



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 betterave rouge,
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



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 quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont“
- Curnonsky -

◆ LA SAISON

Vitello Tonnato ^{3,4,10} 18,50€



fines tranches de veau
avec crème de thon et câpres

Magret de Canard Fumé ^{1,3,10} 17,00€ et Salade de Lentilles Colorées



magret de canard fumé maison, lentilles multicolores,
betteraves et radis croquants, noix torréfiées
et salade de jeunes pousses

Crevettes au Pamplemousse et Sauce Vierge ^{1,2,3,4,9,10} 17,50€



crevettes marinées et refroidies, pamplemousse rose,
sauce vierge aux tomates et herbes fraîches,
crème au raifort, graines de moutarde marinées,
radis croquants et jeunes pousses



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*

Tartare de Bœuf avec Foccacia ^{1,3,10} **17,00€**
 tartare de filet de bœuf coupé à la main, cornichons, câpres,
échalotes, persil, jaune d'œuf frais et sauce cocktail

◆ 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€**

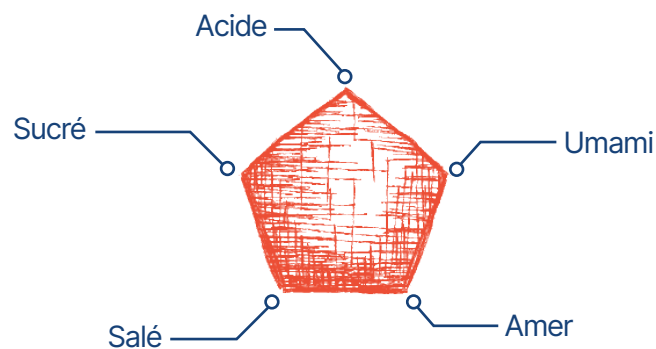


braisée au vin rouge
purée de pommes de terre et légumes
de saison, jus de bœuf et raisins picklés

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



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 bonne cuisine est honnête, sincère et simple."
- Elisabeth David -

◆ LA SAISON

Magret de Canard Caramélisé ^{7,10} 33,50€



magret caramélisé, purée de racine de persil,
graines de moutarde vertes marinées dans une vinaigrette au persil,
pommes de terre rôties et petites carottes glacées

Coquilles Saint-Jacques à la Citronnelle et Coco ² 37,00€



noix de Saint-Jacques snackées, lait de coco à la citronnelle,
ananas caramélisé, pommes de terre rôties,
piment rouge

Risotto aux Champignons et Cabillaud Poché ^{4,7} 35,00€



risotto crémeux aux champignons de saison, cabillaud poché,
huile d'herbes et jeunes pousses

Risotto aux Champignons Sauvages ^{7,8} 23,00€



risotto crémeux aux champignons de saison poêlés,
huile d'herbes et copeaux de parmesan



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

Bäerdrefer 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 37,00€



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 ¹ **9,50€**

vegan

trois sorbets, crumble croustillant et coulis du fruit

Assiette de Fromages Affinés ^{1,7,10} **16,00€**



raisins secs marinés, miel moutarde et confiture

signature du chef
Tiramisu Victoria ^{1,3,7} **14,00€**



espuma légère de tiramisu, meringues croustillantes et cacao

Poire Pochée à la Vanille et aux Épices d'Hiver ^{1,3,7} **12,00€**



crémeux au mascarpone à la verveine, chocolat noir fondu,
crumble de pain d'épices et glace à la vanille



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



