



*Le « Casino » a largement mérité son ancienne appellation populaire de « Château de Dudelange »*

*Avec son imposante structure, ce bâtiment emblématique témoigne encore aujourd'hui de la tradition sidérurgique et du développement de la ville de Dudelange.*

*Depuis 2014, il accueille dans ses murs réaménagés les structures de la Croix-Rouge ainsi qu'un haut lieu de la gastronomie moderne, reflétant ainsi les deux vocations qui ont marqué son histoire.*

*Que ce soit pour un événement privé ou professionnel, nous vous offrons une expérience culinaire unique, au cœur de la nature.*

*Notre brochure 2025 est disponible sur demande. Nous vous recevons sur rendez-vous, du mercredi au vendredi de 15h à 17h30, pour discuter de l'organisation de votre réception.*

*Jours de fermeture : lundi, mardi et dimanche soir  
Tél : 24 55 97 21*

*Mail : [loxalis.casinodudelange@pt.lu](mailto:loxalis.casinodudelange@pt.lu)*

*Pensez à réserver pour vos anniversaires, baptêmes, réunions de famille ou toute autre occasion !*

*Suivez-nous sur Facebook et Instagram :  
Loxalis Restaurant*

*Histoire*

# Boissons

## EAUX PLATES

<i>Lodyss</i>	<i>25cl</i>	<i>4.70€</i>	<i>50cl</i>	<i>5.90€</i>	<i>1l</i>	<i>7.80€</i>
---------------	-------------	--------------	-------------	--------------	-----------	--------------

## EAUX GAZEUSES

<i>Lodyss</i>	<i>25cl</i>	<i>4.90€</i>	<i>50cl</i>	<i>5.90€</i>	<i>1l</i>	<i>7.90€</i>
---------------	-------------	--------------	-------------	--------------	-----------	--------------

## SOFTS

<i>Looza Pomme, Orange, Ananas, Carotte-orange, Tomate</i>	<i>20cl</i>	<i>5.80€</i>
<i>San pellegrino limonade ou orangeade</i>	<i>20cl</i>	<i>5.80€</i>
<i>Limonade mix, Lipton Ice Tea pêche</i>	<i>25cl</i>	<i>5.80€</i>
<i>Pepsi, Pepsi max, Seven Up</i>	<i>20cl</i>	<i>5.80€</i>
<i>Ginger beer Fever Tree, Crodino</i>	<i>20cl</i>	<i>6.00€</i>

## BIÈRES

<i>Picon Battin</i>	<i>33cl</i>	<i>8.30€</i>
<i>Funck-Bricher Bio en bouteille</i>	<i>33cl</i>	<i>6.90€</i>
<i>Battin IPA en bouteille</i>	<i>33cl</i>	<i>6.90€</i>
<i>La Clausthaller (sans alcool)</i>	<i>33cl</i>	<i>6.10€</i>
<i>Panaché Battin</i>	<i>33cl</i>	<i>4.90€</i>
<i>Battin Pression</i>	<i>33cl</i>	<i>4.90€</i>
<i>Panaché Cola</i>	<i>33cl</i>	<i>4.90€</i>

## CRÉMANTS ET PROSECCO

<i>Crémant Brut Bastian</i>	<i>Coupe</i>	<i>11.90€</i>	<i>Bout.</i>	<i>55.00€</i>
<i>Crémant Brut Rosé Bastian</i>	<i>Coupe</i>	<i>12.10€</i>	<i>Bout.</i>	<i>57.00€</i>
<i>Crémant Brut Alice Hartmann</i>			<i>Bout.</i>	<i>61.00€</i>
<i>Prosecco DOCG Adami Treviso</i>	<i>Coupe</i>	<i>9.50€</i>	<i>Bout.</i>	<i>45.00€</i>
<i>Kir Crémant Brut Bastian</i>	<i>Coupe</i>	<i>12.30€</i>		

## CHAMPAGNES

<i>Champagne Mailly Grand Cru Brut</i>	<i>Coupe</i>	<i>16.10€</i>	<i>Bout.</i>	<i>83.00€</i>
<i>Kir Royal Mailly Grand Cru Brut</i>	<i>Coupe</i>	<i>16.80€</i>		
<i>Champagne Gosset Grand Cru Extra Brut</i>			<i>Bout.</i>	<i>95.00€</i>
<i>Champagne Gosset Grand Cru Brut Rosé</i>			<i>Bout.</i>	<i>145.00€</i>
<i>Champagne Mailly "Intemporelle" 2018</i>			<i>Bout.</i>	<i>135.00€</i>

## GIN S

<i>Gin Gordon</i>	11.20€
<i>Gin Hendricks - Floral</i>	14.20€
<i>Gin Opyos Luxembourg - Herbes aromatiques</i>	14.80€
<i>Gin "Entre nous" Luxembourg - Floral</i>	14.60€
<i>Gin Copper Head London - Parfum d'agrumes</i>	14.90€
<i>Gin Mare Espagne - Senteurs du Sud</i>	14.80€
<i>Gin Professeur Monsieur Milano - Epices et fraicheur</i>	14.70€
<i>Gin Professeur Madame Milano - Poésie et fleurs</i>	14.70€

*Accompagné d'un Tonic classique ou méditerranéen de chez Fever Tree*

## COCKTAILS

<i>Cocktail du moment Loxalis</i>	13.20€
<i>Apérol Spritz</i>	12.50€
<i>Hugo</i>	12.80€
<i>Mojito</i>	13.20€
<i>Caïpirinha</i>	13.20€
<i>Negroni</i>	13.30€
<i>Americano</i>	13.30€

## WHISKYS

<i>Jameson Blended - Ireland</i>	9.40€
<i>Lagavulin Scotch 16 ans d'âge Single Malt - Écosse</i>	19.20€
<i>Dalmore Scotch 15 ans d'âge Single Malt - Écosse</i>	18.20€
<i>Dewars Scotch 12 ans d'âge Blend - Écosse</i>	18.60€
<i>Jack Daniel's Bourbon Old No7 - USA</i>	14.00€
<i>Nikka From De Barrel Blended - Japon</i>	14.80€
<i>Oban Single malt whisky 14 ans - Écosse Highlands</i>	21.00€

## APÉRITIFS CLASSIQUES

<i>Ricard</i>	6.90€
<i>Campari</i>	7.70€
<i>Cynar</i>	6.90€
<i>Martini Blanc ou rouge</i>	6.90€
<i>Porto Blanc Graham's Fine</i>	7.40€
<i>Porto Rouge Graham's Reserve</i>	9.90€
<i>Vodka Grey Goose</i>	16.00€

# Les coups de coeur

## AU VERRE

### VIN BLANC

#### LUXEMBOURG

2023 Pinot Gris Clos des Rochers Bernard Massard 9.90€

#### FRANCE

2023 Petit Chablis Louis Moreau Domaine de Biéville 11.20€

2023 Haute Côte De Nuit - Thevenot Le Brun - Bourgogne 11.20€

2021 Saveur Verte - Jeff Carrel - Côtes Catalanes 9.30€

#### ITALIE

2023 La Pettegola - Banfi - Vermentino IGT - Toscane 9.90€

#### SÉLECTION DU MOMENT

Notre vin blanc du moment 9.80€

### VIN MOELLEUX

#### FRANCE SUD OUEST

2020 Folie de roi - Pacherenc du Vic-Bilh 9.40€

### VIN ROUGE

#### FRANCE

2019 L'Éclipse - Jeff Carrel - Languedoc Roussillon **BIO** 9.80€

2021 Si mon Père Savait - Bernard Magrez -  
Languedoc Roussillon 9.80€

2022 Château Macquin - Saint Emilion 9.20€

2016 Château Noaillac - Médoc - Famille Pagès 10.20€

2022 Vacqueyras - Pierre Amadieu - Vallée du Rhône 12.10 €

#### ITALIE

2021 Chianti DOCG - Melini Granaio - Toscane 9.90€

2022 Primitivo Salento IGT - Marmorelle - Puglia 10.90€

#### SÉLECTION DU MOMENT

Notre vin rouge du moment 9.90€

### VIN ROSÉ

2023 Figuière Première - La Londes les Maures - Provence 9.80€

**BIO**

## ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Sashimi de thon rouge</i> <i>Osmose de concombre et pastèque</i> <i>Concassé de tomates</i> <i>Olives et câpres</i> <i>Servi avec frites et salade (en plat principal)</i> <i>Suggestion vin rosé Figuière "Première" Famille Combard</i>	25,00€     9.80€	32,00€
<i>Vitello tonnato 2.0</i> <i>Servi avec frites et salade (en plat principal)</i> <i>Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau</i>	24.00€  11.20€	31.00€
<i>Tartare de boeuf Terroir coupé au couteau</i> <i>Coulis de Burrata des Pouilles</i> <i>Pousses du moment</i> <i>Servi avec frites et salade (en plat principal)</i> <i>Suggestion vin rouge Chianti "Melini Granaio"</i>	24.00€    9.90€	31.00€
<i>Fleurs de courgette au four</i> <i>Farce à la ricotta et aux olives</i> <i>Espuma de gaspacho et coulis de basilic</i> <i>Crumble de Tarallo</i> <i>Suggestion vin blanc "Saveur Verte" Carrel</i>	 24.00€   9.30€	

## À PARTAGER

<i>Planche de la Mer</i> <i>À partir de 2 personnes</i> <i>Friture de poissons de la mer Méditerranée</i> <i>Tranche de thon et espadon, croquette de morue</i> <i>Mousse de saumon fumé et focaccia grillée</i> <i>Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi</i>	19.50€ par pers.    9.90€
<i>Planche de la Terre</i> <i>À partir de 2 personnes</i> <i>Assortiment de charcuteries Italiennes</i> <i>Jambon de Parme et grisini, croquette au Provolone</i> <i>Olives ascolane, tomates et melon</i> <i>Mozzarella di Bufala</i> <i>Suggestion vin rouge "L'Éclipse" Jeff Carrel</i>	19.50€ par pers.    9.80€

*Entrées*

## LA MER

<i>Poulpe fondant</i>	33.00€
<i>Caponata d'aubergines aux olives vertes et tomates rôties</i>	
<i>Croquettes de pomme de terre et Provola fondante</i>	
<i>Salmoriglio aux citrons confits et câpres</i>	
<i>Suggestion vin blanc "Saveur Verte" Jeff Carrel</i>	9.30€
<i>Dos de Lotte "Pleine Mer" en cuisson douce</i>	32.00€
<i>Croustillant de pommes de terre aux olives</i>	
<i>Variation de courgettes couleurs</i>	
<i>Sauce tomate aux saveurs de la mer</i>	
<i>Suggestion vin rosé Figuière "Première" Famille Combard</i>	9.80€

## LA TERRE

<i>Filet de Boeuf Terroir Luxembourgeois</i>	39.00€
<i>Croustillant de pommes de terre aux olives</i>	
<i>Variation de courgettes couleurs</i>	
<i>Sauce au Pinot Noir</i>	
<i>Suggestion vin Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez</i>	9.80€
<i>Tagliata de volaille fermière Terroir Luxembourgeois</i>	31.00€
<i>Croustillant de pommes de terre aux olives</i>	
<i>Variation de courgettes couleurs</i>	
<i>Sauce au Pinot Noir</i>	
<i>Suggestion vin rouge "Primitivo" Marmorelle Salento</i>	10.90€

## LE CLASSIQUE LOXALIS

<i>Bouchée à la reine Loxalis</i>	29.50€
<i>Médailillon de ris de veau poêlé</i>	
<i>Frites et salade du moment</i>	
<i>Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Clos des Rochers</i>	9.90€

## LE VÉGÉTAL

<i>Troffie au pesto de basilic</i>	24.00€
<i>Burata des Pouilles</i>	
<i>Coulis de tomates confites et crumble d'ail noir</i>	
<i>Suggestion vin blanc "Saveur verte" Jeff Carrel</i>	9.30€

## LES PLATS POUR LES ENFANTS

*Pour les enfants, nos plats de la carte en 1/2 portion*

<i>Rigatoni crème jambon</i>	14.00€
<i>Rigatoni au ragoût de boeuf</i>	14.00€
<i>Escalope de volaille panée, frites et légumes</i>	16.80€



# Desserts

<i>Déclinaison de fromages de la fromagerie "La Kissel" à Kanfen</i>	16.00€
<i>Variation de chutney et pousses du moment</i>	
<i>Suggestion vin rouge "Chateau Noaillac" Médoc - Famille Pagès</i>	10.20€
<i>Entremet au chocolat</i>	14.00€
<i>Les fruits rouges de saison en déclinaison</i>	
<i>Suggestion vin liquoreux "Tokaji Des Rois" 1413</i>	9.10€
<i>Semifreddo au yaourt</i>	14.00€
<i>Déclinaison de pêches</i>	
<i>Crèmeux à la verveine</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh</i>	9.40€
<i>Crème brûlée aux citrons d'Amalfi</i>	14.00€
<i>Compote d'abricots et anis</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh</i>	9.40€
<i>Le VégétOpera d'Antonietta</i>	14.00€
<i>Sans gluten et sans lactose</i>	
<i>Noix de pecan</i>	
<i>Cassis et ganache à la violette</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh</i>	9.40€
<i>Le tiramisu minute</i>	14.00€
<i>Suggestion vin liquoreux "Tokaji Des Rois" 1413</i>	9.10€
<i>Café gourmand Loxalis</i>	14.00€
<i>Infusion ou thé gourmand</i>	15.00€
<i>Nos glaces et sorbets</i>	
<i>Vanille Bourbon • Chocolat Grand Cru • Pistache • Moka •</i>	1 boule 4.00€
<i>Rhum raisins • Poire • Citron • Mangue • Framboise •</i>	2 boules 7.00€
<i>Fraise • Pêche de vigne</i>	3 boules 8.50€



## THÉS ET INFUSIONS 7.20€

*Thé vert Yunnan*  
*Thé vert menthe marocaine*  
*Thé vert fleurs de jasmin*  
*Thé noir Ceylan Supérieur*

*Infusion camomille*  
*Infusion verveine*  
*Tisane menthe, mélisse, feuilles de cassis*  
*Tisane apaisante fenouil, camomille, légèrement épicée*

## CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	3.80€	<i>Café déca</i>	4.90€
<i>Espresso déca</i>	4.10€	<i>Cappuccino latte</i>	5.30€
<i>Espresso macchiato</i>	4.10€	<i>Chocolat chaud</i>	7.90€
<i>Double espresso</i>	5.30€	<i>Latte macchiato</i>	7.90€
<i>Café</i>	4.10€	<i>Irish coffee</i>	16.00€

## COGNACS & ARMAGNACS

<i>Raynaud - Sabourin n°10 1er Cru de Cognac VSOP</i>	18.20€
<i>Lberaud Cognac "L'oublié n°48"</i>	25.20€
<i>Lberaud Cognac XO Extra 30 ans d'âge</i>	24.00€
<i>1971 Bas Armagnac Baron Legrand</i>	24.00€

## RHUMS

<i>Selection Prestige Loxalis</i>	22.00€
<i>Zaccapa 23 ans d'âge - Guatemala</i>	16.00€
<i>HSE XO Rhum agricole - Martinique</i>	17.00€
<i>Damoiseau XO Rhum agricole extra vieux - Guadeloupe</i>	18.00€
<i>Malecon Reserva 15 ans d'âge - Panama</i>	15.00€

## GRAPPAS

<i>Berta Grappa Valdavi Moscato</i>	9.50€
<i>Berta Oltre "Il Dilidia"</i>	16.00€
<i>Berta Grappa l'Angelo Barbera Barrique</i>	13.60€
<i>Berta Grappa Di Barbera Nibbio</i>	13.80€
<i>Grappa Selection Exception</i>	19.80€

## EAUX DE VIE ET LIQUEURS

<i>Amaretto della torre</i>	9.70€	<i>Framboise Zenner</i>	10.20€
<i>Amaro lucano</i>	8.70€	<i>Chartreuse liqueur mof</i>	18.10€
<i>Averna</i>	8.70€	<i>Calvados fine Lelouvier</i>	11.20€
<i>Sambuca</i>	6.50€	<i>Baileys</i>	8.50€
<i>Limoncello</i>	6.50€	<i>Fernet branca</i>	8.50€
<i>Poire Williams Zenner</i>	9.90€	<i>Cointreau</i>	8.50€
<i>Poire Reserve Zenner</i>	15.20€	<i>Grand marnier</i>	8.50€
<i>Mirabelle Zenner</i>	12.30€	<i>Get 27</i>	8.50€