulphites, Celery)

32

Salads

Salades



- CAPRESE SALAD WITH ROMA TOMATOES** 25
DOP MOZZARELLA AND BALSAMIC CREAM
Salade Caprese aux tomates Roma, mozzarella DOP
et crème de balsamique
(Lactose, Sulphites)

- CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN** 26
GARLIC CROUTONS AND GRANA PADANO
Salade César au poulet croustillant croûtons à l'ail et Grana Padano
(Eggs, Lactosen, Mustard, Fish, Peantus | Gluten: Wheat)



- RADICI SALAD WITH SEASONAL VEGETABLES** 24
Salade Radici aux légumes de saison

Sandwiches

Sandwiches

- TRADITIONAL TURKEY CLUB SANDWICH WITH BACON** 29
SERVED WITH HOMEMADE FRIES AND SALAD
Club sandwich traditionnel de dinde, bacon, accompagné de frites
maison et salade
(Gluten: Wheat | Eggs, Lactose, Mustard, Sulphites)

- TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR GARLIC CROUTONS** 30
GRANA PADANO, SERVED WITH HOMEMADE FRIES AND SALAD
Croque-Monsieur à la truffe avec Prosciutto Cotto, Gouda, servi avec
des frites maison et une salade
(Sulphites, Lactose | Gluten: Wheat)

Pizzas

Pizzas



- VEGETARIAN PIZZA** 25
Pizza végétarienne
(Gluten: Wheat | Lactose, Celery)

- RUSTICA PIZZA, SALAMI, PANCETTA, COOKED HAM,** 27
MOZZARELLA, TOMATOES
Pizza Rustica, Salami, panceta, jambon cuit, mozzarella, tomates
(Gluten: Wheat | Lactose, Sulphites)



- MARGHERITA PIZZA** 22
Pizza Margherita
(Gluten: Wheat | Lactose)

To share

À partager

- PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS FRANÇAIS** 28
Selection of Aged French Cheeses
(Lactose, Sulphites)

- STURIA PRIMEUR STURGEON CAVIAR, 15G** 75
SERVED WITH BLINIS
(Lactose, Sulphites)

Side dish

Accompagnement

A supplement of 6 € will be added to any order consisting solely side dish

Un supplément de 6 € sera ajouté pour toute commande comprenant exclusivement un accompagnement

THAI RICE Riz thai	6
GREEN SALAD Salade verte	6
VEGETABLE CASSEROLE Cassiolette de légumes (Celery, Lactose)	6
HOMEMADE FRIES Frites maison	8

Desserts

Desserts

OUR TIRAMISU Notre tiramisù (Eggs, lactose, sulphites Gluten: Wheat)	12
---	----



AMALFI LEMON CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée au citron d'Amalfi (Eggs, Lactose, Sulphites)	12
---	----



FRESH SEASONAL FRUIT SALAD Salade de fruits frais de saison	12
---	----



COCONUT YOGURT, APRICOT COULIS AND CRUMBLE Yaourt au coco, coulis d'abricot et son crumble (Gluten: Wheat Lactose)	12
---	----



What and when you eat affects energy distribution throughout the day and night. A well-balanced, mildly low-calorie, and reduced-sodium meal can enhance the quality of your sleep. This approach involves emphasizing the inclusion of complex carbohydrates, healthy vegetable fats, lean sources of protein, and foods rich in tryptophan. *Ce que vous mangez et quand vous mangez affecte la distribution de l'énergie tout au long de la journée et de la nuit. Un repas bien équilibré, légèrement hypocalorique et réduit en sodium peut améliorer la qualité de votre sommeil. Cette approche consiste à privilégier l'inclusion de glucides complexes, de graisses végétales saines, de sources de protéines maigres et d'aliments riches en tryptophane.*

LA CARTE 24/24

FOOD 24/24



Classics

Incontournables



SOUP OF THE DAY

Soupe du jour
(Gluten: Wheat | Lactose)

15

QUICHE LORRAINE WITH BACON, SERVED WITH A SIDE SALAD

Quiche Lorraine aux lardons, accompagnée de salade
(Gluten: Wheat | Eggs, Lactose, Mustard)

16

Sandwiches

Sandwiches

TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR GARLIC CROUTONS

GRANA PADANO, SERVED WITH HOMEMADE FRIES AND SALAD
Croque-Monsieur à la truffe avec Prosciutto Cotto, Gouda, servi avec
des frites maison et une salade
(Sulphites, Lactose | Gluten: Wheat)

30

Salads

Salades



CAPRESE SALAD WITH ROMA TOMATOES DOP MOZZARELLA AND BALSAMIC CREAM

Salade Caprese aux tomates Roma, mozzarella DOP
et crème de balsamique
(Lactose, Sulphites)

25



GREEN SALAD WITH CUCUMBER, TOMATOES AND LEMON DRESSING

Salade verte avec concombre, tomates et vinaigrette au citron

14



Pizzas

Pizzas



VEGETARIAN PIZZA

Pizza végétarienne
(Gluten: Wheat | Lactose, Celery)

25

RUSTICA PIZZA, SALAMI, PANCETTA, COOKED HAM, MOZZARELLA, TOMATOES

Pizza Rustica, Salami, pancetta, jambon cuit, mozzarella, tomates
(Gluten: Wheat | Lactose, Sulphites)

27



MARGHERITA PIZZA

Pizza Margherita
(Gluten: Wheat | Lactose)

22

Desserts

Desserts



OUR TIRAMISU

Notre tiramisù
(Eggs, lactose, sulphites | Gluten: Wheat)

12

AMALFI LEMON CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée au citron d'Amalfi
(Eggs, Lactose, Sulphites)

12



FRESH SEASONAL FRUIT SALAD

Salade de fruits frais de saison

12

MENU ENFANTS

KIDS MENU



Menu available for children up to 12 years old
Available from 10:30 am to 11:00 pm | weekend de 11 am to 11 pm
Menu disponible jusqu'à 12 ans
Disponible de 10:30 à 23:00 | week-end de 11:00 à 23:00

Starter

Entrée



SALADE CAPRESE AUX TOMATES ROMA 11
DOP MOZZARELLA AND BALSAMIC CREAM

Salade Caprese aux tomates Roma, mozzarella DOP
et crème de balsamique
(Lactose, Sulphites)

TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR GARLIC CROUTONS 10
GRANA PADANO, SERVED WITH SALAD

Croque-Monsieur à la truffe avec Prosciutto Cotto, Gouda,
servi avec une salade
(Sulphites, Lactose | Gluten: Wheat)

Main

Plats

SEA BREAM FILLET IN ALMOND AND PISTACHIO CRUST 19
VEGETABLE TIAN AND BUTTERED TAGLIATELLE

Filet de dorade en croute d'amande et pistache, thian de légume et
tagliatelle au beurre
(Gluten: Wheat | Nuts: Almond, Pistashio | Lactose)

CHICKEN NUGGETS WITH HOMEMADE FRIES 17

Nugget de volaille fermiere et ses frites maison
(Gluten: Wheat | Lactose, Celery, Mustard)



BUCATINI ALLA POMODORO 13

Bucatini à la sauce tomate
(Gluten: Wheat | Lactose, Celery, Eggs)

Desserts

Desserts



OUR TIRAMISU 12

Notre tiramisù
(Eggs, lactose, sulphites | Gluten: Wheat)



AMALFI LEMON CRÈME BRÛLÉE 12

Crème brulée au citron d'Amalfi
(Eggs, Lactose, Sulphites) ★

FRESH SEASONAL FRUIT SALAD 12

Salade de fruits frais de saison ★



LES BOISSONS

Drinks

A supplement of 6 € will be added to any
order consisting solely of a drink
*Un supplément de 6 € sera ajouté pour toute
commande comprenant exclusivement une boisson*



Champagne

Champagne

12cl

POMMERY APANAGE BRUT

26

POMMERY APANAGE ROSÉ

35



FRENCH BLOOM *Alcohol-free*

19

75cl

POMMERY APANAGE

135

POMMERY APANAGE ROSÉ

180

POMMERY APANAGE 1874

220

RUINART BLANC DE BLANC

250

DOM PÉRIGNON

525

LOUIS ROEDERER CRISTAL

600



FRENCH BLOOM *Alcohol-free*

90

Crémant

Champagne

12cl



CRÉMANT MILLÉSIMÉ BERNARD MASSARD, LUXEMBOURG

15



CRÉMANT CLOS DES ROCHERS ROSÉ, LUXEMBOURG

17

75cl



CRÉMANT MILLÉSIMÉ BERNARD MASSARD, LUXEMBOURG

60



CRÉMANT CLOS DES ROCHERS ROSÉ, LUXEMBOURG

68

White Wine

Vin blanc

12cl | 75cl

LOUIS JADOT, CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE

19 - 89

Chardonnay



CHÂTEAU DE SCHENGEN, DOMAINE THILL, LUXEMBOURG 16 - 64

Pinot Gris

FRAMMENTO, UMBRIA, ITALIA

13 - 52

Vermentino, Trebbiano, Sauvignon

50cl

RAPITALA MALTESE, SICILIA, ITALIA

24

Grillo, Catarratto bianco

Red Wine

Vin rouge

CHÂTEAU DES JACQUES, MOULIN À VENT

18 - 78

BOURGOGNE, FRANCE

Gamay



PETITE FLEUR DES ROCHERS, CLOS DES ROCHERS

18 - 81

MOSELLE, LUXEMBOURG

Pinot noir

LEONE DE CASTRIS, PUGLIA, ITALIA

15 - 60

Primitivo

50cl

MASCIARELLI, ABRUZZO, ITALIA

27

Montepulciano

Rosé Wine

Vin rosé

**CHÂTEAU LA COSTE LADY A
CÔTE DE PROVENCE, FRANCE**

14 - 56

Grenache, Syrah, Cinsault

**CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'EVÊQUE, CÔTE DE PROVENCE
FRANCE (BIO)** 13 - 52

Cinsault



CANTONOVO, PUGLIA, ITALIA

70

Primitivo

Draft Beer

Bière pression

30cl | 50cl



DIEKIRCH, PREMIUM, PILSENER

6 - 8

IPA, GOOSE ISLAND

9 - 14

Bottle of beer

Bouteille de bière

Luxembourg

33cl



BATTIN GAMBRINUS, PILSENER

8



DIEKIRCH GRAND CRU, LAGER AMBRÉ

9



DIEKIRCH 0,0% *Alcohol-free*

8

Scottish Single Malt Whisky

Whisky écossais single malt

4cl

Highlands

DALWHINNIE 15 ANS

15

OBAN 14 ANS

20

Islay

LAGAVULIN, 16 ANS

25

Speyside

GLENFIDDICH 18 ANS

26

Isle of Skye

TALISKER 10 ANS

16

Blended Whisky and Bourbon

Whisky blend et Bourbon

Blended Whisky

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

12

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

50

From Ireland

JAMESON

11

From America

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK

14

From Japan

NIKKA COFFEY MALT

18

Spirits

Spiritueux

4cl

Gin



GIN OPYOS

15

HENDRICK'S

15

MONKEY 47

18

Vodka

GREY GOOSE

15

Tequila

OCHO, AÑEJO

20

CLASE AZUL, REPOSADO

60

Rhum

DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA, VENEZUELA

14

HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS 10 ANS, CUBA

20

ZACAPA, SISTEMA SOLERA 23 ANS, GUATEMALA

23

Apéritif

Apéritif

KIR . 15cl

18

KIR ROYAL . 12cl

28

MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY . 6cl

8

RICARD . 4cl

8

CRODINO . 17cl *Alcohol-free*

8

SAN BITTER . 10cl *Alcohol-free*

6

Digestifs

Digestifs

4cl

Cognac

FRAPIN VSOP

18

RÉMY MARTIN XO

39

Armagnac

CHÂTEAU DE LAUBADE XO

25

Calvados

ROGER GROULT “ VÉNÉRABLE ”

20

Grappa

BERTA, MONPRA, GRAPPA INVECCHIATA

13

Marc



VIEUX MARC DU LUXEMBOURG, COTEAUX DE SCHENGEN

12

Liqueur

Liquor

4cl

AMARETTO

10

BAILEY'S IRISH CREAM

10

GRAND MARNIER

9

LIMONCELLO

9

Eaux de vie

Eaux de vie

4cl



MIRABELLE

12



POIRE WILLIAMS

12

Soft-drinks

Sodas

	20cl
COCA-COLA	6
COCA-COLA ZERO	6
FANTA	6
SPRITE	6
SCHWEPPES BITTER LEMON	6
FEVER-TREE PREMIUM INDIAN TONIC WATER	8
FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER	8
FEVER-TREE GINGER ALE	8
FEVER-TREE GINGER BEER	8
RED BULL	9

Mineral Water

Eau minérale

AQUA PANNA 50CL	6
AQUA PANNA 100CL	9
SAN PELLEGRINO 50CL	6
SAN PELLEGRINO 100CL	9
PERRIER 33CL	7

Fruit Juice

Jus de fruits

	25cl
PINEAPPLE	8.50
MANGO	8.50
APPLE	8.50
TOMATO	8.50
ORANGE	8.50



Hot Beverage

Boissons chaudes



COFFEE	6
ESPRESSO	6
DOUBLE ESPRESSO	7
ESPRESSO MACCHIATO	6
CAPPUCCINO	8
LATTE MACCHIATO	8
HOT CHOCOLATE VALRHONA ORIANDO, ORGANIC COCOA 60%	7

Tea

Thés



9

ROOIBOS CITRUS

Theine-free with vanilla flavors

ROOIBOS VANILLE

Theine-free with vanilla flavors

THÉ BLANC D'ANJI

White tea

CARCADET - PASSION FRAMBOISE

Infusion of hibiscus flower and raspberry & passion fruit

TISANE FRUITS EXOTIQUES

Lime blossom & chamomile with exotic fruits

TISANE FRUITS ROUGE

Lime blossom & verbena with red fruits

TISANE CAMOMILLE

Chamomile infusion

TISANE TILLEUL

Lime blossom infusion

TISANE VERVEINE

Verbena infusion

CEYLAN F.O.P SUPÉRIEUR

Full leafs black tea

DARJEELING F.O.P SUPÉRIEUR, SECOND FLUSH

Indian black tea

ROYAL BREAKFAST

Full-bodied black tea

SMOKEY LAPSANG

Black tea with a smoky flavor

EARL GREY YIN ZHEN

A black tea with Bergamot

MISS DAMMANN

Green tea & ginger with passion fruit

JARDIN DU LUXEMBOURG

Green Oolong with flowers

GUNPOWDER

Green tea pearls



Welcome Drink

MENU

If you are entitled to a welcome drink, we invite you to explore our selection of beverages from which you may choose In-room at the bar *SixtyFour*
Si vous bénéficiez d'un welcome drink, nous vous invitons à découvrir notre sélection de boissons parmi lesquelles vous pourrez faire votre choix au SixtyFour bar

Complimentary Drinks

CHAMPAGNE GLASS

Pommery Apanage

FRENCH BLOOM GLASS

Non-alcoholic

CHÂTEAU DE SCHENGEN

Domaine Thill, Luxembourg - Pinot Gris

PETITE FLEUR DES ROCHERS

Clos des Rochers, Luxembourg - Pinot noir

COCKTAIL OF THE MOMENT

DIEKIRCH, LUXEMBOURG 30CL

SOFT DRINKS



Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse. En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information sur la composition des plats est disponible sur demande.

All our prices are net, in Euro and VAT included. In accordance with European law on allergens, an information register on the composition of dishes is available on request.

