



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

Oeuf Cocotte à la Truffe ^{3,7} 14,50



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

Dorade Royale Marinée aux Agrumes ⁴ 19,00



dorade royale marinée aux agrumes, concombre noa, oignons rouges, vinaigrette au pamplemousse rose, coulis d'orange, huile d'olive, herbes fraîches et piment d'Espelette

Vitello Tonnato ^{3,4,10} 19,50



fines tranches de veau



avec crème de thon et câpres

Burrata aux Tomates Cerises Colorées ^{1,7} 17,50



burrata crémeuse, tomates cerises colorées marinées et légèrement picklées, basilic frais, oignons, chips de pain et huile d'olive

Pastèque et Feta 15,50



pastèque marinée, feta, concombre, oignon rouge, menthe et herbes fraîches du jardin et huile d'olive



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} 15,50
 sauce moutarde aux figues,
salade et fenouil au vinaigre

Feierstengszalot ^{3,9,10} 18,50
 salade de viande avec cornichons,
échalotes, persil et un œuf poché

Tartare de Bœuf avec Foccacia ^{1,3,10} 17,50
 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 ^{1,3,10} 26,00
 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} 36,00

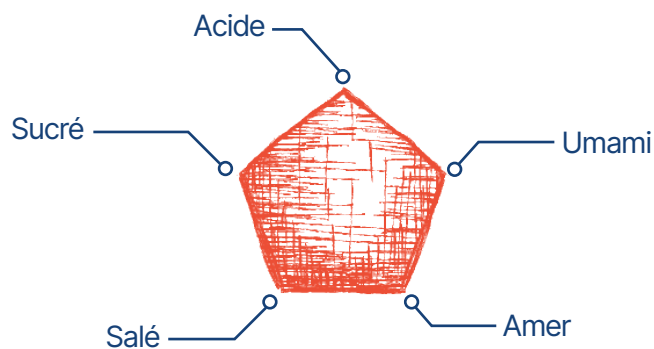


braisée au vin rouge sur purée de pommes de terre
et carottes glacées avec semoule de chou fleur,
jus de bœuf et raisins marinés au porto

signature du chef interprétation végétarienne
Céleri Braisé au Miso et Soja ^{17,9} 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

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} 34,50



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

Lotte Pochée au Citron Confit ^{4,6,7} 36,50



lotte pochée, pommes de terre rôties au beurre,
courgettes grillées, tomates colorées confites, fenouil braisé,
citron confit, écume légère à l'ail et vinaigrette aux herbes de saison

Aubergine et Artichaut Rôtis au Miso ⁷ 26,00



aubergine et artichaut rôtis au miso, tomates confites,
yaourt à la menthe et aux herbes fraîches,
câpres frites et pommes de terre grenaille



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

Bouchée à la Reine 1,3,5,7,10 29,50

élue „meilleure du luxembourg“ - rtl

jus de bœuf, frites et salade verte



Encore faim ?

Pas de problème : ajoute une bouchée supplémentaire pour +5€

Cordon Bleu de Volaille revisité 1,3,5,7,10 27,00



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 23,00



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 41,50



filet de bœuf grillé, purée de petits pois, maïs grillé,
pommes de terre grenaille, chips de pomme de terre et jus de bœuf
sauce béarnaise maison servie à part



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

Jus de Bœuf ⁹ 6,00



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
 2 boule glace vanil, 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 cacao

Moelleux au Citron ^{1,3,7} 14,00
 moelleux au chocolat blanc, cœur coulant au citron,
glace au yaourt, crumble croustillant et verveine fraîche

Affogato al Caffè ^{3,7} 7,00
 espresso avec une boule de glace à la vanille



beef



pork



chicken



fish



lamb



duck



vegetarian



