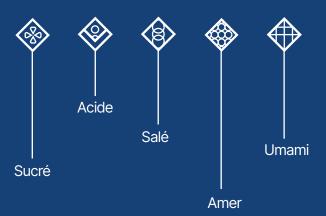
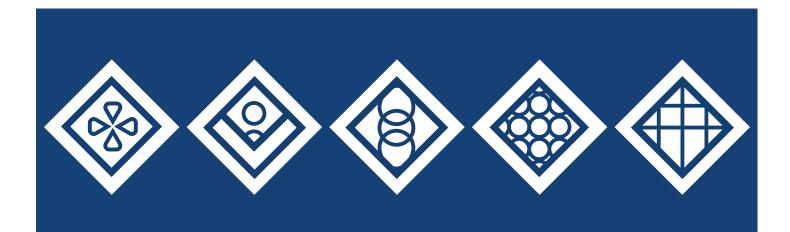


VICTORIA



Traditional Food with a Twist



ENTRÉES

"Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine…La Bonne" - Paul Bocuse 1926 - 2018 -

▶ SIGNATURE ———

des champignons frais râpés,

une sauce crémeuse aux champignons et de jeunes pousses d'herbes du jardin

___^{1,7} 16,50€ Burrata ·



sur pain croustillant avec tomates colorées, persil et miel au chili fermenté

^{3,7} 14,00€ Oeuf Cocotte à la Truffe —

et Focaccia avec parmesan

_____19,50€ Carpaccio de Truite Saumonée—



kumquat, livèche, graines de moutarde et oignons rouges picklés

▶ LA SAISON ————

^{3,4,10} 18,50€ Vitello Tonnato ———

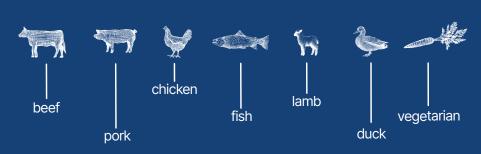


fines tranches de veau avec crème de thon et câpres

_____1,3,10 **17,00€** Tartare de Bœuf avec Foccacia —



tartare de filet de boeuf coupé à la main, cornichons, câpres, échalotes, persil, jaune d'œuf frais





ENTRÉES

"La cuisine, c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur" - Théodore Zeldin -



Croquettes de Fromage -

15,00€

🏂 sauce moutarde aux figues, salade et fenouil au vinaigre

Feierstengszalot ·

^{3,9,10} 18,00€



Fair FleeschLU salade de viande avec cornichons, échalotes, persil et un œuf poché

Salade de Chèvre Berdorfer

1,3,7,10 **14,50€** 19,50€

avec des croûtons de croissants au beurre, 🦊 chutney de saison, tomate, carotte et vinaigrette à la ciboulette

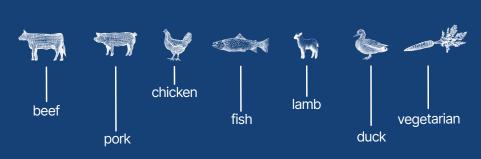
À PARTAGER -

Plateau de Charcuterie

^{1,3,10} 23,00€



avec spécialités régionale jambon cru et cuit, pâte de riesling, saucisson et fromage



PLATS

"La cuisine, c'est un peu comme le cinéma. C'est l'émotion qui compte." - Anne-Sophie Pic -



signature du chef Joue de Boeuf ——

⁻⁻⁻⁻⁻33,00€



braisée au vin rouge purée de pommes de terre et légumes de saison, jus de bœuf et raisins picklés

signature du chef interprétation végétarienne

^{1,7,9} 26,00€



sur purée de pommes de terre façon joël robuchon, raisins marinés au porto, chou-fleur cru finement râpé



Artichaut Confit au Thym Citronné —

—^{1,7,9} **22,50€**



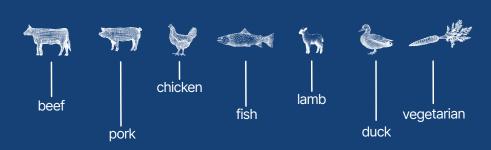
🗽 polenta crémeuse au Taleggio, câpres, fenouil braisé et fenouil picklés

Cabillaud Poché —

_____34,00€



artichaut confit au thym citronné, polenta crémeuse au Taleggio, câpres, fenouil braisé et fenouil picklés





PLATS

"La simplicité est la clé d'une cuisine réussie" - Michel Guérard -



Bäerdrefer Burger —

1,3,5,10 **22,50€**



100% boeuf, pain brioche, fromage "Roude Bouf", tomate, salade, cornichons, oignons, bbq-mayonaise et frites

Bouchée à la Reine -

1,3,5,7,10 **24,50€**



avec frites et salade

Cordon Bleu de Volaille revisité —

1,3,5,7,10 **25,00€**



jambon cuit, sauce aux champignons, jus de boeuf, purée de pommes de terre et carottes fane sautées

Millefeuille aux Légumes —

^{1,9,10} **22,00€**



pâte feuilletée avec confit d'oignons, 🎉 légumes de saison, pommes de terre, céleri et jeunes pousses d'herbes de notre jardin

Filet de Bœuf -

3,9,7,13 38,00€



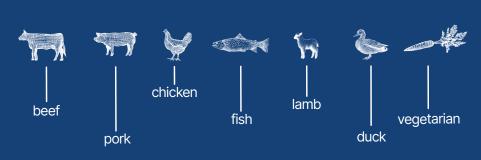
tomate confite à la framboise, chips de racine, pomme de terre grenaille, légumes de saison, sauce bernaise et jus de boeuf

Souris d'Agneau -

⁹ 35,50€



jarret d'agneau braisé au vin rouge sur pommes de terre grenaille avec légumes de saison



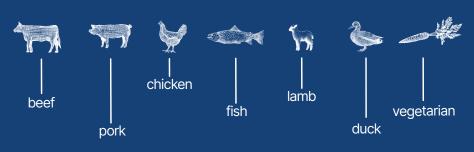


EXTRAS

"Manger est un besoin, savoir manger est un art"
- François de La Rochefoucauld -

◆ EXTRAS —	
Frites — 5	4,50€
Purée de Pommes de Terre	6,00€
Pommes de Terre Grenaille —————	5,00€
Salade Mixte — 3	3,50€
Légumes Mixte	5,00€
Sauce Champignons 1,3,7	3,50€

Sauce Béarnaise





3,50€

DESSERTS

"La gastronomie est la joie de toutes les situations et de toutes les époques. Elle donne de la beauté à l'existence"

- Charles Monselet -



boule de glace à la vanille et sauce caramel

