

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>la Planche de la Terre à partager(2 pers min)</i> <i>Jambon de Parme, Mortadella, Salame Felino</i> <i>Mozzarella de bufala, legumes aigres doux</i> <i>Olives Ascolane et panzerotto</i> <i>Suggestion Pinot Gris Clos des Rochers</i>	11,20 € <i>Par</i> <i>Personne</i> 9.90€	
<i>la Planche de la Mer à partager(2 pers min)</i> <i>Saumon fumé et espadon fumé</i> <i>Brandade de morue et friture Méditerranée</i> <i>Sauce aioli</i> <i>Suggestion rosée Figuière Première Provence</i>	13,20 € <i>Par</i> <i>Personne</i> 9.70€	
<i>Vitello tonnato 2.0</i> <i>Suggestion Blanc Banfi la Pettegola Vermentino</i>	21.00€ 9.90€	28.00€
<i>Tartare de boeuf au couteau</i> <i>Stracciatella fumé</i> <i>Crackers et pousse de roquette</i> <i>Suggestion L'Eclipse Jeff Carrel 2018</i>	21.00€ 9.60€	28.00€
<i>Variété de tomates "Appellation" marinées</i> <i>Mozzarella de bufala et pesto de basilic</i> <i>Tranche de pain grillé aux olives</i> <i>Suggestion Blanc Saveur Verte Jeff Carrel</i>	17.00€ 9.10€	27.00€

PÂTES LOXALIS

<i>Tagliatelle au citron d'Amalfi</i> <i>Salpicon de gambas à la réglisse</i> <i>Suggestion Blanc Saveur Verte Jeff Carrel</i>	17.00€ 9.10€	24.00€
<i>Strozzapreti au pesto de basilic</i> <i>Coulis de tomates confites</i> <i>Burrata et amandes</i> <i>Suggestion Blanc Banfi La Pettegola Vermentino</i>	14.00€ 9.90€	21.00€

Entrées

LA MER

Poulpe rôti à la plancha 29.00€
Caponata de Sicile aux aromates
Pommes de terre écrasées au basilic
Suggestion Blanc Saveur Verte Jeff Carrel 9.10€

Dos de cabillaud confit 31.00€
Quenelle de pommes rattes au basilic
Aubergines grillées et concassée de tomates
Sauce salmoriglio
Suggestion Blanc Auxerois Remich Goldberg Bastian 9.00€

LA TERRE

Côte de Boeuf 500 gr Angus Luxembourg 49.00€
Frites et légumes de saison
Salade du moment et sauce estragon
Suggestion Rouge Si mon Père Savait Bernard Magret 9.30€

Noisettes d'agneau en panure verte 36.00€
Ecrasée de pommes de terre au romarin
Courgettes primeurs
Jus aux herbes fines
Suggestion Rouge Grand Romane Pierre Amadieu 12.00€

LE CLASSIQUE

Bouchée à la reine Loxalis 28.00€
Médailillon de ris de veau poêlé
Frites et salade du moment
Suggestion Pinot Gris Clos des Rochers 9.90€

LE VÉGÉTAL

Mille feuille de légumes de saison 25.00€
Tagliata de tofu aux amandes et sésame
Tempura de fleur de courgette
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€



Dessert

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

Crèmeux au chocolat fondant "Guanaja" 13.00€
Variation de fruits rouges
Sorbet aux framboises
Saké Junmai Daiginjo Nigori en accompagnement

Semifreddo aux citrons d'Amalfi "Signature Antonietta" 14.00€
Crumble aux amandes
Coulis de basilic
Suggestion Blanc Moelleux Pachenrec Duc Vic-Bilb

Crème Catalane Loxalis à la pêche blanche 12.00€
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 de Antonietta 13.00€
Suggestion Tokaij Des Rois 1418 9.10€

Café gourmand Loxalis 13.00€

Infusion ou thé gourmand au choix 15.00€

Nos glaces et sorbets :

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

