

Um Plateau

Cuisine Française

Changement de décor & de formule pour le restaurant Um Plateau.

Stéphanie Jauquet est maintenant épaulée par deux nouveaux jeunes :

Jonathan Germy, qui a été pendant 4 ans responsable de salle à la Brasserie Schuman, prend les commandes du restaurant. Côté cuisine, le nouveau chef Aristides Martins qui a travaillé un peu partout à travers le monde (Rio, Miami, Dubai).

Côté décor, L'architecte Véronique Witmeur, à qui l'on doit aussi les boutiques Cocottes, a mis en valeur la bâtisse historique en créant un effet « comme à la maison » cosy & chaleureux, dans un mélange de bois, de tartan & de couleurs anthracites.

Le bar propose une sélection de 25 vins au verre, une carte qui joue entre des vins « coup de cœur » & des beaux flacons de grandes maisons, ainsi qu'une belle gamme de gin, whisky & rhum. Rien n'est imposé, il est possible de siroter un verre en picorant 1 ou 2 grignotages (mini burger dry aged, lard de Colonnata) ou des entrées

[...]

Adresse

49.612642, 6.140585

Plateau Altmünster 6
1123 Luxembourg

Horaires

Lundi : 12:00—14:00, 18:00—22:30

Mardi : 12:00—14:00, 18:00—22:30

Mercredi : 12:00—14:00, 18:00—22:30

Jeudi : 12:00—14:00, 18:00—22:30

Vendredi : 12:00—14:00, 18:00—22:30

Samedi : 18:00—22:30

Dimanche : Fermé

Contact

Téléphone : 26 47 84 26

Adresse email : contact@umplateau.lu

Site Internet : www.umplateau.lu