

LUNCH *Gourmand*

Stationnement gratuit au Parking de l'Acierie à 5mn ou les places de stationnement direction l'hôpital de Dudelange à 6mn ou nos places de stationnement devant le restaurant

Service voiturier - placier disponible tous les soirs et le dimanche au déjeuner.

Au déjeuner du Mercredi 11 février au Samedi 14 février 2026

Entrée + Plat principal au choix :

32.00€

Plat principal :

23.00€

Fromage ou Dessert :

9.00€

ENTRÉES

Velouté de choux fleur - Espuma de persil plat, crumble de taralli à l'anis

Suggestion vin blanc "Viognier Clairette" Pierre Amadiou - Vallée du Rhône - 9.00€



Ou

***Charcuteries fines de chez Squizito à Dudelange - Burrata au pesto de basilic
Focaccia aux tomates confites, olives et citrons, bouquet de roquette***

Suggestion vin rouge " L'Éclipse" Jeff Carrel - Languedoc Roussillon, France - 9,80€

PLATS PRINCIPAUX

Roulade de bar croustillante - Chapelure verte et anchois

Écrasé de pomme de terre à la fleur de sel, rosace de carottes couleurs, bisque de crustacés

Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - Bourgogne, France - 11.20€

Ou

Filet de canette servi rosé - Écrasé de pomme de terre à la fleur de sel

Rosace de carottes couleurs, sauce au Pinot Noir

Suggestion vin rouge "Saint Joseph" Pierre Amadiou - Vallée du Rhône - 14.00€

Ou

Tagliatelle au "Cime di Rapa" - Burrata fumée, roquette au vinaigre balsamique

Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - Toscane, Italie - 9.90€



GOURMANDISES PERMISES

Assortiment de fromages - De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen

Suggestion vin rouge "Château Noaillac" Famille Pagès - Médoc, France - 10.20€

Ou

Panna cotta aux poires - Crumble de fruits secs

Suggestion vin moelleux "Folie de roi" Pacherenc du Vic-Bilh Sud ouest, France - 9.40€