

## ENTRÉES CHAUDES & FROIDES

	Entrée	Plat
<i>Sashimi de thon rouge au chalumeau</i>	25.00€	32.00€
<i>Tzatziki de concombre au yaourt et aromates</i>		
<i>Pickels d'oignon rouges et croustillant au sésame</i>		
<i>Suggestion Blanc Saveur Verte Jeff Carrel</i>	9.10€	
<i>Vitello tonnato 2.0</i>	23.00€	30.00€
<i>Suggestion Blanc Banfi la Pettegola Vermentino</i>	9.20€	
<i>Tartare de boeuf au couteau</i>	24.00€	31.00€
<i>Toast aux noix et raisins, quenelle de parmesan</i>		
<i>Salade d'asperges vertes et jaune d'oeuf mariné</i>		
<i>Suggestion Pinot Noir Mathis Bastian</i>	9.20€	
<i>Fromage chaud Cacciocavallo croustillant</i>	 16.00€	23.00€
<i>Mousse d'aubergines fumées</i>		
<i>Tomates marinées et son coulis</i>		
<i>Suggestion Blanc Haute Côte de Nuit Lebrun</i>	10.80€	

## PÂTES LOXALIS

<i>Tagliatellina al Sangrantino rouge</i>	18.00€	25.00€
<i>Ragoût de canard et fondue de Castelmagno</i>		
<i>Suggestion Rouge L'Eclipse Jeff Carrel</i>	9.60€	
<i>Tortelli noir à l'encre de seiche farci à la morue</i>	19.00€	26.00€
<i>Sauce tomate aux moules et coulis de persil</i>		
<i>Crumble de pain aux oignons</i>		
<i>Suggestion Blanc Banfi La Pettegola Vermentino</i>	9.90€	
<i>Spaghetti "Martelli"</i>	16.00€	22.00€
<i>Beurre et parmesan grand affinage</i>		
<i>Citron confit</i>		
<i>Suggestion Blanc Saveur Verte Jeff Carrel</i>	9.10€	

Entrées

## LA MER

*Poulpe rôti à la plancha* 35.00€  
*Tapenade Méditerranée et émulsion origan*  
*Pommes de terre écrasées, blettes et sauce salmoriglio*  
*Suggestion Blanc Valerie Figuière Signature Provence* 9.80€

*Dos de bar sauvage* 36.00€  
*Quenelle de pommes rattes aux petits pois*  
*Pack choi rôti et sauce au citron confit*  
*Suggestion Blanc Pinot Gris Clos des Rochers* 9.90€

## LA TERRE

*Filet de boeuf Terroir* 37.00€  
*Mille-feuille de pommes de terre et brocoli primeurs*  
*Sauce échalote et estragon*  
*Suggestion rouge Si mon Père Savait Bernard Magret* 9.30€

*Noisettes d'agneau en panure verte* 36.00€  
*Asperges vertes et purée de céleri rave*  
*Sauce au Pinot Noir et morilles*  
*Suggestion Rouge Grand Romane Pierre Amadieu* 12.00€

## LE CLASSIQUE

*Bouchée à la reine Loxalis* 28.00€  
*Médailon de ris de veau poêlé*  
*Frites et salade du moment*  
*Suggestion Blanc Auxerrois Remich Golberg Bastian* 9.00€

## LE VÉGÉTAL

*Asperges blanches primeurs en algue nori* 25.00€  
*Tagliata de tofu aux amandes et sésame*  
*Sabayon acidulé et estragon*  
*Suggestion Blanc Auxerrois Remich Goldberg Bastian* 9.00€

## LES ENFANTS

*Pour les enfants, tous nos plats carte en 1/2 portion et 1/2 prix*

*Rigatoni crème jambon* 13.00€  
*Rigatoni au ragoût de boeuf* 13.00€  
*Escalope de volaille panée, frites et légumes* 16.50€

*Plats*

# Dessert

*Déclinaison de fromages affinés de Formaticus Bettembourg* 16.00€  
*Variation de chutney et pousses du moment*  
*Suggestion Rouge Pinot Noir Mathis Bastian* 9.00€

*Entremet au chocolat Grand Cru et pralin* 16.00€  
*Biscuit croustillant*  
*Saké Junmai Daiginjo Nigori en accompagnement*

*Baba au rhum Loxalis* 16.00€  
*Espuma aux agrumes*  
*Rhum sélection en accompagnement*

*Crème brûlée* 12.00€  
*Vanille Martinique*  
*Suggestion Blanc Moelleux Pachenrec Duc Vic-Bilb* 9.10€

*Végétal Opera*  14.00€  
*Mousse de fraise et financier vegan*  
*Gelée de rhubarbe et thé Matcha*  
*Suggestion Blanc Moelleux Pachenrec Duc Vic-Bilb* 9.10€

*Le tiramisu minute du Chef Davide* 14.00€  
*Suggestion Tokaij Des Rois 1418* 9.10€

*Café gourmand Loxalis* 14.00€

*Infusion ou thé gourmand au choix* 15.00€

*Nos glaces et sorbets :*

*Vanille Bourbon • Chocolat Grand Cru • Pistache •* 1 boule 4.00€  
*Moka • Rhum raisins • Poire • Citron • Mangue •* 2 boules 7.00€  
*Framboise • Fraise • Pêche de vigne* 3 boules 8.50€

