



*Hôtel-Restaurant
Victor Hugo*

MENU

VIANDEN

Meals & Drinks

Cuisine ouverte :

12.00 - 14.15

18.00 - 21.00

Merci de nous prévenir à l'avance si
vous avez des intolérances (gluten ,
lactose etc)

*« Régale si tu peux
et mange si tu l'oses »*



Victor Hugo



www.hotelvictorhugo.lu

APÉRITIFS

Campari Sec	6,50 €
Campari Soda	7,50 €
Campari Orange	7,80 €
Cynar Sec	6,50 €
Cynar Soda	7,50 €
Cynar Orange	7,80 €
Coupe de	
Champagne Français	13,90 €
Coupe de Crémant	6,50 €
Kir Royal	6,90 €
Kir Vin Blanc	5,90 €
Martini Blanc/Rouge	6,20 €
Porto Blanc/Rouge	6,20 €
Ricard	6,90 €
Picon-Bière	6,50 €
Picon-Vin Blanc	6,50 €
Sherry	6,00 €
Apérol Spritz	8,50 €
Hugo	8,50 €
Whisky	7,50 €
Glenmorangie	13,50 €
Crodino/San Bitter 0%	4,90 €

LONGDRINKS

Bacardi Cola	8,80 €
Bacardi Orange	8,80 €
Gin Orange/Tonic	8,80 €
Pisang Orange	7,90 €
Safari Orange	7,90 €
Vodka Jus	7,90 €
Jack & Coke	7,90 €
Gin Mare Tonic	14,50 €
Opyos Tonic	14,50 €
Hendrickx Tonic	14,50 €

BIÈRES

Pression 0,30 l	3,30 €
Pression 0,50 l	6,00 €
Simon 0%	3,50 €
Panaché/Radler 0 %	3,30 €
Chimay Bleu	5,40 €
Diekirch Grand Cru	4,20 €
Duvel	5,30 €
Lefte Blonde	5,50 €
Lefte Brune	5,50 €
Weizenbier 0.50l	5,80 €
Weizenbier 0.50l	
alkoholfrei	5,80 €
Ramborn (lux. Cider)	5,50 €

SOFT DRINKS

Apfelschorle	2,70 €
Apfelschorle 1/2 l	4,90 €
Bitter Lemon	2,90 €
Schweppes Tonic	2,90 €
Sprite	2,80 €
Fanta	2,80 €
Coca-Cola	2,80 €
Coca-Cola Zéro	3,00 €
Ice Tea	2,70 €
Rosport 1/4 l	2,60 €
Rosport Blue 1/2 l	4,60 €
Viva 1/4 l	2,60 €
Viva 1/2 l	4,60 €

JUS

Jus d'Abricot	3,50 €
Jus d'Ananas	3,50 €
Jus de Pommes	2,70 €
Jus de Tomate	3,50 €
Jus d'Orange	2,70 €
Jus Multifruits	3,50 €

VINS AU VERRE

Weinschorle	3,50 €
Rivaner	3,80 €
Riesling	3,90 €
Chardonnay Languedoc	5,90 €
Pinot Gris lux.	
grand 1er cru	6,90 €
Vin Rosé	4,40 €
Vin Rosé lux.	4,40 €
Vin Rouge	4,40 €
Cabernet Sauvignon	6,90 €
Languedoc	

VINS EN PICHET

1/4 Riesling	6,70 €
1/4 Chardonnay	8,90 €
1/4 Pinot Gris	
grand 1er cru	11,90 €
1/4 Vin Rosé	7,30 €
1/4 Vin Rosé Schlink	7,30 €
1/4 Vin Rouge	7,50 €
1/4 Cabernet Sauvignon	9,50 €

1/2 Riesling	13,30 €
1/2 Chardonnay	19,00 €
1/2 Pinot Gris	
grand 1er cru	24,50 €
1/2 Vin Rosé	14,50 €
1/2 Vin Rosé lux	14,90 €
1/2 Vin Rouge	14,90 €
1/2 Cabernet Sauvignon	18,80 €



CAFÉS OU THÉS

Expresso	2,80 €
Double Expresso	4,60 €
Café	3,00 €
Cappuccino Italien	3,50 €
Cappuccino Chantilly	4,20 €
Chocolat Chaud	
Chantilly	4,90 €
Chocolat Chaud	3,90 €
Décaféiné	3,00 €
Lait Russe	4,50 €
Infusion	2,80 €
French/Irish Coffee	9,50 €

DIGESTIFS

Amaretto	5,50 €
Amaro Ramazotti	5,90 €
Armagnac	8,50 €
Averna	5,90 €
Baileys	5,90 €
Buff	4,20 €
Calvados	6,90 €
Cognac Rémy Martin	7,90 €
Cointreau	5,60 €
Fernet Branca	4,20 €
Framboise	7,90 €
Grand Marnier	5,60 €
Grappa	5,70 €
Grappa Gr. Marque	8,50 €
Jägermeister	3,80 €
Liqueur de Noix	4,60 €
Marc de Bourgogne	7,50 €
Mirabelle	7,90 €
Poire Williams	7,90 €
Sambuca	5,20 €
Vieille Prune	8,50 €
Limoncello by Pit	5,80 €


Potages

- CRÈME DE TOMATES À L'ESPUMA DE BASILIC 7.9.**  **9,90 €**
mit Basilikum Espuma
Tomato Soup with Basil Espuma
- VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR PARFUMÉ À L'HUILE DE POTIRON ET CROUTONS**  **9,90 €**
Blumenkohlvelouté mit Kürbiskernöl und Brotcroutons
Velouté of Cauliflower, pumpkin oil and bread croutons
7.8.

Entrées

- SAUMON FUMÉ MAISON MOUSSE AU RAIFORT** **Entrée: 19,90 €**
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettich ,
smoked salmon with Horseradish mousse
1.4.7.10.12.
- Grande Portion : 27,90 €**
- CARPACCIO DE THON“ QUALITÉ SASHIMI“
AUX AGRUMES ET ROQUETTE
À L'HUILE D'OLIVE VIERGE** **19,90 €**
Thunfisch Carpaccio mit Zitrusfrüchten, Rauke Olivenöl
Tuna Carpaccio with citric-fruits, Arugula and Olive Oil
4.8.10.
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE À L'AIL 6 PIÈCES 15,80 €**
Burgunderschnecken in Knoblauchbutter
Burgundian Snails in Garlic Butter 9.14
- CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN ET ROQUETTE ET MAYO AUX TRUFFES 17,90 €**
RINDER CARPACCIO MIT PARMESAN, RAUKE , TRÜFFELMAYONNAISE
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN, ARUGULA WITH TRUFFLES MAYONNAISE
3.7.10

Salades

SALADE PAYSANNE AUX LARDONS, CROUTONS ET OEUF Salatteller mit Speck ,Brotcroutons , Bratkartoffeln und Spiegelei Salad with bacon egg, potatoes and bread croutons 1.3.9.10.12.		19,90 €
	1/2 PORTION	15,90 €
SALADE CAESAR Knackiger Salat mit Hähnchenstreifen in Sesam paniert, Parmesan,Brotcroutons CaesarSalad with thin Slices of Chicken Filet ,Parmesan cheese ,bread croutons 9.10.11	1/2 PORTION	22,90 € 16,90 €
SALADE DU BERGER AU CHÈVRE CHAUD AVEC TOMATES, PIGNONS DE PINS, NOIX ET ROQUETTE Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen, Walnüssen und Rucola Warm Goat Cheese Salad, Pine Nuts, Walnuts and Arugula 1.8.9.10.	 1/2 PORTION	23,50 € 17,50 €
SALADE NIÇOISE AU THON ROUGE QUALITÉ SASHIMI Nizza Salat mit rotem Thunfisch Salad Nicoise with red Tuna 4.9.10.	1/2 PORTION	28,50 € 22,90 €

Poissons

TRUITE MEUNIÈRE SERVIE AVEC POMMES NATURE ET LÉGUMES Forelle nach Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Gemüse Fried Trout served with boiled Potatoes and Vegetables 1.4.9.10.		24,50 €
TRUITE AUX AMANDES SERVIE AVEC POMMES NATURE ET LÉGUMES Forelle mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln und Gemüse Fried Trout with Almonds served with boiled Potatoes and Vegetables 1.4.8.9.10		26,50 €
DOS DE CABILLAUD „SKREI“ PUREE DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ AU CITRON VERT, TOMATES CERISES ET PIGNONS DE PINS Kabeljaurücken auf Kartoffelpüree Kirschtomaten und Pinienkerne, Codfish rack ,Cherry tomatoes., Pinenuts 1a-4-7b 4.7.8.		34,90 €
NAGE DE ST. JACQUES ET SCAMPIS À L'AIL SERVI AVEC RIZ Jakobsmuscheln und Riesengarnelen an Knoblauch mit Reis serviert St. Jacques Shells and Shrimp Scampi with Garlic, served with Rice and Vegetables 7.9.14		38,50 €

Pasta / Risotto

SPAGHETTIS BOLOGNAISE 1.9.		16,50 €
LINGUINES AUX TOMATES CERISES, AIL ET PESTO Linguine mit Kirschtomaten, Knoblauch ,Pesto,Ruccola und Parmesan Linguine in a Tomato Sauce with Cherry Tomatoes,Garlic ,Arugula,Parmesan ,Pesto 1.9.		18,90 €
LINGUINIS CRÈME TOMATES AUX CÈPES Linguine in a Tomato Sauce 1.7.9.		18,90 €
RISOTTO AUX CÈPES Risotto mit Steinpilzen, Risotto with porcini mushrooms 7		18,90 €
RISOTTO AUX SCAMPIS À L'AIL TOMATES ET PESTO Risotto mit Scampis Tomate Pesto , Risotto with shrimps tomato pesto 2-7		25,80 €

Spécialités luxembourgeoises

PLATEAU DE JAMBON D'ARDENNES CRÛ ET CUIT SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE Ardenner Schinkenplatte, Roh und Gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat Platter of Smoked, raw and Cooked Ham from the Ardennes,with French Fries and Salad 3.9.10.12		24,50 €
JUDD MAT GAARDEBOUNEN AN SPECKGROMPEREN Geräucherter Schweinenacken mit dicken Bohnen in einer Kräutersoße, dazu Speckkartoffeln Smoked Pork Neck with Broad Beans in a Herb Sauce, Served with Bacon Potatoes 1.10.12		25,90 €

Menus Enfants

« MICKEY MOUSE » SPAGHETTIS BOLOGNAISE 1.9.		11,90 €
« DONALD DUCK » ESCALOPE VIENNOISE SERVI AVEC POMMES FRITES Wiener Schnitzel , Pommes Frites Wiener Schnitzel » Served with French Fries 1.3.		11,90 €
« ASTERIX » CHICKEN NUGGETS SERVI AVEC POMMES FRITES Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets with French Fries 1.3.6.		11,90 €

Viandes

CORDON BLEU MAISON CRÈME CHAMPIGNONS SERVI AVEC POMMES FRITES ET LÉGUMES

Cordon Bleu Mushrooms Cream Sauce Served with French Fries and Vegetables
I.3.7.

25,50 €

ESCALOPE VIENNOISE SERVI AVEC POMMES FRITES ET LÉGUMES

Wiener Schnitzel , Pommes Frites und Gemüse serviert
« Wiener Schnitzel » Served with French Fries and Vegetables
I.3.

21,90 €

BOUCHÉE À LA REINE SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE

Königinnen Pastete mit Pommes Frites und Salat
Chickenpastry with French Fries and Salad
I.3.7.10.

25,90 €

MAGRET DE CANARD DES LANDES À L'ORANGE FLAMBÉ AU GRAND-MARNIER SERVI AVEC CROQUETTES ET LÉGUMES

Entenbrust an Orangensoße mit Grand-Marnier flambiert dazu Kroketten und Gemüse
Duck Breast with orange flamed with Grand-Marnier served with Croquettes and Vegetable

31,50 €

ENTRECÔTE SAUCE AU POIVRE VERT OU MAITRE D' HÔTEL

Entrecôte mit Pfeffersosse, Gemüse und Pommes frites /
Entrecôte with Pepper Sauce French Fries and vegetables
I.7.

31,90 €

FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE VERT OU MAITRE D'HÔTEL

Rinderfilet mit Pfeffersosse dort Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites /
Sirloinsteak with Pepper Sauce or Garlicbutter French Fries and vegetables
I.7.

34,50 €

CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU, SAUCE À LA MOUTARDE DE MEAUX RIZ ET LÉGUMES

Kalbsnieren in einer Senfsoße dazu Reis und Gemüse
Veal Kidneys in a Mustard Sauce served with Rice and Vegetables I.7.10.

27,80 €

Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON ET SA GLACE VANILLE (ATTENTE 15 MINUTES) 3.7.	12,90 €
CRÈME BRÛLÉE MAISON 3.7.	8,50 €
TARTE AUX POMMES MAISON ET SA GLACE VANILLE 1.3.8. Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleeis, Homemade Apple pie with Vanilla Icecream	7,90 €
GAUFRE DE BRUXELLES AU SUCRE 1.8. Brüsseler Waffel mit Zucker	4,60 €
GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY 1.3.8. Brüsseler Waffel mit Sahne	6,50 €
GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY ET FRAISES (EN SAISON) Brüsseler Waffel mit Sahne und frischen Erdbeeren (nur in der Saison) 1.3.8.	7,80 €
COUPE AUX FRUITS Eisbecher mit Früchten, Ice Cream with fresh fruits 1.3.	8,50 €
DAME BLANCHE 1.3 Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne ,Vanila Ice cream with hot Chocolate	9,50 €
CAFÉ GLACÉ 1.3. Vanille und Mokkaeis mit Kaffee und Sahne /	8,50 €
COUPE AUX FRAISES (EN SAISON) 1.3. Eisbecher mit frischen Erdbeeren und sahne / with Strawberries	8,90 €
COUPE «HEISSE LIEBE » 1.3. Eisbecher mit heißen Himbeeren und Sahne / with hot Raspberries	8,90 €
COUPE «VICTOR HUGO » 1.3 Eisbecher mit heißen Kirschen / with hot Cherries	8,90 €

Snacks & Burgers

„ASTERIX“ 1.3.6. CHICKEN NUGGETS + POMMES FRITES	11,90 €
HAMBURGER 100 % BOEUF AVEC FRITES 1.10.11.	17,80 €
CHEESEBURGER , 100 % BOEUF FRITES 1.10.11.	18,20 €
« HUGO BURGER » AVEC FRITES 1.10.11. avec Lard et Oeufs, with Bacon and Egg,	18,80 €