

## ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

	Entrée	Plat
<b><i>Bœuf Terroir à cru coupé au couteau</i></b>	24,00 €	30,00 €
<i>Pointes de puntarelle aux aromates</i>		
<i>Coulis de parmesan et ketchup de poivrons rouges</i>		
<i>Pain aux noix et raisins toasté</i>		
<i>Suggestion Rouge "Si Mon Père Savait" Bernard Magrez</i>	9.30€	
<b><i>Céviche de bar pleine mer</i></b>	24,00 €	30,00 €
<i>Petits légumes croquants aux aromates et lime</i>		
<i>Coulis de betteraves et ses chips</i>		
<i>Suggestion Rosé "Figuière Première" Famille Combard</i>	9.70€	
<b><i>Vitello tonnato 2.0</i></b>	23.00€	30.00€
<i>Suggestion Blanc "La Pettegola" Banfi</i>	9.90€	
<b><i>Polenta</i></b>		
<i>Chaude et croustillante aux chanterelles</i>	 21.00€	28.00€
<i>Fondue de bleu de bufala</i>		
<i>Cress d'hiver</i>		
<i>Suggestion Rouge "Eclipse" Jeff Carrel</i>	9.60€	

## VELOUTÉ ET PÂTES LOXALIS

<b><i>Minestrone Loxalis</i></b>	17.00€	
<i>Le bouillon servi minute</i>		
<i>Suggestion Blanc "La Pettegola" Banfi</i>	9.90€	
<b><i>Tagliatelle Loxalis</i></b>	22.00€	29.00€
<i>Gambas et poutargue de thon rapée</i>		
<i>Citron d'Amalfi</i>		
<i>Poudre de réglisse et pousses de bourrache</i>		
<i>Suggestion Blanc "Haute Côte de nuit" Thevenot-Le Brun</i>	10.80€	
<b><i>Cavatelli Loxalis</i></b>	 17.00€	24.00€
<i>Pesto de "Cime di Rapa"</i>		
<i>Burrata et crumble d'ail noir</i>		
<i>Suggestion Blanc "Haute Côte de Nuit" Thevenot-Le Brun</i>	10.80€	

Entrées

## LA MER ET LA RIVIERE

*Poulpe fondant* 32.00€  
*Espuma de pommes de terre*  
*Fricassée de "Cime di Rapa" et huile au romarin*  
*Tuile de riz noir*  
*Suggestion Blanc "Saveur Verte" Jeff Carrel* 9.10€

*Dos de sandre* 32.00€  
*Quenelles de pommes de terre rattes*  
*Fenouil confit et coulis de cresson*  
*Sauce au Pinot Gris et coquillages*  
*Suggestion Blanc "Pinot Gris" Clos des Rochers Bernard Massard* 9.90€

## LA TERRE

*Filet de Boeuf Terroir Luxembourg* 38.00€  
*Mousseline de pomme de terre au beurre salé*  
*Légumes racines de saison*  
*Sauce au Pinot noir*  
*Suggestion Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez* 9.30€

*Magret de canard farci au foie gras* 34.00€  
*Mousseline de pommes de terre au beurre salé*  
*Légumes racines de saison*  
*Sauce au Pinot Noir et champignons du moment*  
*Suggestion Rouge Gigondas "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 Bernard Massard* 9.90€

## LE VÉGÉTAL

*Ballotine de choux frisé farci* 28.00€  
*Pois chiche et aromates*  
*Coulis de potiron façon aigre douce*  
*Pignons de pin toastés et germes de saison*  
*Suggestion Blanc "Auxerrois" Mathis Bastian* 9.00€



## LES PLATS POUR 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€

Plats

# Desserts

<i>Déclinaison de fromages de la fromagerie de la Kissel à Kanfen</i>	16.00€
<i>Variation de chutney et pousses du moment</i>	
<i>Suggestion Rouge "Pinot Noir" Mathis Bastian</i>	9.00€
<i>Entremet chocolat Gianduja noisette</i>	14.00€
<i>Coulis de whisky</i>	
<i>Suggestion "Tokaji Des Rois" 1413</i>	9.10€
<i>Baba au Rhum servi avec notre rhum sélection Loxalis</i>	18.00€
<i>Compote d'orange</i>	
<i>Sorbet aux agrumes</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</i>	14.00€
<i>Compote de poires et pommes</i>	
<i>Crumble de fruits à coques</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Duc Vic-Bilh</i>	9.10€
<i>Le Végétal " Carrot Cake"</i>	15.00€
<i>Mousse à l'orange sanguine</i>	
<i>Gel d'orange et safran</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Duc Vic-Bilh</i>	9.10€
<i>Le tiramisu minute d'Antonietta</i>	14.00€
<i>Suggestion "Tokaji Des Rois" 1413</i>	9.10€
<i>Café gourmand Loxalis</i>	14.00€
<i>Infusion ou thé gourmand au choix</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€

