

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 au Samedi 14 mars 2026

Entrée + Plat principal au choix :

32.00€

Plat principal :

23.00€

Fromage ou Dessert :

9.00€

ENTRÉES

Velouté de fenouil et céleri rave - émulsion au persil plat et croutons

Suggestion vin blanc "Gigondas" - Pierre Amadiou - Vallée du Rhône, France 12.00€



Ou

Carpaccio de faux filet terroir mi cuit - fromage blanc ciboulette et crumble de cacahuètes

Suggestion vin rosé "Figuère Première" - Famille Combard - Provence, France - 9,80€

PLATS PRINCIPAUX

Filet de lieu noir en croute d'herbes fines -purée de choux fleur et pomme de terre.Fricassée de bimy primeur et sauce aux agrumes

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

Ou

Tagliata de volaille fermière - Pommes duchesses et bouquet de roquette.Sauce Suprême

Suggestion vin rouge "Chianti" Melini Granaio - Toscane, Italie - 9.90€

Ou

Tagliatelles fraiches aux artichauts-fondue de parmesan et noisettes

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

Cheesecake au crémeux de camembert d'Isigny, crumble aux noix et fraises

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