

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES
KALTE & WARME VORSPEISEN

Méli-mélo de salades Bunter Salatteller	7,20
Tartare de saumon et avocat avec pain grillé Lachstartar und Avocado mit geröstetem Brot	15,50
Salade César avec poulet Caesar Salat mit Hähnchen	petite / klein 11,70 grande / gross 17,20
SOUPES SUPPEN	
Soupe cappuccino aux petits pois avec crevettes et flocons de tomates Cappuccino von Erbsen mit Garnelen und mit Tomatenflocken bestreut	9,40
Soupe de poisson, sauce rouille et croûtons Fischsuppe, Rouille, Käse und Croutons	10,60
VEGANE VEGAN	
Gnocchis "Verde" aux asperges vertes tomates glacées et pesto au basilic Gnocchi "Verde" mit grünem Spargel glasierte Tomaten und Basilikum-Pesto	20,50
VIANDES SUR LE GRILL VOM GRILL	
Entrecôte de boeuf Angus „Entrecôte“ Zwischenrippenstück vom Angus Rind	27,20
Filet de bœuf Angus Filet vom Angus Rind	36,60

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

SUGGESTION DU CHEF DE CUISINE
EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Soupe granité au melon et jambon frit Kalte Melonensuppe mit Schinkenchips	8,50
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	18,50
—	
Filet de dorade sur légumes grillés avec pesto au basilic et pommes de terre au romarin Doradenfilet auf Grillgemüse mit Basilikum Pesto und Rosmarinkartoffeln	28,50
—	
Médaille de porc sauce Calvados Pommes Dauphine et légumes variés Schweinemedaille auf Calvadossauce Pommes Dauphine und Gemüse	27,50
Quasi d'agneau frais sauce provençale gratin dauphinois et haricots verts Lamm sauce Provençale Kartoffelgratin und grüne Bohnen	29,50
—	
Crêpe farcie de salade de fraise, amandes grillées et chantilly Gefüllter Crêpe mit Erdbeersalat, geröstete Mandeln und Sahne	12,50

POISSONS ET CRUSTACÉS
FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Pavé de saumon Pavé vom Lachs	23,80
Filet de loup de mer Wolfsbarsch	26,00
Fettuccini aux noix de saint jacques et scampis Fettuccini mit Jakobsmuscheln und Scampi	29,00
SPÉCIALITÉS SPEZIALITÄTEN	
Tartare de boeuf préparé à table commande possible jusqu'à 21h30 Rindertartar am Tisch zubereitet Bestellbar bis 21Uhr30	22,70
Escalope de veau à la crème Kalbsschnitzel mit Rahmsauce	24,50
Sole meunière entière commande possible jusqu'à 21h30 Ganze Seezunge Müllerin Art Bestellbar bis 21Uhr30	44,30

SAUCES
SAUCEN

Beurre maître d'hôtel / Kräuterbutter	1,70
Sauce Béarnaise / Bearnaise Sauce	5,00
Sauce au poivre / Pfeffersauce	4,50
Sauce beurre blanc / Buttersauce	4,50
Jus au thym / Thymianjus	4,50
Sauce à la crème / Rahmsauce	4,50

ACCOMPAGNEMENTS
BEILAGEN

Pommes Frites julienne	4,50
Patates de terre rôties Bratkartoffeln	4,50
Pommes de terre au romarin Rosmarinkartoffeln	4,50
Fettuccini	4,50
Salade verte / Grüner Salat	4,50
Légumes / Gemüse	4,50

Eine schriftliche Dokumentation der Allergene liegt für Sie bereit

Chariot des fromages
Französischer Käse von unserem Wagen

3 morceaux au choix
3 Käseteile nach Wahl
14,40

5 morceaux au choix
5 Käseteile nach Wahl
19,90

LES GOURMANDISES
SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Pâtisserie française Französisches Gebäck	5,60
Sorbets au choix la boule / 1 Kugel Mirabelle, citron, fraise, framboise Sorbetbecher nach Wahl Mirabelle, Zitrone, Erdbeer, Himbeer	2,80
Glaces au choix Chocolat, vanille, rafaello, yaourt sureau, giotto, ricotta-pistache, caramel beurre salé Eisbecher nach Wahl Schokolade, Vanille, Rafaello, Giotto, Ricotta-Pistazien, Karamell-Gesalzene Butter la boule / pro Kugel chantilly / Sahne	2,80 1,10
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Wodka	7,80
Crème brûlée Creme Brulee	9,40
Coupe Marechal (Vanilleeis mit Whisky)	9,40
Coupe fraise melba Erdbeerbecher mit Vanilleeis und Sahne	10,60

Exclusivité Chez Victor's
Dessert surprise
Franck Kestener
Meilleur Ouvrier de France
chocolatier
Chez Victor's Exklusiv
Franck Kestener Überraschungsdessert
13,30