



50  
Nouvelles  
Recettes

# GRAB AND GO



# SALADES



## PETITES SALADES

**Salade de haricots verts, parmesan, vieux balsamico** 3€80 NEW  
Haricots, parmesan 24 mois, huile d'olive, balsamic 6 ans.

**Carottes trois couleurs râpées** 3€60  
Carottes de couleurs râpées, grenades, huile de colza, vinaigre blanc, échalote, persil, amande.

NEW **Taboulé de printemps** 3€80  
Semoule de blé bio, chou-fleur blanc râpé, persil plat, grenades, pomme verte, pickles de radis et oignons rouges, huile d'olive vierge et jus de citron

NEW **Tomates cerises, pesto & mozzarella** 3€80  
Tomates cerises de couleur, pesto, billes de mozzarella

**Houmous, avocat, huile de café & balsamico** 3€80  
Houmous, avocat, huile d'olive extra vierge, gruë de cacao, balsamique noir, cress sakura, café.

**Houmous, pois chiches épicés, harissa à la rose** 3€80  
Houmous victorine, pois chiches au cumin, curry, gingembre, paprika, harissa aux boutons de rose, pistache.

**Œufs durs & épinard** 3€00

## MOYENNES SALADES

**SLD chèvre, lentilles vertes du PUY, betteraves** 8€80  
sur un crémeux chèvre et betteraves rouges, lentille verte, pomme granny, vinaigrette huile de colza et vinaigre de vin rouge, betteraves cuites et crues, pickles de radis, graines de courges et amandes, poivre long

NEW **Spring rainbow Superfood** 9€00  
La version été d'une de nos SLD préférées, vinaigrette à la grenade, fruits rouges, chou kale violet.

**Salade Libanaise** 8€80  
Taboulé au citron et huile d'olive, guacamole, falafels, grenades, piment jalapenos, graines de courges.

NEW **Fregola, ricotta, asperges, yaourt aux herbes** 9€20  
Ricotta crémeuse aux herbes, asperges vertes et blanches, fregola sarda, légumes croquants, zeste de citron, vinaigrette au vieux xérès, basilic.

**Tataki de saumon aux sésames, teriyaki** 10€50  
Riz basmati et riz rouge, quinoa rouge, avocat, sauce teriyaki, sésame, pickles de gingembre, zeste de citron vert, shiso pourpre, mangue en cube.

**Poulet Thaï au Quinoa noir** 9€50  
Légumes crus, carotte, concombre, chou rouge, papaye verte, tomates cerise et vinaigrette au soja, huile de sésame, mirin et citron vert, poulet caramélisé et épicé, basilic thaï, cacahuètes.

NEW **Thon & rigati méditerranéenne** 8€80  
Lentilles verte, p. Pois, carotte, tomates cerise, vinaigrette à la moutarde, œuf bio poché, saumon fumé, pickles de radis, ciboulette.

NEW **Puntalette, framboises & feta** 9€30  
Fenouil cru, tomates cerises, roquette, courgette verte, radis, vinaigrette au vieux xérès.

## GRANDES SALADES

**Green falafel, houmous de betterave** 12€50  
Houmous à la betterave, avocat, pousses d'épinards, grenades, pois de soja, graines de tournesol et lin, menthe, green pesto.

**Ecrevisses, avocat & mangue** 13€50  
Avocat, mangue, écrevisses, jeunes pousses, grenades, sésame noir, vinaigrette à la moutarde.

**Salade César au poulet** 13€50  
Salade romaine, roquette, poitrine de poulet label rouge émincée, tomate cerise, œuf dur, parmesan, oignon rouge, croutons de foccacia, radis, capron, ciboulette, vinaigrette césar.

**Salade de bœuf Thaï** 13€50  
Mélange de légumes croquants, nouilles de riz, menthe, coriandre, basilic thaï, cacahuètes, piment, vinaigrette thaï.

NEW **Burratina, caponata, penne au pesto** 13€50  
Roquette, tomates grappes confites, pinon de pin, basilic, caponata : ratatouille froide à base de tomates, aubergines, courgettes, oignons, ail, huile d'olive, vinaigre de vin, épices



NEW **Thon ponzu** 12€50  
riz sushi vinaigré, carottes jaunes râpées, avocat, pois de soja, pickles de chou rouge, concombres marinés au soja et mirin, thon jaune mariné avec sauce ponzu (soja et agrumes), algues wakamé, pickles de gingembre, mayo épicée

NEW **Tofu, mangue, coco & curry** 12€50  
riz sushi vinaigré, avocat, mangue, pois de soja, pickles d'oignons rouges, tofu mariné dans une sauce au lait de coco, curry, citron vert et épices, grenades, Crunch de coco râpée, cacahuètes, oignons frits et piment, sésame noir, cress sakura.

# FRESH SPRING ROLLS

FAST GOOD

## 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 2 pièces** 9€90  
Avocat, mangue, radis, julienne de betterave jaune et Chioggia, pickles d'oignons rouges, nouilles de riz, riz grillé, sésame noir, mizuna, coriandre.

**Hachis bœuf Thaï 2 pièces** 9€90  
Haché de bœuf, vermicelles, galette de riz, carotte orange, sauce teriyaki, chou blanc, tomate cerise rouge, cacahuète, menthe, oignons frits sans gluten, basic thaï, citronnelle, piment sambal olek.

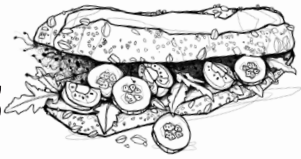
**Saumon Label rouge à la japonaise 2 pièces** 9€90  
Nouilles de riz, saumon label rouge snacké teriyaki, carotte râpée, pousses d'épinard, mayonnaise au wasabi, gingembre, algue wakamé.

**Aubergine grillée teriyaki et sésame 2 pièces** 9€90  
Carotte râpée, chou blanc, menthe, shiso pourpre, piment, oignons frits, concombre, aubergines grillées, sauce teriyakis et sésame.

NEW **Crevettes, menthe, grenades 2 pièces** 9€90  
Crevettes roses, roquette, avocat, carotte jaune râpée, concombre, vermicelle de riz, grenades, menthe, zestes citrons confits, basilic thaï.

**Sauce au choix**  
- Ponzu (soja & yuzu)  
- Sweet chili  
- Peanut  
- Goma au sésame grillé

# SANDWICHES



## BAGUETTES

**Toute l'Italie** 5€80  
jambon de parme, sauce toscane, tomates, parmesan, roquette.

**Boulette végétale, légumes croquants, mayo épicée** 5€80  
boulette VG rôties ,chou blanc et rouge ,concombre, tomates cerises ,carottes râpées ,oignons rouges ,mayo sriracha et sirop d'érables ,basilic thaï

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

## PAINS MOELLEUX

**Saumon fumé & cream chesse** 4€80  
Fromage blanc fines herbes, pickles concombres, pomme verte, cressonnette.

**Magret de canard, cheddar, sauce moutarde & pickles** 4€70  
Sauce mayo / fromage blanc et moutarde, pickles oignons rouges.

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

## MINIS

**Houmous, avocat, pickles de betterave jaune** 3€60  
Pains céréales, pousse épinards.

**Crabe cocktail, mangue et grenades** 3€80  
Crabe et sauce cocktail ,cube de mangues ,grenade, jalapenos ,roquette

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

## TARTINES NO GLUTEN

**Jambon & salade d'oeufs** 7€30  
Oeufs durs bio hachés et mayo fines herbes, cressonnette, cornichons.

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

## WRAPS

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

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

**Saumon, avocat & mayo épicée** 5€80  
Saumon cuit ,mayo épicée sriracha & sirop d'érables, carotte râpée jaune, tomate tranche, roquette ,pickles concombres

**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.

**Tomates, mozzarella, pesto** 5€80  
Tartinade de tomates et piquillos ,mozzarella ,pesto ,parmesan ,roquette, courgette grillée ,tomates confites

**Pain Libanais** 2€00  
fabriqué par un artisan de Bruxelles,

## WRAPS CHAUDS



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

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

**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 : 30 CL 50CL  
Cuisinées chaque jour à partir de légumes locaux 4€30 5€50

**- Velouté d'asperges**

**- Potage courgettes, tomates, basilic**

SOUPES BOCAUX 8€00  
750gr

# PLATS CHAUDS



## BOCAUX

**Risotto aux écrevisses et chorizo** 8€80

**Risotto aux asperges** 8€80

**Dahl de lentille corail, coco, curcuma** 7€80  
Sur un lit d'épinards ,Dahl de lentille corail ,lait de coco ,cumin ,gingembre, curcuma, coriandre, tomates confites, romanesco.

**Coquillettes, jambon, fromage** 7€80  
Coquillettes, jambon cuit, fromage rapé.

**Gambas curry rouge coco citronnelle** 11€80  
riz basmati , lait de coco , crevette rouge sauvage , carotte orange , oignon blanc , celeri rave , courgette verte , sauce tomate , échalote , pâte curry rouge, kéfir , citronnelle , huile d'olive extra vierge , sauce poisson.

**Poulet champignons crème, risotto** 11€20  
sur un risotto crémeux ,des de poulet label rouge rôtis ,sauce champignons & crème ,carottes jaune rôties.

**Pennes bolognaise** 7€80  
Pennes, bolognaise végété, emmental.

**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.

**Falafels, risotto aux courgettes, caviar d'aubergine** 10€80  
Riz arborio, parmesan rapé, mascarpone, courgette verte, courgette jaune, carotte orange, piment d'Espelette AOP.

**Boulettes VG à la provençale** 10€80  
boulettes végétales, sauce tomate, oignons rouges ,PDT grenaille risollées au thym et ail,courgettes,poivrons piquillos ,olive Kalamata ,mozzarella billes ,origan frais

**Parmentier de saumon label rouge & poireaux** 11€80  
poireaux a la crème ,saumon label rouge, purée de pomme de terre ,ciboulette.

**Curry de mangue et tofu** 10€80  
tofu frit ,mangue en dés, sauce coco râpée, curry & mangue, riz basmati, riz rouge, coriandre ,mangue séchée, graines de courge.

## HOT BOX



**Satay chicken** 14€50  
Poirine de poulet label rouge rôtie, riz basmati & rouge, sauce Satay au lait de coco, beurre de cacahuètes & épices, brocolini, salade de chou, p.pois ,pois de soja.

**Risoni aux crevettes & tomates épicées, feta, chermoula** 16€00  
Pâtes grecques à la sauce tomates et harissa, crevettes d'Argentines snackées, feta, spaghetti de courgettes, basilic, chermoula.

**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.

**Cannelloni épinards & ricotta** 12€80  
Farce épinards & ricotta ,sauce crème parmesan ,sauce tomate.



## QUICHES

**Vegan légumes de saison Chorizo & parmesan**  
**Asperges petit pois et parmesan**  
**Courgettes, feta, tomates confites, olives**  
**Saumon ,brocoli et aneth Lorraine**

# DESSERTS



## SANS LACTOSE

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

**Perle de chia, kiwi & spiruline** 5€80  
lait de coco et Amandes, vanille, spiruline bleue bio, kiwi, myrtilles

**NEW Perles de Chia a la papaye et noix de coco** 5€80  
graines de chia au lait de coco et amandes, purée de papaye, coulis aux fruits de la passion, papaye et coco séchée

**NEW Perles de Chia au Matcha, fraises et granola** 5€80  
graines de chia au lait de coco et amandes, sirop d'agave, compotée de fraises, granola au matcha, fraise confite

## ENTREMETS

**Mousse au chocolat noir et lait** 3€80

**Tiramisu** 3€80

**NEW Chesse cake spéculoos & fraises au basilic** 4€80

**NEW Pavlova fruits rouges** 4€80

**NEW Pana cotta framboise** 4€20

## LACTÉS

**Yaourt fruits rouges** 3€20

**NEW Yaourt rhubarbe confite, groseilles rouges, pistache** 3€20

## CARRÉS VÉGAN

100% RAW

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

- Framboise & myrtille
- Tiramisu
- Chocolat et caramel
- Façon "BOUNTY"
- Citron Framboise

## ENERGY BALLS

100% RAW

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

- Framboise
- Chocolat
- Gingembre

## FRUITS

Salade de fruits de saison 3€80

**NEW** Salade de fraises 3€80

Fruits à croquer 4€50

## GOURMANDISES

Financiers Amandes 3€70  
Financiers Thé Matcha 3€70  
Financiers Framboises 3€70  
Brownie 3€70  
Marbré 3€70  
Carrot cake noisette 3€70

# BOISSONS



## JUS FRAIS VICTORINE

25cl 4€00

**N°1 : Jus-tox :**  
Pomme granny, concombre, céleri, fenouil, épinard, citron vert, gingembre.

**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°8 : Strawberry Fields :**  
Fraises, jus d'oranges, de rhubarbe de citron vert, fenouil.

**NEW N°12 : Yellow mojito**  
jus de mangue, fruit de la passion, ananas et eau de coco, huile essentielle bio de menthe poivrée

**N°0 : Orange :**  
Orange

## LIMONADE VICTORINE

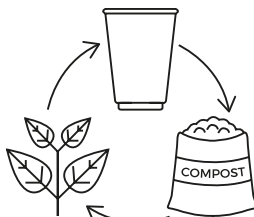
50cl 4€50

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

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

**NEW Ginger & Mint**  
Jus de citron vert, miel bio, gingembre, menthe infusée.





**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**

