

GRAB AND GO

AUTOMNALE

50
NOUVELLES
RECETTES

VICTORINE
CUISINE URBAINE



SALADES

Salade de haricots verts, parmesan, vieux balsamico

Haricots, parmesan 24 mois, huile d'olive, balsamic 6 ans. ●●

Carottes trois couleurs râpées

Carottes de couleurs râpées, grenades, huile de colza, vinaigre blanc, échalote, persil, amande.

Chou-fleur rôti, tahini

Chou-fleur de couleur rôtis, sauce tahini, roquette, sumac, graines de courge, noisettes brunes.

Houmous, avocat, huile de café & balsamico

Houmous, avocat, huile d'olive extra vierge, grué de cacao, balsamique noir, cress sakura, café.

Houmous, pois chiches épicés, harissa à la rose

Houmous victorine, pois chiches au cumin, curry, gingembre, paprika, harissa aux boutons de rose, pistache.

Œufs durs & épinard

Salade Gnocchetti "Comme en Sardaigne"

Pâtes, courgette crue, roquette, tomate cerise, basilic, coulis de tomate, huile d'olive, vinaigre de vin rouge, mozzarella, parmesan.

Autumn Rainbow superfood

Quinoa, lentilles, riz noir, légumes croquants, vinaigrette au banyuls, avocat, radis, graines, myrtille, cress sakura.

Salade Libanaise

Taboulé au citron et huile d'olive, guacamole, falafels, grenades, piment jalapenos, graines de courges.

100% Green Protein

Green pesto, quinoa blanc, chou kale, pois soja, p.pois, concombre, houmous de 3 pois, graines, germes, noix de cajou.

Sardines bretonnes, sarrasin grillé, houmous

Sardines bretonnes à l'huile d'olive bio, quinoa blanc, Kasha grillé, petits pois, betterave cuite, vinaigrette moutarde verte, houmous, compote d'oignons et raisin aux épices, grenades, pickles carotte jaune, zeste de citron confit.

Grilled avocado & crab

Avocat grillé, crabe mélangé avec sauce cocktail, grenades, cress Sakura, fruits de la passion.

Tataki de saumon aux sésames, teriyaki

Riz basmati et riz rouge, quinoa rouge, avocat, sauce teriyaki, sésame, pickles de gingembre, zeste de citron vert, shiso pourpre, mangue en cube.

Bouलगour, poulet grillé, yaourt à la grecque

Bouलगour томатé, vinaigrette au xérès, poulet aux épices la spezzia, pignons de pin, courgette.

Green falafel, houmous de betterave

Houmous à la betterave, avocat, pousses d'épinards, grenades, pois de soja, graines de tournesol et lin, menthe, green pesto.

Ecrevisses, avocat & mangue

Avocat, mangue, écrevisses, jeunes pousses, grenades, sésame noir, vinaigrette à la moutarde.

Salade César au poulet

Salade romaine, roquette, poitrine de poulet label rouge émincée, tomate cerise, œuf dur, parmesan, oignon rouge, croustons de foccacia, radis, capron, ciboulette, vinaigrette césar.

Salade de bœuf Thai

Mélange de légumes croquants, nouilles de riz, menthe, coriandre, basilic thai, cacahuètes, piment, vinaigrette thai.

FAST GOOD

FRESH SPRING ROLLS

PARFUM DU VIETNAM

Victorine vous emmène dans les rues de Hanoï où les habitants ont l'habitude de déguster des spring rolls frais et réalisés minute, un peu partout, dans les rues et sur les marchés.



Avocado crunchy

9€80

2 pièces ●●●●

Avocat, mangue, radis, julienne de betterave jaune et Chioggia, pickles d'oignons rouges, nouilles de riz, riz grillé, sésame noir, mizuna, coriandre.

Hachis bœuf Thai

9€80

2 pièces ●

Haché de boeuf, vermicelles, galette de riz, carotte orange, sauce taryaki, chou blanc, tomate cerise rouge, cacahuète, menthe, oignons frits sans gluten, basic thai, citronnelle, piment sambal olek.

Saumon

9€80

Label rouge

à la japonaise



2 pièces ●

Nouilles de riz, saumon label rouge snacké teriyaki, carotte râpée, pousses d'épinard, mayonnaise au wasabi, gingembre, algue wakamé.

NEW Aubergine grillée teriyaki et sésame

9€80

2 pièces ●●

Carotte râpée, chou blanc, menthe, shiso pourpre, piment, oignons frits, concombre, aubergines grillées, sauce teriyakis et sésame.

Sauce au choix

- Ponzu (soja & yuzu) ●●●●
- Sweet chili ●●●●
- Peanut ●●●●
- Goma ●●



VEGGIE



VEGAN



NO GLUTEN



NO LACTOSE

SANDWICHES

BAGUETTES

Légumes grillés, feta & pesto ● 5€80
Courgettes, aubergines, pesto Victorine, tomates confites, roquettes.

NEW Thon sauce vitello ● 🐟 5€80
roquette, tomate, pickles oignons rouges.

Poulet, bacon & avocat 🐔 5€80
Poulet fermier label rouge, tomate, bacon grillé, salade romaine, sauce mayo/fromage blanc aux fines herbes.



PAINS MOELLEUX

NEW Guacamole, écrevisses & mangue ● 🐟 4€80
Grenades, cressonnette.

Mixte jambon & fromage du pays 🐔 4€70
Pain moelleux aux graines de courge, jambon blanc, fromage d'Orval, beurre, œuf dur, tomate, cornichons, salade.

NEW Poulet grillé, bacon, sauce moutardée, sld romaine 🐔 4€70
œuf dur, tomate.

TARTINES NO GLUTEN

NEW Légumes du sud, feta, grenades ●● 7€50
Tartinade de poivrons et tomates confites, légumes grillés, roquette, grenades, feta.

Tartare de saumon & avocat 🐟 ● 7€50
pomme verte, tomates cerise, cressonnette, sauce gravelax.

MINIS

Brie, chutney figues, noix ● 3€80
Pain aux céréales, brie, chutney figues, noix, mesclun.

NEW Œufs brouillés aux champignons et truffe ● 3€80
Pain aux graines et céréales, œuf, champignons de Paris, oignons rouges, cressonnette, ciboulette, oignon frit sans gluten, tartufata.

Tartinade de thon blanc 🐟 MSC 3€80
Sauce crémeuse au fromage blanc et fines herbes, concombre, cressonnette, pomme verte, radis.

WRAPS

Pain Libanais fabriqué par un artisan de Bruxelles,

Légumes grillés, falafel, houmous ●● 5€80
Grenades, pickles chou rouge, roquette.

Poulet César 🐔 5€80
Poitrine de poulet label rouge émincée, sauce César, dés de tomate, œuf dur, parmesan, salade romaine, roquette.

Truite fumée, saumon rôti, cream cheese & épinards 🐟 5€80
Fromage blanc & fines herbes, truite saumonée fumée, saumon label rouge snacké, pickles de concombre, pomme verte, pousses d'épinard, fenouil cru, radis rouge.

NEW Bo Bun (bœuf vietnamien) ● 5€80
Emincé de bœuf, sauce teriyaki, carottes râpées, chou rouge et blanc, concombre, coriandre, basilic thaï, menthe, cacahuètes, oignon frit, mayonnaise bien épicée.

WRAPS CHAUDS



Chilli Sin carne, piment chipotle, cheddar, légumes ● 5€80

Falafel, cheddar, tartinade tomates & poivrons, légumes ● 5€80

NEW Burrito poulet Tex Mex 🐔 5€80
Pain libanais, poulet aux épices tex mex, riz aux oignons et tomates, guacamole, cheddar râpé, poivron rouge, piment chipotles.

SOUPES



CHAUDES :

Cuisinées chaque jour à partir de légumes locaux

30 CL 50CL
4€30 5€50

NEW - Lentilles, chou kale, parmesan ●●

NEW - Patate douce, lentille coco curry ●●●●

NEW - Pois cassés ●●●●

ASIATIQUES : 13€50

ASIAN SOUP GYOZA

Déjeuner complet composé de nouilles de riz, edamame, carotte, chou, oignons rouges, pousses d'épinard, le tout noyé dans un délicieux bouillon de légumes Thai.

NEW **Vegetable** ●●
Ravioles de légumes

NEW **Chicken** ●
Ravioles de poulet et sauce tom kha.

NEW **Prawn** ●
Ravioles de crevettes et sauce tom yum.

PLATS CHAUDS



BOCAUX VICTORINE

NEW **Risotto potiron & roquefort** ●●●● 8€80

Riz arborio, courge butternut, parmesan rapé, roquefort, mascarpone, noisette brune, piment d'Espelette AOP.

NEW **Dahl de lentilles corail, pois chiches épicés** ●●●● 7€80

Lait de coco, brocoli, pois chiches épicés, curcuma, paprika, coriandre, cumin, piment.

NEW **Risotto champignons des bois & magret de canard** ● 8€80

Riz arborio, champignon des bois, mascarpone, parmesan rapé, magret de canard fumé, asperge, piment d'Espelette AOP.

Coquillettes, jambon, fromage 7€80

Coquillettes, jambon cuit, fromage rapé.

Pennes bolognaise ●● 7€80

Pennes, bolognaise végétal, emmental.

NEW **Curry de légumes, Dahl de lentille verte** ●●●● 10€80

Dahl lentille verte du Puy, épinard, chou-fleur, pois chiche, oignons rouges, aubergine, poivron, noix de cajou, piment, sauce curry coco bien relevée, coriandre.

NEW **Falafels, risotto aux courgettes, caviar d'aubergine** ●●●● 10€80

Riz arborio, parmesan rapé, mascarpone, courgette verte, courgette jaune, carotte orange, piment d'Espelette AOP.

NEW **Boulettes végétales, sauce tomate, pennette** ●●●● 10€80

Pennettes, boulettes végétales, sauce tomate maison.

NEW **No Chicken Tikka Masala** ●●●● 10€80

Riz basmati, quinoa noir, légumes au Wok.

NEW **Chou rouge aux pommes, saucisse, charlottes rissolées** ●●●● 10€80

Recette de grand-mère : chou rouge aux pommes, saucisse de campagne, pdt grenailles rissolées, échalotte, thym & lardons.

NEW **Saumon, crème vin blanc, ciboulette, purée pomme de terre & céleri** ●● 11€80

Saumon Label Rouge, purée de pomme de terre, crème, céleri rave, pousses d'épinards, tomate cerise, piment d'Espelette AOP, ciboulette.

NEW **Gambas caramélisés au sésame soja & miel** ●● 11€80

Nouilles soba, légumes au wok, sésame noir, piment.

NEW **Poulet à l'estragon, gratin dauphinois, haricots vert** ●● 11€20

Filet de poulet, haricot vert, pomme de terre, estragon, crème, noix de muscade.

NEW **NO Chicken Vegan à la thaï** ●●●● 14€00

Sauce curry rouge coco medium, carottes, aubergines, courgettes, poivrons, shiitake, oignons rouges, gingembre, ail, épices, basilic thaï.

HOT BOX



NEW **Boulettes végétales, riz pilaf aux légumes, œuf cassé** ● 12€80

Riz basmati pilaf, sauce tomate, œuf cassé, tomates cerises confites, persil, yaourt grecque épicié.

NEW **Aubergine farcie à la feta & tomate** ●● 12€80

Aubergine cuite au four farcie, pâte risso, tomate, épinards, feta, menthe, thym.

Mango curry, nochicken nugget's à l'indienne ●●●● 12€80

Riz basmati, lentilles corail, patate douce, chou-fleur, crème de coco, mangue, okra, pois chiches, sauce tomate maison, curry Madras, chutney mangue, huile de coco, coriandre, sesame noir.

Saumon label rouge à la japonaise ●● 16€00

Pâtes udon, sauce teriyaki, courgette verte, pois de soja, oignon rouge, carotte orange, champignons de Paris, pois mange tout, tomate cerise rouge, sesame wasabi, basilic thaï, piment d'Espelette AOP.

NEW **Cannelloni à la viande** ●● 12€80

Cannelloni farci à la viande, crème de parmesan, sauce tomate cerise, parmesan..

QUICHES 5€80

NEW **Vegan légumes de saison** ●●●●

NEW **Chorizo & parmesan** ●●●●

NEW **Reblochon, épinards, pomme de terre** ●●●●

NEW **Bettes de couleurs et roquefort** ●●●●

NEW **Thon, légumes du sud Lorraine** ●●●●

DESSERTS



SANS LACTOSE

Acai bowl ●● 5€80
Purée d'acai, banane, copeaux de coco, myrtille, framboise, mûre.

NEW Perles de chia ●●●● 5€80
Pitaya & grenades
Graines de chia au lait de coco, pitaya rouge, pitaya blanche framboises, grenade.

Perles de chia 5€80
mangue / passion ●●●●
Graines de chia au lait de coco, purée de mangue, fruits de la passion.

NEW Perles de chia 5€80
Matcha, vanille et crème chocolat ●●●●
Graines de chia au lait de coco, sirop d'érable, pistache, chocolat noir, thé matcha, granola chocolat.

FRUITS ●●●●
- Salade de fruits de saison 3€80
NEW - Salade d'oranges & grenades à la fleur d'oranger 3€80
- Fruits à croquer 4€50



LACTÉS

Yaourt fruits rouges 3€20
NEW **Yaourt ananas à la vanille** 3€20
Compote d'ananas à la vanille, pomelo confit et pollen d'abeilles.

CARRÉS VÉGAN

100% RAW

Gâteaux crus à base d'ingrédients végétaux, 100% naturels, sans additif ni conservateur, no/gluten, no/lactose (2x 65 gr) 6€80

- Framboise & myrtille
- Tiramisu
- Chocolat et caramel
- NEW** - Façon "BOUNTY"

ENERGY BALLS

100% RAW

A base de datte, noix (cajou, du brésil, coco râpée) sarrasin, amande ou noisette, huile de coco (4x25 gr) 4€80

- Framboise
- Chocolat
- NEW** - Gingembre

ENTREMETS

- Mousse au chocolat noir et lait ●● 3€80
- Tiramisu ● 3€80
- NEW** - Pavlova caramel beurre salé, pommes tatin ●● 4€80
- NEW** - Pana cotta framboise à la cannelle ●● 4€20
- NEW** - Charlotte, biscuit rose de Reims, crème vanille, compote de fruits rouges. ● 4€80

GOURMANDISES

- FINANCIERS
- Amandes ●● 3€70
- Thé Matcha ●● 3€70
- Framboises ●● 3€70
- Brownie ● 3€70
- Marbré ●●● 3€70
- Carrot cake noisette ●●● 3€70



VEGGIE



VEGAN



NO GLUTEN



NO LACTOSE

BOISSONS



JUS FRAIS VICTORINE

25cl 4€00



N°1 : Jus-tox :

Pomme granny, concombre, céleri, fenouil, épinard, citron vert, gingembre.

NEW N°2 : Heartbeet :

Pomme gala, betterave, framboise, gingembre, citron..

N°4 : Burning man :

Carotte, pomme gala, orange, gingembre, graines de chia, vinaigre de cidre.

NEW N°5 : The full package : ●●

Poire, ananas, banane, lucuma, citron vert, curcuma, pollen d'abeille, sucre fleur de coco..

NEW N°7 : Supergreen :

Pommes granny, avocat, kiwi, fenouil, chou kale, spiruline.

N°0 : Orange :

Orange

25cl 3€50

LIMONADE VICTORINE

●●● 50cl 4€50

Citron

Eau filtrée Brita, jus de citron jaune, sucre de canne blanc, menthe, fines tranches de concombre, gingembre.

NEW Elder Flower

Eau, sucre de canne blanc, jus de citron, concentré de sureau, menthe, orange, citron vert.

Blue Spiruline

Eau filtrée Brita, jus de citron jaune, sucre de canne blanc, spiruline bleue, myrtille, fleur.



VEGGIE



VEGAN



NO GLUTEN



NO LACTOSE



100%
de nos emballages plastiques sont en **PLA**

Le PLA est un plastique biosourcé à base d'amidon de pomme de terre, betterave, canne à sucre, manioc, céréales, compost végétal. Nos emballages en PLA sont compostables, renouvelables, à faible teneur en carbone.



CENTRE VILLE

15, rue des Bains
L-1212 Luxembourg
Tel. +352 26 20 25 88

GARE

1, rue de Strasbourg
L-2561 Luxembourg
Tel. +352 26 18 75 41

CLOCHE D'OR

Shopping Center

25, Boulevard
F. W. Raiffeisen,
L-2411 Luxembourg
Tel. +352 26 12 30 88



victorine_luxembourg



Victorine Cuisine Urbaine

www.victorine.lu

