ENGLISH

CHEZ Victor's

Brasserie Parisienne depuis 1999

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES
COLD & WARM STARTERS

Terrine de campagne et crudités 9,50
Meat terrine with raw vegetable salad

Salade niçoise petite / small 11,70
Nicoise Salad grande / large 17,20
(salad of green beans, potatoes, hard-boiled eggs, tomatoes, anchovies, tuna and olives)

Salade César avec poulet petite / small 11,70
Caesar Salad with chicken grande / large 17,20

Marmite méditerranéene de gambas petite / small 18,50
Mediterranean gambas grande / large 26,50

SOUPES
SOUPS

Soupe à l´oignon gratinée 9,50
Onion soup gratinated with cheese

Soupe de poisson, sauce rouille et croûtons 10,60
Fish soup, rouille, cheese and croutons

VEGANE
VEGAN

Raviolis farcis à la tomate et mozzarelle et sauce tomate au basilic 20,50
Ravioli filled with tomato mozzarella in tomato sauce and basil pesto

Salade variée aux trois falafel et trois sauces 20,50
Colorful salad with three types of falafel and sauces

VIANDES SUR LA PLANCHA
FROM PLANCHA

Entrecôte de boeuf 200gr 29,20
Steak „Entrecôte“ of beef

Filet de bœuf Angus 37,60
Filet of Angus beef

Imperial Caviar
Crème fraîche et blinis
Crème fraîche und Blinis
10 gr · 23
30 gr · 61

SUGGESTIONS DU CHEF DE CUISINE
CHEF´S SUGGESTIONS

Granité froid de pastèque avec fromage de chèvre caramélisé 8,50
Cold watermelon granita with caramelized goat cheese

Salade du pêcheur avec noix de saint Jacques grillé, crevette, sandre et saumon 12,50
Fisherman's salad with grilled scallop, shrimp, pike-perch and salmon

---

Médaillons de lotte sur semoule aux legumes et chorizo grillé 30,00
Monkfish medallions on semolina with vegetables and grilled chorizo

Foie de veau poêlé au oignons et pomme fruit purée de pommes de terre et jus 29,50
Fried calf's liver with onions and apple, mashed potatoes and juice

Carré d´agneau en croûte de fines herbes sur ratatouille, purée de carottes et jus au thym 31,50
Square of herb-crusted lamb on ratatouille, carrot purée and thyme juice

---

Fraises au poivre à la crème, pernod glace vanille 12,50
Strawberries with pepper, cream, Pernod and vanilla ice cream prepared at the table

Mousse chocolat blanc sur salade de fraises et menthe 12,50
White chocolate mousse on strawberry-mint salad

PER CHANGE € 1,50

POISSONS
FISHES

Steak de saumon cuit sur la peau 23,80
Salmon steak fried on the skin

Steak de thon poêlé 26,00
Tuna steak fried

SPÉCIALITÉS
SPEZIALITÄTEN

Tartare de boeuf préparé à table commande possible jusqu´à 21h30 22,70
Beef tartar prepared at the table can be ordered until 9:30pm

Escalope viennoise 24,50
Wiener veal schnitzel

Sole meunière entière commande possible jusqu´à 21h00 44,30
Whole sole miling possible order until 9pm

SAUCES
SAUCES

Beurre maître d´hôtel / Herbsbutter	1,70
Béarnaise / Bearnaise sauce	5,00
Au poivre / Pepper sauce	4,50
Beurre blanc / Butter sauce	4,50
Aux Morilles / Morel sauce	5,50
Sauce à la crème / Cream sauce	4,50

ACCOMPAGNEMENTS
ACCOMPAGNEMENTS

Pommes Frites julienne / French fries	4,50
Pommes grenailles aux fines herbes	4,50
Herbs potatoes	
Pommes de terre rôties / Fried potatoes	5,50
Gratin dauphinois à la truffe	4,50
Potato gratin truffled	
Pâtes / Pasta	4,50
Salade verte / Green salad	4,50
Légumes du marché / Vegetables	4,50

Eine schriftliche Dokumentation der Allergene liegt für Sie bereit

Chariot des fromages
French cheese

3 morceaux au choix
3 pieces of your choice
14,40

5 morceaux au choix
5 pieces of your choice
19,90

LES GOURMANDISES
SWEETS

Pâtisserie française 6,50
French Cake

Glaces et Sorbets / Ice cream and Sorbets
la boule / per scoop 2,80
chantilly / whipped cream 1,10

SORBETS
Mirabelle, citron, mangue, fraise, framboise
Mirabelle, lemon, mango, strawberry, raspberry

GLACES / ICE CREAM
Chocolat, vanille, rafaello, Cappucino, caramel beurre salé
Chocolate, vanilla, Rafaello, Cappucino, Caramel-salted butter

Coupe Champagne 8,80
Lemon sorbet with champagne

Crème brûlée au chocolat 9,40
Chocolate Creme Brulee

Café gourmand 10,50
Coffee «Gourmand» with sweets

Coupe fraise melba 11,60
Strawberry cup with vanilla ice cream and cream

Dessert surprise
Franck Kestener
Meilleur Ouvrier de France chocolatier
Chez Victor´s Exklusiv
Franck Kestener Surprise dessert
13,30