


ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Servies avec frites et salade en plat principal

Tartare de boeuf luxembourgeois - Mœlle de bœuf au four et sel de Guérande 26.00€
Croustillants de focaccia au thym et mesclun du moment En plat 33.00€
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Caprese du Chef Paride Zaramella 22.00€
Tomates en osmose de basilic, émulsion de mozzarella et coulis de tomates  En plat 28.00€
Caviar de vinaigre balsamique et tuile au parmesan
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

La salade estivale - Selon l'inspiration du Chef 21.00€
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€ En plat 27.00€

Vitello tonnato - À l'ancienne 26.00€
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.20€ En plat 33.00€

LES TOURS GOURMANDES À PARTAGER

Planche de la Mer - À partir de 2 personnes 19.90€ par pers.
Friture de poissons de la mer Méditerranée, salaison océane par nos soins
Acras croustillants, rilette de saumon et focaccia grillée
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

Planche de la Terre - À partir de 2 personnes 19.90€ par pers.
Assortiment de charcuteries de chez Squisitò Dudelange
Fromage primo sale de Sicile, olive ascolane et panzerotti
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

POUR NOS JEUNES GOURMETS

Pour les enfants, nos plats de la carte en 1/2 portion et à moitié prix

Notre assortiment de crudités 9.00€
Rigatoni crème jambon 14.00€
Rigatoni au ragoût de boeuf 14.00€
Escalope de volaille panée, frites et légumes 16.80€

PLATS

LA MER

Poulpe - Écrasé de pommes de terre à l'ail doux confit 36.00€
Légumes du moment et sauce au basilic

Suggestion vin blanc "Haute Côte de Nuit" Thevenot Le Brun - 11.20€

Thon rouge juste saisi - Légumes du moment 37.00€

Mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive, sauce au foie de lotte

Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

LA TERRE

Filet de boeuf Terroir - Pomme de terre écrasée à la fleur de sel et ciboulette 39.00€

Légumes fanes de saison, sauce au Pinot Noir

Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Râble de lapin fermier aux morilles - Écrasé de pomme de terre à la fleur de sel 34.00€

Légumes fanes de saison, jus de cuisson

Suggestion vin Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez - 9.80€

LE JARDIN

Taboulé de quinoa rouge et noir - Servi chaud, carottes braisées 27.00€

Mousseline de carottes aux agrumes

Suggestion vin blanc "Amida" Corte Adami - 9.90€



LES CLASSIQUES LOXALIS

Bouchée à la reine - Médaillon de ris de veau poêlé, frites et salade du moment 31.00€

Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 9.90€

Notre entrecôte de 350g au beurre maître d'hôtel - Frites maison 44.00€

Légumes de saison, salade verte et crudités

Suggestion vin rouge "Primitivo" Marmorelle Salento - 10.90€

DESSERTS

Variation de fromages - Condiments de saison 16.50€
De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen
Suggestion vin rouge "Château Noaillac" Médoc - Famille Pagès - 10.20€

Le citron - Crémeux aux citrons, crumble, coulis basilic et meringues 14.00€
Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€

Dessert sans lactose et sans gluten 14.00€
Entremet aux pêches et cassis
Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€



Crème brûlée à la verveine 12.00€
Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€

Tarte au chocolat noir fondante - Glace à la vanille et tuile au chocolat 14.00€
Suggestion vin liqueux "Tokaji Des Rois" 1413 - 9.10€

Panna cotta - Fromage blanc, framboises et sablé aux noix 12.00€
Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€

Dame blanche Loxalis - Accompagnée de son chocolat noir 13.00€

Café glacé Loxalis - Chantilly maison 13.00€

Café gourmand 14.00€

Infusion ou thé gourmand 15.00€

Glaces et sorbets

• Vanille Bourbon • Chocolat Grand Cru • Pistache 1 boule 4.30€
• Moka • Rhum raisins • Poire • Citron • Mangue 2 boules 7.50€
• Framboise • Fraise • Pêche de vigne 3 boules 9.00€

Il est également possible de se laisser tenter par un Colonel ou encore un affogato