

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 16 au Samedi 19 Septembre 2026

<i>Entrée + Plat principal au choix :</i>	35.00€
<i>Plat principal :</i>	24.00€
<i>Entrée, fromage ou dessert :</i>	11.00€

ENTRÉES

Oeuf mimosa Loxalis - Fines tranches de jambon braisé de chez Squisito
Mesclun du moment

Suggestion vin blanc "Viognier" Domaine Xavier Gerard - Vallée du Rhône - 14.00€

Ou

Velouté Dubarry - Tempura de choux fleur, huile d'olives aux herbes fines

Suggestion vin blanc "Riesling" Domaine Um Goldbiere - 13.00€



PLATS PRINCIPAUX

Truite saumonée façon meunière - Mille feuille de pomme de terre, légumes de saison

Suggestion vin blanc "Beaune Monopole" Domaine Baptiste Guyot - Bourgogne - 15.00€

Ou

Blanquette de veau - Écrasé de pomme de terre, oignons grelot et légumes de braisage

Suggestion vin blanc "Pinot Blanc" Domaine Vitikohl - 13.00€

Ou

Tagliatelle aux champignons de saison - Émulsion de parmesan, pousses de saison

Suggestion vin blanc "Beaune Monopole" Domaine Baptiste Guyot - Bourgogne - 15.00€



GOURMANDISES PERMISES

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

Suggestion vin rouge "Franc de Bel" Château de Bel - Bordeaux 14.00€

Ou

Panna cotta pistache - Figues de saison

Suggestion vin moelleux "Muscat Beaumes de Venise" Terre blonde - Rhône - 10.00€