



VICTØRIA



Sucré



Acide



Salé



Amer



Umami

Traditional Food with a Twist



ENTRÉES

„Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine...La Bonne"

- Paul Bocuse 1926 - 2018 -

SIGNATURE

Toast aux Champignons Revisité ^{1,3,10} 15,50€



des champignons frais râpés,
une sauce crémeuse aux champignons
et de jeunes pousses d'herbes du jardin

Burrata ^{1,7} 16,50€



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

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



et Focaccia avec parmesan

Carpaccio de Truite Saumonée ^{4,7,10} 19,50€



kumquat, livèche, graines de moutarde
et oignons rouges picklés

LA SAISON

Vitello Tonnato ^{3,4,10} 18,50€



fines tranches de veau



avec crème de thon et câpres

Tartare de Bœuf avec Foccacia ^{1,3,10} 17,00€



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



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian

Les allergènes 1. Céréales contenant du Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque
9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques / Weichtiere



ENTRÉES

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

◆ CLASSIQUE

Croquettes de Fromage ^{1,3,5,7,10} **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€**
 avec des croûtons de croissants au beurre,
chutney de saison, tomate, carotte
et vinaigrette à la ciboulette **19,50€** *plat*

◆ À PARTAGER

Plateau de Charcuterie ^{1,3,10} **23,00€**
 avec spécialités régionale
 jambon cru et cuit, pâte de riesling,
saucisson et fromage



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian

Les allergènes 1. Céréales contenant du Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque
9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques / Weichtiere



PLATS

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

◆ SIGNATURE

signature du chef
Joue de Boeuf ^{7,9} **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
Céleri Braisé au Miso et Soja ^{1,79} **26,00€**



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

◆ LA SAISON

Artichaut Confit au Thym Citronné ^{1,79} **22,50€**



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

Cabillaud Poché ^{4,7} **34,00€**



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



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian

Les allergènes 1. Céréales contenant du Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque
9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques / Weichtiere



PLATS

„La simplicité est la clé d'une cuisine réussie“

- Michel Guérard -

◆ CLASSIQUE

Bäerdreifer Burger 1,3,5,10 22,50€



100% boeuf, pain brioche,
fromage "Roude Bouf", tomate, salade,
cornichons, oignons, bbq-mayonnaise 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€



avec fromage "Roude Bouf",
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€



vegan
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 bernaïse 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



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian



EXTRAS

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

◆ EXTRAS

Frites ⁵ 4,50€

Purée de Pommes de Terre ⁷ 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 ^{1,3,7} 3,50€



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian

Les allergènes 1. Céréales contenant du Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque
9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques / Weichtiere



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 -

DESSERTS

Crème Brûlée ^{3,7} **11,50€**



à la fève Tonka

Moelleux au Chocolat ^{1,3,7} **13,50€**



boule de glace à la vanille
(12 minutes d'attente minimum)

Dame Blanche ^{3,7} **11,50€**



crème montée à la main, chocolat,
et tranches d'amandes

Trilogie de Sorbets ^{vegan} **9,50€**

Assiette de Fromages Affinés ^{1,7,10} **15,00€**



raisins secs marinés, miel moutarde et confiture

Pain Perdu ^{1,3,7} **11,50€**



boule de glace à la vanille et sauce caramel



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian

Les allergènes 1. Céréales contenant du Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque
9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques / Weichtiere



