

Boissons

EAUX PLATES

<i>Lodyss</i>	<i>25cl</i>	<i>4.70€</i>	<i>50cl</i>	<i>5.90€</i>	<i>1l</i>	<i>7.80€</i>
---------------	-------------	--------------	-------------	--------------	-----------	--------------

EAUX GAZEUSES

<i>Lodyss</i>	<i>25cl</i>	<i>4.90€</i>	<i>50cl</i>	<i>5.90€</i>	<i>1l</i>	<i>7.90€</i>
---------------	-------------	--------------	-------------	--------------	-----------	--------------

SOFTS

<i>Looza Pomme, Orange, Ananas, Carotte-orange, Tomate</i>	<i>20cl</i>	<i>5.80€</i>
<i>San pellegrino limonade ou orangeade</i>	<i>20cl</i>	<i>5.80€</i>
<i>Limonade mix, Lipton Ice Tea pêche</i>	<i>25cl</i>	<i>5.80€</i>
<i>Pepsi, Pepsi max, Seven Up</i>	<i>20cl</i>	<i>5.80€</i>
<i>Ginger beer Fever Tree</i>	<i>20cl</i>	<i>6.00€</i>

BIÈRES

<i>Picon Battin</i>	<i>33cl</i>	<i>8.30€</i>
<i>Funck-Bricher Bio en bouteille</i>	<i>33cl</i>	<i>6.90€</i>
<i>Battin IPA en bouteille</i>	<i>33cl</i>	<i>6.90€</i>
<i>La Clausthaller (sans alcool)</i>	<i>33cl</i>	<i>6.10€</i>
<i>Panaché Battin</i>	<i>33cl</i>	<i>4.90€</i>
<i>Battin Pression</i>	<i>33cl</i>	<i>4.90€</i>
<i>Panaché Cola</i>	<i>33cl</i>	<i>4.90€</i>

CRÉMANTS ET PROSECCO

<i>Crémant Brut Bastian</i>	<i>Coupe</i>	<i>11.90€</i>	<i>Bout.</i>	<i>55.00€</i>
<i>Crémant Brut Rosé Bastian</i>	<i>Coupe</i>	<i>12.10€</i>	<i>Bout.</i>	<i>57.00€</i>
<i>Crémant Brut Alice Hartmann</i>			<i>Bout.</i>	<i>61.00€</i>
<i>Prosecco DOCG Adami Treviso</i>	<i>Coupe</i>	<i>9.50€</i>	<i>Bout.</i>	<i>45.00€</i>
<i>Kir Crémant Brut Bastian</i>	<i>Coupe</i>	<i>12.30€</i>		

CHAMPAGNES

<i>Champagne Mailly Grand Cru Brut</i>	<i>Coupe</i>	<i>16.10€</i>	<i>Bout.</i>	<i>83.00€</i>
<i>Kir Royal Mailly Grand Cru Brut</i>	<i>Coupe</i>	<i>16.80€</i>		
<i>Champagne Gosset Grand Cru Extra Brut</i>			<i>Bout.</i>	<i>95.00€</i>
<i>Champagne Gosset Grand Cru Brut Rosé</i>			<i>Bout.</i>	<i>145.00€</i>
<i>Champagne Mailly "Intemporelle" 2018</i>			<i>Bout.</i>	<i>135.00€</i>

GIN S

<i>Gin Gordon</i>	11.20€
<i>Gin Hendricks - Floral</i>	14.20€
<i>Gin Opyos Luxembourg - Herbes aromatiques</i>	14.80€
<i>Gin "Entre nous" Luxembourg - Floral</i>	14.60€
<i>Gin Copper Head London - Parfum d'agrumes</i>	14.90€
<i>Gin Mare Espagne - Senteurs du Sud</i>	14.80€
<i>Gin Professeur Monsieur Milano - Epices et fraicheur</i>	14.70€
<i>Gin Professeur Madame Milano - Poésie et fleurs</i>	14.70€

Accompagné d'un Tonic classique ou méditerranéen de chez Fever Tree

COCKTAILS

<i>Cocktail du moment Loxalis</i>	13.20€
<i>Apérol Spritz</i>	12.50€
<i>Hugo</i>	12.80€
<i>Mojito</i>	13.20€
<i>Caïpirinha</i>	13.20€
<i>Negroni</i>	13.30€
<i>Americano</i>	13.30€

WHISKYS

<i>Jameson Blended - Ireland</i>	9.40€
<i>Lagavulin Scotch 16 ans d'âge Single Malt - Écosse</i>	19.20€
<i>Dalmore Scotch 15 ans d'âge Single Malt - Écosse</i>	18.20€
<i>Dewars Scotch 12 ans d'âge Blend - Écosse</i>	18.60€
<i>Jack Daniel's Bourbon Old No7 - USA</i>	14.00€
<i>Nikka From De Barrel Blended - Japon</i>	14.80€
<i>Oban Single malt whisky 14 ans - Écosse Highlands</i>	21.00€

APÉRITIFS CLASSIQUES

<i>Ricard</i>	6.90€
<i>Campari</i>	7.70€
<i>Cynar</i>	6.90€
<i>Martini Blanc ou rouge</i>	6.90€
<i>Porto Blanc Graham's Fine</i>	7.40€
<i>Porto Rouge Graham's Reserve</i>	9.90€
<i>Vodka Grey Goose</i>	16.00€

Les coups de coeur

AU VERRE

VIN BLANC

LUXEMBOURG

2023 Pinot Gris Clos des Rochers Bernard Massard 9.90€

FRANCE

2023 Petit Chablis Louis Moreau Domaine de Biéville 11.20€

2023 Haute Côte De Nuit - Thevenot Le Brun - Bourgogne 11.20€

2021 Saveur Verte - Jeff Carrel - Côtes Catalanes 9.30€

ITALIE

2023 La Pettegola - Banfi - Vermentino IGT - Toscane 9.90€

SÉLECTION DU MOMENT

Notre vin blanc du moment 9.80€

VIN MOELLEUX

FRANCE SUD OUEST

2020 Folie de roi - Pacherenc du Vic-Bilh 9.40€

VIN ROUGE

FRANCE

2019 L'Éclipse - Jeff Carrel - Languedoc Roussillon **BIO** 9.80€

2021 Si mon Père Savait - Bernard Magrez -
Languedoc Roussillon 9.80€

2022 Château Macquin - Saint Emilion 9.20€

2016 Château Noaillac - Médoc - Famille Pagès 10.20€

2022 Vacqueyras - Pierre Amadieu - Vallée du Rhône 12.10 €

ITALIE

2021 Chianti DOCG - Melini Granaio - Toscane 9.90€

2022 Primitivo Salento IGT - Marmorelle - Puglia 10.90€

SÉLECTION DU MOMENT

Notre vin rouge du moment 9.90€

VIN ROSÉ

2023 Figuière Première - La Londes les Maures - Provence 9.80€
BIO



ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

	Entrée	Plat
<i>Tartare de thon rouge aux aromates Provençaux</i>	24,00 €	30,00 €
<i>Oignons croustillants et germes de saison</i>		
<i>Espuma de fenouil</i>		
<i>Tuile intégrale au maïs</i>		
<i>Servi avec frites et salade (en plat principal)</i>		
<i>Suggestion vin rosé "Gigondas" Pierre Amadieu</i>	10.20€	
<i>Vitello tonnato 2.0</i>	23.00€	30.00€
<i>Servi avec frites et salade (en plat principal)</i>		
<i>Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi</i>	9.90€	

À PARTAGER

<i>Planche de la Mer</i>	18.00€ par pers.
<i>À partir de 2 personnes</i>	
<i>Friture de poissons de la mer Méditerranée</i>	
<i>Tranche de thon et espadon, croquette de morue</i>	
<i>Mousse de saumon fumé et focaccia grillée</i>	
<i>Suggestion vin blanc "Saveur verte" Jeff Carrel</i>	9.30€
<i>Planche de la Terre</i>	16.00€ par pers.
<i>À partir de 2 personnes</i>	
<i>Assortiment de charcuteries Italiennes</i>	
<i>Jambon de Parme et grisini, croquette au Provolone</i>	
<i>Olives ascolane et aubergines marinées</i>	
<i>Mozzarella di Bufala</i>	
<i>Suggestion vin rouge "L'Éclipse" Jeff Carrel</i>	9.80€

GASPACHO ET PÂTE LOXALIS

<i>Tagliatelle "Cacio e Pepe"</i>		21.00€	27.00€
<i>Fèves, petits pois et Pecorino</i>			
<i>Suggestion vin rouge "Primitivo" Marmorelle Salento</i>		10.90€	
<i>Gaspacho de petits pois et sucrine</i>		18.00€	
<i>Fèves à la menthe</i>			
<i>Coulis de chèvre frais</i>			
<i>Cubes de pains croustillants</i>			
<i>Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau</i>		11.20€	

Entrées

LA MER

<i>Poulpe fondant</i>	33.00€
<i>Caponata d'aubergines aux olives vertes et tomates rôties</i>	
<i>Croquettes de pomme de terre et Provola fondante</i>	
<i>Salmoriglio aux citrons confits et câpres</i>	
<i>Suggestion vin blanc "Saveur Verte" Jeff Carrel</i>	9.30€
<i>Dos de maigre pleine mer</i>	32.00€
<i>Quenelles de pommes de terre aux petits pois</i>	
<i>Asperges blanches</i>	
<i>Bisque de crustacés</i>	
<i>Suggestion Blanc "Pinot Gris" Clos des Rochers Bernard Massard</i>	9.90€

LA TERRE

<i>Filet de Boeuf Terroir Luxembourgeois</i>	39.00€
<i>Croustillant de pommes de terre à l'ail des ours</i>	
<i>Asperges de saison</i>	
<i>Sauce au Pinot Noir</i>	
<i>Suggestion Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez</i>	9.80€
<i>Souris d'agneau confite aux aromates</i>	31.00€
<i>Croustillant de pommes de terre à l'ail des ours</i>	
<i>Asperges de saison</i>	
<i>Sauce au Pinot Noir</i>	
<i>Suggestion vin rouge "Vacqueyras" Pierre Amadieu</i>	12.10€

LES CLASSIQUES

<i>Bouchée à la reine Loxalis</i>	29.00€
<i>Médaille 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€
<i>Côte de Bœuf maturée 500g - Terroir Luxembourgeois</i>	61.00€
<i>Asperges de saison</i>	
<i>Frites et salade du moment</i>	
<i>Suggestion vin rouge "Chateau Noaillac" Médoc - Famille Pagès</i>	10.20€

LE VÉGÉTAL

<i>Déclinaison d'aubergines</i>	26.00€
<i>Confites, croustillantes et fumées</i>	
<i>Tomates rôties au four et coulis de Bufala</i>	
<i>Suggestion vin rouge "L'Éclipse" Jeff Carrel</i>	9.80€

LES PLATS POUR LES ENFANTS

<i>Pour les enfants, nos plats de la carte en 1/2 portion</i>	
<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>Entremet au chocolat fondant</i>	14.00€
<i>Mousse de fraises et variation de rhubarbe</i>	
<i>Suggestion "Tokaji Des Rois" 1413</i>	9.10€
<i>Fraicheur au citron d'Amalfi</i>	14.00€
<i>Basilic et menthe</i>	
<i>Signature d'Antonietta</i>	
<i>Crème brûlée à la Fève de Tonka</i>	14.00€
<i>Compote de pommes Kissabel</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh</i>	9.40€
<i>Le VégétOpera d'Antonietta</i>	14.00€
<i>Noix de pecan</i>	
<i>Cassis et ganache à la violette</i>	
<i>Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh</i>	9.40€
<i>Le tiramisu minute</i>	14.00€
<i>Suggestion "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€



THÉS ET INFUSIONS 7.20€

Thé vert Yunnan
Thé vert menthe marocaine
Thé vert fleurs de jasmin
Thé noir Ceylan Supérieur

Infusion camomille
Infusion verveine
Tisane menthe, mélisse, feuilles de cassis
Tisane apaisante fenouil, camomille, légèrement épicée

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	3.80€	<i>Café déca</i>	4.90€
<i>Espresso déca</i>	4.10€	<i>Cappuccino latte</i>	5.30€
<i>Espresso macchiato</i>	4.10€	<i>Chocolat chaud</i>	7.90€
<i>Double espresso</i>	5.30€	<i>Latte macchiato</i>	7.90€
<i>Café</i>	4.10€	<i>Irish coffee</i>	16.00€

COGNACS & ARMAGNACS

<i>Raynaud - Sabourin n°10 1er Cru de Cognac VSOP</i>	18.20€
<i>Lheraud Cognac "L'oublié n°48"</i>	25.20€
<i>Lheraud Cognac XO Extra 30 ans d'âge</i>	24.00€
<i>1971 Bas Armagnac Baron Legrand</i>	24.00€

RHUMS

<i>Selection Prestige Loxalis</i>	22.00€
<i>Zaccapa 23 ans d'âge - Guatemala</i>	16.00€
<i>HSE XO Rhum agricole - Martinique</i>	17.00€
<i>Damoiseau XO Rhum agricole extra vieux - Guadeloupe</i>	18.00€
<i>Malecon Reserva 15 ans d'âge - Panama</i>	15.00€

GRAPPAS

<i>Berta Grappa Valdavi Moscato</i>	9.50€
<i>Berta Oltre "Il Dilidia"</i>	16.00€
<i>Berta Grappa l'Angelo Barbera Barrique</i>	13.60€
<i>Berta Grappa Di Barbera Nibbio</i>	13.80€
<i>Grappa Selection Exception</i>	19.80€

EAUX DE VIE ET LIQUEURS

<i>Amaretto della torre</i>	9.70€	<i>Framboise Zenner</i>	10.20€
<i>Amaro lucano</i>	8.70€	<i>Chartreuse liqueur mof</i>	18.10€
<i>Averna</i>	8.70€	<i>Calvados fine Lelouvier</i>	11.20€
<i>Sambuca</i>	6.50€	<i>Baileys</i>	8.50€
<i>Limoncello</i>	6.50€	<i>Fernet branca</i>	8.50€
<i>Poire Williams Zenner</i>	9.90€	<i>Cointreau</i>	8.50€
<i>Poire Reserve Zenner</i>	15.20€	<i>Grand marnier</i>	8.50€
<i>Mirabelle Zenner</i>	12.30€	<i>Get 27</i>	8.50€