



# VICTORIA



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** <sup>1,3,10</sup> 15,50



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

**Oeuf Cocotte à la Truffe** <sup>3,7</sup> 14,00



*et Focaccia avec parmesan*

**Carpaccio de Truite Saumonée** <sup>4,7,10</sup> 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 <sup>3,4,10</sup> 19,50



fines tranches de veau  
avec crème de thon et câpres

### Salade d'Asperges au Citron et Herbes Fraîches <sup>3,10</sup> 16,00



asperges blanches cuites et asperges vertes crues finement tranchées,  
concombre, pousses d'épinards, radis croquants, oignons,  
vinaigrette citronnée, ail des ours, œuf cuit râpé et herbes fraîches

### Mortadella, Focaccia et Crème de Ricotta au Citron <sup>1,7,10</sup> 14,50



mortadella finement tranchée, focaccia grillée,  
crème de ricotta au citron, herbes fraîches,  
pistaches, tomates séchées et huile d'olive



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian




# ENTRÉES


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

## ◆ CLASSIQUE




**Croquettes de Fromage** <sup>1,3,5,7,10</sup> 15,00  
 sauce moutarde aux figues,  
salade et fenouil au vinaigre

**Feierstengszalot** <sup>3,9,10</sup> 18,00  
 salade de viande avec cornichons,  
échalotes, persil et un œuf poché

**Salade de Chèvre** <sup>1,3,7,10</sup> 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** <sup>1,3,10</sup> 17,00  
 tartare de filet de boeuf coupé à la main, cornichons, câpres,  
échalotes, persil, jaune d'œuf frais et sauce cocktail

## ◆ À PARTAGER

**Plateau de Charcuterie** <sup>1,3,10</sup> 24,00  
 avec spécialités régionale  
 jambon cru et cuit, pâte de riesling,  
 saucisson et fromage



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian



# 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 34,50

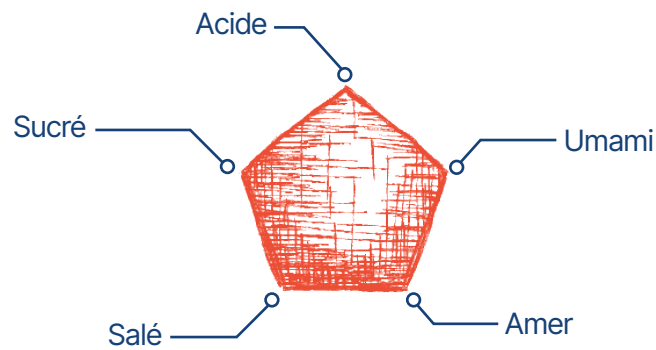


*braisée au vin rouge sur purée de pommes de terre  
et carottes glacées avec semoule de chou fleur,  
jus de bœuf et raisins marinés au porto*

*signature du chef interprétation végétarienne*  
**Céleri Braisé au Miso et Soja** 1,7,9 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



# PLATS

„La bonne cuisine est honnête, sincère et simple.“  
- Elisabeth David -

## ◆ LA SAISON

### Magret de Canard Caramélisé <sup>7,10</sup> 34,50



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 <sup>2</sup> 39,00



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

### Cabillaud Poché sur Polenta Crémeuse <sup>4,7</sup> 35,00



polenta crémeuse, olives noires séchées,  
concombres picklés légèrement piquants,  
jeunes pousses et espuma de jambon serrano

### Gnocchi Poêlés aux Artichauts, <sup>1,3,7</sup> 24,00 Tomate et Ail des Ours



gnocchi poêlés, artichauts sautés, sauce tomate aux câpres,  
fromage grana padano, olives noires séchées,  
ail des ours et touche de citron

### Asperges Blanches à la Sauce Hollandaise <sup>1,3,7,10</sup> 25,50



avec des pommes de terre grenaille  
et un petit bouquet de salade

### Asperges Blanches avec Jambon Cru et Cuit <sup>3,7,10</sup> 29,00



sauce hollandaise, pommes de terre grenaille

### Cabillaud Poché avec Asperges Blanches <sup>3,7,10</sup> 38,00



potatoes grenaille,  
ail des ours et sauce hollandaise

### Filet de Boeuf avec Asperges Blanches <sup>3,7,9</sup> 41,50



potatoes grenaille,  
sauce hollandaise et jus de bœuf



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian



# 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 du berdorf "Roude Bouf",  
tomate, salade, cornichons, oignons, bbq-mayonnaise et frites

### Bouchée à la Reine 1,3,5,7,10 27,50



*élue „meilleure du luxembourg“ - rtl*  
jus de bœuf, frites et salade verte

### Cordon Bleu de Volaille revisité 1,3,5,7,10 26,00



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 39,00



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



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian



# EXTRAS

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

## ◆ EXTRAS

Frites <sup>5</sup> 4,50

Purée de Pommes de Terre <sup>7</sup> 6,00

Pommes de Terre Grenaille 5,00

Salade Mixte <sup>3</sup> 3,50

Légumes Mixte 5,00

Sauce Champignons <sup>1,3,7</sup> 3,50

Sauce Béarnaise <sup>1,3,7</sup> 3,50

Jus de Bœuf <sup>9</sup> 6,00



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian



# 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** <sup>3,7</sup> 11,50  
à la fève Tonka  


**Moelleux au Chocolat** <sup>1,3,7</sup> 13,50  
boule de glace à la vanille  
(12 minutes d'attente minimum)  


**Dame Blanche** <sup>3,7</sup> 11,50  
crème montée à la main, chocolat,  
et tranches d'amandes  


**Trilogie de Sorbets** <sup>1</sup> 9,50  
*vegan* trois sorbets, crumble croustillant et coulis du fruit

**Assiette de Fromages Affinés** <sup>1,7,10</sup> 16,00  
 raisins secs marinés, miel moutarde et confiture

*signature du chef*  
**Tiramisu Victoria** <sup>1,3,7</sup> 14,00  
 espuma légère de tiramisu cacao

**Riz au lait traditionnel à la vanille** <sup>1,3,7</sup> 13,00  
 riz au lait crémeux à la vanille, glace vanille,  
pailleté feuilletine et coulis de fruits rouges tiède

**Affogato al caffè** <sup>3,7</sup> 6,50  
 espresso avec une boule de glace à la vanille



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian



