

ENGLISH



Brasserie Parisienne depuis 1999

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES COLD & HOT STARTERS

Méli-mélo de salades 7,20
Mixed Salad plate

Tartare de saumon et avocat
avec pain grillé 15,50
Salmon tartar and avocado with toasted bread

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

SOUPES SOUPS

Soupe cappuccino aux petits pois avec crevettes 9,40
et flocons de tomates
Cappuccino soup with peas and prawns
sprinkled with tomato flakes

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

VEGANE VEGAN

Gnocchis "Verde" aux asperges vertes 20,50
tomates glacées et pesto au basilic
Gnocchi "Verde" with green asparagus
glazed tomatoes and pesto with basil

VIANDES SUR LE GRILL ON THE GRILL

Entrecôte de boeuf Angus 27,20
Angus Beef Rib

Filet de bœuf Angus 36,60
Angus Beef Tenderloin

Imperial Caviar
Crème fraîche et blinis
Sour cream and blinis
10 gr · 23
30 gr · 61

SUGGESTION DU CHEF DE CUISINE CHEF'S SUGGESTIONS

Soupe granité au melon et jambon frit 8,50
Cold melon soup with ham chips

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan 18,50
Beef carpaccio with rocket and parmesan

Filet de dorade sur légumes grillés
avec pesto au basilic
et pommes de terre au romarin 28,50
Sea bream fillet on grilled vegetables
with basil pesto and rosemary potatoes

Médaille de porc sauce Calvados
Pommes Dauphines et légumes variés 27,50
Pork medallion on calvados sauce,
dauphine potatoes and vegetables

Quasi d'agneau frais sauce Provençale
gratin dauphinois et haricots verts 29,50
Lamb provençale,
potato gratin and green beans

Crêpe farcie de salade de fraise
amandes grillées et chantilly 12,50
Filled crepe with strawberry salad, roasted
almonds and cream

POISSONS ET CRUSTACÉS FISHES

Pavé de saumon 23,80
Pavé of salmon

Filet de loup de mer 26,00
Sea bass

Fettuccini aux noix de saint jacques et scampis 29,00
Fettuccini with scallops and scampi

SPÉCIALITÉS SPECIALS

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

Escalope de veau à la crème 24,50
Veal cutlets with cream sauce

Sole meunière entière 44,30
commande possible jusqu'à 21h30
Whole sole milling
possible order until 21:30

SAUCES SAUCES

Beurre maître d'hôtel / Herbsbutter 1,70
Sauce Béarnaise / Bearnaise Sauce 5,00
Sauce au poivre / Pepper sauce 4,50
Sauce beurre blanc / Butter sauce 4,50
Jus au thym / Thyme jus 4,50
Sauce à la crème / Cream sauce 4,50

ACCOMPAGNEMENTS ACCOMPAGNEMENTS

Pommes Frites julienne / French fries 4,50
Patates de terre rôties 4,50
Fried potatoes
Pommes de terre au romarin 4,50
Rosemary potatoes
Fettuccini 4,50
Salade verte / Green Salad 4,50
Légumes / 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 5,60
French cake

Sorbets au choix la boule / 1 scoop 2,80
Mirabelle, citron, fraise, framboise
Sorbet cup of your choice
Mirabelle, lemon, strawberry, raspberry

Glaces au choix
Chocolat, vanille, rafaello, yaourt cassis,
giotto, ricotta-pistache,
caramel beurre salé
Ice cream sundae of your choice
Chocolate, Vanilla, Rafaello,
Yoghurt hollows, Ricotta-Pistachios,
Karamell-salted butter
la boule / per soop 2,80
chantilly / cream 1,10

Coupe Colonel 7,80
Lemon sorbet with Wodka

Crème brûlée 9,40
Creme Brulee

Coupe Marechal 9,40
(Vanilla ice cream with Whisky)

Coupe fraise melba 10,60
Strawberry cup with vanilla ice cream
and cream

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