

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES
KALTE & WARME VORSPEISEN

Méli-mélo de salades 7,20
Bunter Salatteller

Salade frisée au lard et croûtons, oeuf et vinaigrette tiède petite / klein 10,50
grande / groß 16,10
Friseesalat mit Speck, Croutons, Ei und lauwarmem Dressing

Salade César avec poulet petite / klein 11,70
Caesar Salat mit Hähnchen grande / gross 17,20

Bouquet de salades petite / klein 12,80
aux foies de volaille et sauce porto grande / groß 18,30
Salatbukett mit gebratener Geflügelleber, Portweinsauce

SOUPES
SUPPEN

Soupe de potiron avec ses graines et son huile 9,40
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Soupe à l'oignon gratinée au fromage et croûtons 9,40
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert

VEGANE
VEGAN

Spaghettis avec julienne de légumes 19,40
avec dés de Tofu poêlés et pignons de pin
Spaghetti mit buntem Gemüse und gebratenen Tofuwürfel dazu Pinienkerne

Gnocchis "Provençale" avec ratatouille, tomates cerises et pistou au basilic 20,50
Gnocchi provençale mit Ratatouille, Kirschtomaten und Basilikumpesto

VIANDES SUR LE GRILL
VOM GRILL

Entrecôte de boeuf Angus 27,20
„Entrecôte“ Zwischenrippenstück vom Angus Rind

Filet de bœuf Angus 36,60
Filet vom Angus Rind

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 de poisson, sauce rouille et croûtons
Fischsuppe, Rouille, Käse und Croutons
10,60

Salade d'avocat aux crevettes et champignons en feuille de trévisse avec cresson, Avocadosalat mit Krevetten und Champignons im Radiccioblatt dazu Kresse
petite / klein 11,70
grande / groß 17,20

Spaghettis et julienne de légumes et scampi poêlés
Spaghetti mit buntem Gemüse und gebratenen Scampi
Scampi 3 pièces / Stück 18,30
Scampi 6 pièces / Stück 28,00

Filet de sandre poêlé sur choucroute, bacon, beurre blanc et pommes rissolées
Zanderfilet auf Rahmkraut, Bacon, Beurre blanc und Würfelkartoffeln
28,50

Carré d'agneau jus au thym pommes grenailles et ratatouille
Lammkronen mit Thymianjus, Grenailles Kartoffeln und Ratatouille
38,80

Crêpes Suzette flambées glace vanille à partir de 2 personnes
Crêpes Suzette flambiert mit Vanilleeis am Tisch zubereitet ab 2 Personen
par personne / pro Person
15,50

POISSONS ET CRUSTACÉS
FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Pavé de saumon 23,80
Pavé vom Lachs

Filet de dorade 26,00
Doradenfilet

SPÉCIALITÉS
SPEZIALITÄTEN

Tartare de boeuf préparé à table commande possible jusqu'à 21h30 22,70
Rindertartar am Tisch zubereitet
Bestellbar bis 21Uhr30

Escalope de veau à la crème 24,50
Kalbsschnitzel mit Rahmsauce

Steak de bœuf argentin aux oignons et champignons pommes de terre rôties et haricots Kenya 31,60
Argentinisches Hüftsteak mit Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln und Kenia Bohnen

Sole meunière entière 44,30
commande possible jusqu'à 21h30
Ganze Seezunge Müllerin Art
Bestellbar bis 21Uhr30

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 4,50
Bratkartoffeln
Pommes de terre au romarin 4,50
Rosmarinkartoffeln
Spaghetti 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 5,60
Französisches Gebäck

Sorbets au choix la boule / 1 Kugel 2,80
Mirabelle, citron, fraise, framboise
Sorbetbecher nach Wahl
Mirabelle, Zitrone, Erdbeer, Himbeer

Glaces au choix
Chocolat, vanille, rafaello, yaourt sureau, giotto, ricotta-pistache, caramel beurre salé
Eisbecher nach Wahl
Schokolade, Vanille, Raffaello, Yoghurt-Holunder, Giotto, Ricotta-Pistazien, Karamell-Gesalzene Butter
la boule / pro Kugel 2,80
chantilly / Sahne 1,10

Coupe Colonel 7,80
Zitronensorbet mit Wodka

Crème brûlée 9,40
Creme Brulee

Coupe Marechal 9,40
(Vanilleeis mit Whisky)

Mousse au chocolat 10,60
Schokoladenmousse

Exclusivité Chez Victor's

Dessert surprise

Franck Kestener

Meilleur Ouvrier de France

chocolatier

Chez Victor's Exklusiv

Franck Kestener Überraschungsdessert
13,30