

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES
KALTE & WARME VORSPEISEN

Méli-mélo de salades 6,50
Bunter Salatteller

Salade frisée au lard et croûtons, petite / klein 9,50
oeuf et vinaigrette tiède grande / groß 14,50
Friseesalat mit Speck, Croutons,
Ei und lauwarmem Dressing

Salade César avec poulet petite / klein 10,50
Caesar Salat mit Hähnchen grande / gross 15,50

Bouquet de salades petite / klein 11,50
aux foies de volaille et sauce porto grande / groß 16,50
Salatbukett mit gebratener Geflügelleber, Portweinsauce

SOUPES
SUPPEN

Soupe de potiron avec ses graines et son huile 8,50
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Soupe à l'oignon gratinée au fromage et croûtons 8,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert

VEGANE
VEGAN

Spaghettis avec julienne de légumes 17,50
avec dés de Tofu poêlés et pignons de pin
Spaghetti mit buntem Gemüse
und gebratenen Tofuwürfel dazu Pinienkerne

Gnocchis "Provençale" avec ratatouille, 18,50
tomates cerises et pistou au basilic
Gnocchi provençale mit Ratatouille,
Kirschtomaten und Basilikumpesto

VIANDES SUR LE GRILL
VOM GRILL

Entrecôte de boeuf Angus 25,00
„Entrecôte“ Zwischenrippenstück vom Angus Rind

Filet de bœuf Angus 33,00
Filet vom Angus Rind

Imperial Caviar

Crème fraîche et blinis
Crème fraîche und Blinis
10 gr · 20,00
30 gr · 55,00

SUGGESTION DU CHEF DE CUISINE
EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Soupe de poisson, sauce rouille et croûtons 9,50
Fischsuppe, Rouille, Käse und Croutons

Salade d'avocat aux crevettes
et champignons
en feuille de trévisse avec cresson,
Avocadosalat mit Krevetten und
Champignons im Radiccioblatt dazu Kresse
petite / klein 10,50
grande / groß 15,50

Spaghettis et julienne de légumes
et scampi poêlés
Spaghetti mit buntem Gemüse
und gebratenen Scampi
Scampi 3 pièces / Stück 16,50
Scampi 6 pièces / Stück 25,50

Filet de sandre poêlé sur choucroute,
bacon, beurre blanc et pommes rissolées 25,50
Zanderfilet auf Rahmkraut, Bacon,
Beurre blanc und Würfelkartoffeln

Carré d'agneau jus au thym
pommes grenailles et ratatouille 35,00
Lammkronen mit Thymianjus,
Grenailles Kartoffeln und Ratatouille

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 14,00

POISSONS ET CRUSTACÉS
FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Pavé de saumon 21,50
Pavé vom Lachs

Filet de dorade 23,50
Doradenfilet

SPÉCIALITÉS
SPEZIALITÄTEN

Tartare de boeuf préparé à table
commande possible jusqu'à 21h30 20,50
Rindertartar am Tisch zubereitet
Bestellbar bis 21Uhr30

Escalope de veau à la crème 22,00
Kalbsschnitzel mit Rahmsauce

Steak de bœuf argentin aux oignons et champignons
pommes de terre rôties et haricots Kenya 28,50
Argentinisches Hüftsteak mit Zwiebeln
und Champignons, Bratkartoffeln und Kenia Bohnen

Sole meunière entière 40,00
commande possible jusqu'à 21h30
Ganze Seezunge Müllerin Art
Bestellbar bis 21Uhr30

SAUCES
SAUCEN

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

ACCOMPAGNEMENTS
BEILAGEN

Pommes Frites julienne 4,00
Patates de terre rôties 4,00
Bratkartoffeln
Pommes de terre au romarin 4,00
Rosmarinkartoffeln
Spaghetti 4,00
Salade verte / Grüner Salat 4,00
Légumes / Gemüse 4,00

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
13,00

5 morceaux au choix
5 Käseteile nach Wahl
18,00

LES GOURMANDISES
SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Pâtisserie française 5,00
Französisches Gebäck

Sorbets au choix la boule / 1 Kugel 2,50
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 2,50
chantilly / Sahne 1,00

Coupe Colonel 7,00
Zitronensorbet mit Wodka

Crème brûlée 8,50
Creme Brulee

Coupe Marechal 8,50
(Vanilleeis mit Whisky)

Mousse au chocolat 9,50
Schokoladenmousse

Exclusivité Chez Victor's
Dessert surprise

Franck Kestener
Meilleur Ouvrier de France
chocolatier

Chez Victor's Exklusiv
Franck Kestener Überraschungsdessert
12,00