

## ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Carpaccio de seriole pleine mer</i> <i>Vinaigrette aux graines de grenades</i> <i>Emulsion aux amandes</i> <i>Tuile aux algues et pousses du moment</i> <i>Suggestion vin blanc "Natural blanc" - Mas Amiel</i>	25,00€    9.90€	
<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>Tagliatelle Loxalis "Cacio e Pepe"</i> <i>Truffe noire de saison</i> <i>Suggestion vin rouge Chianti "Melini Granaio"</i>	19.00€  9.90€	26.00€
<i>Velouté de potimarron</i> <i>Châtaignes rôties</i> <i>Huile de courge au romarin</i> <i>Cubes de pain toastés</i> <i>Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Clos des Rochers</i>	 16.00€    9.90€	

## LES TOURS À PARTAGER

<i>Tour de la Mer et Rivière</i> <i>À partir de 2 personnes</i> <i>Friture de poissons de la mer Méditerranée</i> <i>Tranche de thon et d'espadon fumé, croquette de morue</i> <i>Terrine de truite saumonée et cresson fontaine</i> <i>Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi</i>	19.80€ par pers.    9.90€
<i>Tour de la Terre</i> <i>À partir de 2 personnes</i> <i>Assortiment de salaison Italienne de Squisito à Dudelange</i> <i>Jambon de Parme et grisini, Pecorino au poivre de Sicile</i> <i>Terrine de canard Loxalis</i> <i>Fritures d'automne et pickles de légumes</i> <i>Suggestion vin rouge "L'Éclipse" Jeff Carrel</i>	19.80€ par pers.     9.80€

*Sinfrees*

## LA MER

<i>Poulpe fondant</i>	33.00€
<i>Houmous de pois chiche</i>	
<i>Pop corn de lentilles et fricassée de choux kale</i>	
<i>Jus de persil plat</i>	
<i>Suggestion vin blanc "Altaïr" Mas Amiel</i>	13.00€
<i>Rouget Barbet au four</i>	32.00€
<i>Tian de carottes primeurs</i>	
<i>Ecrasé de pomme de terre au corail d'oursin</i>	
<i>Jus tomate aux câpres et olives</i>	
<i>Crumble méditerranéen</i>	
<i>Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi</i>	9.90€

## LA TERRE

<i>Filet de Boeuf Terroir Luxembourgeois</i>	39.00€
<i>Mousseline de pommes de terre ratte au beurre salé</i>	
<i>Tian de carottes primeurs</i>	
<i>Sauce au Pinot Noir</i>	
<i>Suggestion vin Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez</i>	9.80€
<i>Souris d'agneau cocotte confite</i>	31.00€
<i>Mousseline de pommes de terre ratte au beurre salée</i>	
<i>Tian de carottes primeurs</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>Médailon 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>Choux fleur snacké</i>	24.00€
<i>Son beignet croustillant à la farine de riz</i>	
<i>Emulsion de choux fleur au lait d'amande</i>	
<i>Cress de saison et copeaux de tofu</i>	
<i>Suggestion vin blanc "Natural blanc" - Mas Amiel</i>	9.90€



## 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€

Plats

# 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>Financier au chocolat Grand Cru et noisettes torréfiées</i>	14.00€
<i>Namelaka au whisky</i>	
<i>Compote de clémentine</i>	
<i>Suggestion vin liquoreux "Tokaji Des Rois" 1413</i>	9.10€
<i>Le dessert végétarien, sans lactose et sans gluten</i>	14.00€
<i>Entremet à la pomme, cannelle et noix de pecan</i>	
<i>Ganache au miel de châtaignier</i>	
<i>Sorbet aux framboises</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh</i>	9.40€
<i>Crème brûlée à la fève de tonka</i>	14.00€
<i>Compote de poires et cannelle</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh</i>	9.40€
<i>La poire pochée au rhum sélection Loxalis</i>	14.00€
<i>Crèmeux aux amandes</i>	
<i>Glace au chocolat blanc</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh</i>	9.40€
<i>Le tiramisu minute d'Antonietta</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€

