HISTOIRE

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 lieu de la gastronomie moderne, reflétant ainsi les deux vocations qui ont marqué l'histoire du Casino Dudelange.

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

Notre brochure 2026 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

Stationnement gratuit au Parking de l'Aciérie à 5mn du restaurant
Places de stationnement direction l'hôpital de Dudelange 6mn
Places de stationnement devant le restaurant et notre service voiturier
Retrouvez toutes les informations sur notre site www.loxalis.lu

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

Suivez-nous sur Instagram et Facebook
Loxalis Restaurant

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Rillettes de volaille fermière *- Mille-feuille de pomme de terre à l'estragon et lard paysan aux poivres, coing confits et chutney* — ***26.00€***
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Ceviche de maigre "pleine mer" *- Citron vert, guacamole, cacahuètes croquantes Tuile de riz et pousses du moment* — ***25.00€***
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

Ravioles de betteraves *- Servies froides, granola de pistaches et noix de pécan Skyr et pickles de framboise, coulis d'herbes fines* — ***24.00€***
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 10.20€

Velouté de butternut *- Crème de chèvre frais et graines de courges* — ***14.00€***
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.80€

Tagliolini *- Genovese de thon rouge, aneth confit et zestes de citron* — ***23.00€*** / ***En plat 29.00€***
Suggestion vin blanc "Amida" Corte Adami - 9.90€

LES ENTRÉES DE FIN D'ANNÉE

Foie gras de canard au porto blanc *- Pain brioché* — ***28.00€***
Chutney d'oignons rouges et caviar d'amarone
Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.80€

Carpaccio de Saint-Jacques *- Quenelle de caviar* — ***28.00€***
Émulsion au corail d'oursin, pointe d'huile à l'aneth et pomelos, chips de riz
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.80€

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

Thon rouge de ligne juste saisi en croûte de poivres *- Rosace de courges et céleri-rave, mousse acidulée à la groseille* — ***41.00€***
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 10.20€

Gratin de brandade de poissons *- Fricassée de scampis en persillade* — ***37.00€***
Suggestion vin blanc "Haute Côte de Nuit" Thevenot Le Brun - 12.10€

LA TERRE

Filet de boeuf Terroir 200gr *- Mille feuille de pomme de terre* — ***39.00€***
Légumes de saison, sauce au Pinot Noir
Façon Rossini avec foie gras poêlé et truffe noire râpée — ***En supplément 16.00€***
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Souris d'agneau confite Loxalis *- Écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel* — ***37.00€***
Légumes de saison, jus de braisage au thym
Suggestion vin Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez - 10.20€

LE JARDIN

Radicchio braisé au miel *- Mousse de pommes vertes* — ***27.00€***
Vinaigrette aux mûres, salade de fenouil, suprêmes de pamplemousse
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 - 10.20€

Pressé de cochon Terroir confit et croustillant *- Mousseline de pomme rattes et truffes noires, bouquet de roquette, sauce au Pinot Noir* — ***37.00€***
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€

La Tatin de Sofines *- Pommes façon mille feuille, arlette feuilletée, gel de pomme* **14.50€**
Glace vanille Bourbon
Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.80€

La poire miso *- Pochée au gingembre, poivre long et cardamome* **14.90€**
Crème au miso blanc
Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.80€

Panais, orange et noisette *- Panais rôti et glacé, parfait glacé noisette, gel d'orange* **14.50€**
Suggestion vin liquoreux "Tokaji des Rois" 1413 - 9.90€

Chocolat noir, tonka et caramel *- Chocolat Valrhona 74%, caramel infusé* **15.00€**
à la fêve de tonka
Suggestion vin doux naturel d'exception "Maury 20 ans" - 14.00€

Buchette de Noël *- Entremet chocolat noir, fruits rouges et praliné sarrasin* **14.50€**
Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.80€

Dame blanche *- Accompagnée de son chocolat noir, meringues et chantilly maison* **14.00€**

Café glacé *- Chantilly maison* **14.00€**

Café gourmand **15.00€**

Infusion ou thé gourmand **16.00€**

Glaces et sorbets **La boule 4.00€**
Vanille Bourbon • Chocolat Grand Cru • Pistache • Moka
Fraise • Rhum raisins
Poire • Citron • Mangue • Framboise • Pêche de vigne

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