

Menu Belle Époque

3 Plats / Gänge à € 36,00

4 Plats / Gänge à € 44,00

*Salade Terre et Mer avec gambas, magret de canard
et artichauts marinés*

Salat Erde und Meer Salat mit Gambas, Entenbrust und marinierten Artischocken

Saumon à la méditerranéenne avec tagliatelles et ratatouille

Lachs Mediterran mit Tagliatelle und Ratatouille-Gemüse

ou / oder

Filet de boeuf marchand de vin avec pommes frites et carottes confites

Rinderfilet an Rotweinsauce mit Pommes Frites und geschmorten Karotten

Chariot de Fromages

Französischer Käse von unserem Wagen

ou / oder

Assiette gourmande

Dessertvariation

Entrées

Vorspeisen

<i>Salade de chèvre gratiné au miel</i>	€ 10,80
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse	
<i>Feuillantine d'escargots à la forestière</i>	€ 13,50
Schnecken mit Pilzrahmsauce in Blätterteig	
<i>Salade Terre et Mer avec gambas, magret de canard et artichauts marinés</i>	€ 15,50
Salat Erde und Meer mit Gambas, Entenbrust und marinierten Artischocken	
<i>Salade du Périgord au magret de canard et foie gras poêlé</i>	€ 15,50
Salat Périgord mit geräucherter Entenbrust und gebratener Entenstopfleber	
<i>Salade d'avocat et crevettes sauce cocktail et pamplemousse</i>	€ 16,50
Avocado Salat mit Crevetten, Cocktailsauce und Pamplemousse	
<i>Huîtres fines de claires</i>	6 pièces / Stück € 16,50
Austern „Fines de Claires“	9 pièces / Stück € 23,50
<i>Carpaccio de thon et saumon et sa glace au raifort</i>	€ 17,30
Carpaccio von Thunfisch und Salm mit Meerrettichsahneeis	

Soupes

Suppen

- Soupe à l'oignon gratinée* € 6,50
Französische Zwiebelsuppe
- Cappuccino de brocolis et pignons de pin grillés* € 6,50
Brokkoli Cappuccino mit gerösteten Pinienkernen
- Soupe de poisson avec rouille, fromage et croûtons* € 8,50
Fischsuppe mit Rouille, Käse und Croutons

Poissons

Fisch

- Cuisses de grenouilles à l'ail et persil* € 19,50
Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie
- Pavé de saumon poêlé à l'unilatéral,
haricots blancs coco au lard et grappe de tomates cerise* € 21,00
Lachsschnitten einseitig gebraten
mit weissen Coco Bohnen mit Speck und Kirschtomaten
- Bar de ligne grillé au fenouil
avec tomates cerise et riz au safran* € 21,50
Gegrillter Wolfsbarsch an Fenchelgemüse,
Kirschtomaten und Safranreis
- Steak de thon mi-cuit avec tagliatelles aux tomates
et pousses d'épinards* € 33,00
Rosa gebratenes Thunfischsteak mit Tagliatelle an Tomaten
und Spinatsprossen
- Sole de Normandie meunière - épinards et pommes vapeur* *Prix selon le*
Seezunge „Müllerin Art“ aus der Normandie mit Salzkartoffeln *marché*
und Spinat / Siehe
Tagespreis

Plats végétariens

Vegetarische Gerichte

- Ratatouille en couronne de riz pilaf*  € 8,50
Ratatouille in Krone von Pilafreis
- Brochette de légumes et pommes de terre au romarin*  € 11,50
Gemüsespiess mit Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelles au fromage de chèvre* € 12,50
Tagliatelle mit Ziegenkäse

Viandes

Fleisch

<i>Steak tartare préparé à votre table, pommes allumettes et salade</i> Tartar am Tisch zubereitet, Pommes Frites und Salat	€ 16,50
<i>Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, pâtes fraîches et carottes confites</i> Kalbsnieren an Pommery-Senf-Sauce mit frischer Pasta und Karotten	€ 18,40
<i>Cassoulet toulousain</i> Eintopf von weissen Bohnen mit Knoblauchwurst, Schweineschulter, Entenkeule und Räucherspeck	€ 18,50
<i>Confit de cuisse de canard avec pommes de terre sautées et salade verte</i> Geschmorte Entenkeule mit Bratkartoffeln und grünem Salat	€ 19,50
<i>Escalope de veau aux champignons sauvages à la crème avec pommes frites</i> Kalbsschnitzel mit Waldpilzrahmsauce und Pommes Frites	€ 20,50
<i>Bavette de bœuf à la fondue d'échalotes avec pommes frites et salade</i> Bavette vom Rind (Flanksteak) mit Schalottenfondue, Pommes Frites und Salat	€ 21,80
<i>Souris d'agneau et son jus de cuisson aux petits légumes braisés</i> Lamm Oberkeule an Bratenjus mit Schmorgemüse	€ 22,00
<i>Filet de bœuf Rossini avec pommes de terre rôties au sel de Guérande et légumes</i> Rinderfilet Rossini mit Gänsestopfleber Bratkartoffeln und Gemüse	€ 32,00
<i>Châteaubriand aux deux sauces (poivre et béarnaise), pommes grenailles au romarin et broccoli - (pour 2 personnes)</i> Châteaubriand mit Pfeffersauce und Sauce Béarnaise, Grenailles Kartoffeln und Brokkoli - (für 2 Personen)	€ 73,00

Fromages

Chariot de Fromages

Französischer Käse von unserem Wagen

<i>3 morceaux au choix</i> / 3 Käseteile nach Wahl	€ 8,80
<i>5 morceaux au choix</i> / 5 Käseteile nach Wahl	€ 13,60

Les Gourmandises

Süsse Verführungen

<i>Pâtisserie du jour</i> Kuchen des Tages	€ 2,90
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> Crème Brûlée mit Bourbon	€ 5,50
<i>Tarte Tatin, crème à la cannelle et sa glace vanille</i> Apfel Tarte Tatin mit Zimtcreme und Vanilleeis	€ 6,50
<i>Variation aux trois chocolats</i> Variation von drei Schokoladen	€ 7,50
<i>Café gourmand « Chez Victor 's »</i> « Café gourmand » Chez Victor 's	€ 8,40
<i>Coeur coulant au chocolat</i> Schokoladenküchlein mit flüssigem warmem Kern	€ 8,80
<i>Crêpes Suzette flambées et glace vanille</i> Flammbierte Crêpes mit Karamell- Orangensauce und Vanilleeis	<i>à partir de 2 personnes</i> ab 2 Personen € 14,50
	<i>Par personne supplémentaire</i> / je weitere Person € 6,00

« *La Vie est belle Chez Victor 's* »

Depuis 1999