

# Menu Belle Époque

3 Plats / Gänge à € 36,00

4 Plats / Gänge à € 44,00

*Duo de jambon aux asperges sauce mousseline*  
Zweierlei Schinken mit Spargel und Mousseline Sauce

*Filet de sandre poêlé et risotto aux pointes d'asperges vertes*  
Gebratenes Zanderfilet mit grünen Spargelspitzen

ou / oder

*Escalope de veau aux champignons des bois, pommes frites et asperges vertes*  
Kalbsschnitzel mit Waldpilzrahmsauce und Pommes Frites und grünen Spargel

*Chariot de Fromages*  
Französischer Käse von unserem Wagen

ou / oder

*Assiette gourmande*  
Dessertvariation

## Entrées

Vorspeisen

<i>Frisée aux lardons &amp; son œuf poché</i> Friseesalat mit Speck, Croutons und pochierem Ei	<i>petite /</i> Klein <i>grande /</i> Gross	€ 7,80 € 11,60
<i>Salade de légumes grillés</i> Salat von gegrilltem Gemüse	<i>petite /</i> Klein <i>grande /</i> Gross	€ 9,50 € 13,40
<i>Salade gourmande « Chez Victor 's »</i> „Chez Victor 's“ Salat mit geräuchertem Schinken Roquefort, gekochtem Ei, Kirschtomaten und Walnüssen	<i>petite /</i> Klein <i>grande /</i> Gross	€ 9,70 € 14,50
<i>Gambas aux agrumes sur salade</i> Gambas mit Zitrusfrüchten auf Salat	<i>petite /</i> Klein <i>grande /</i> Gross	€ 10,50 € 16,00
<i>Farandole de moules farcies à la provençale</i> Überbackene Muscheln Provenzal		€ 15,80
<i>Cocktail de crevettes, toast et beurre</i> Crevettencocktail, Toast und Butter		€ 16,20
<i>Carpaccio de Saint-Jacques &amp; avocat sur coulis de concombre</i> Carpaccio von der Jakobsmuschel und Avocado an Gurkensauce		€ 16,40
<i>Huitres fines de claires</i> Austern „Fines de Claires“	<i>6 pièces /</i> Stück <i>9 pièces /</i> Stück	€ 16,50 € 23,50

## Soupes

Suppen

- Velouté d'asperges* € 6,50  
Spargelcremesuppe
- Soupe de poisson avec rouille, fromage et croûtons* € 8,50  
Fischsuppe mit Rouille, Käse und Croutons
- Soupe de moules en croûte* € 9,50  
Muschelcremesuppe unter einer Blätterteighaube

## Poissons

Fisch

- Cuisses de grenouille à la provençale* € 19,50  
Froschschenkel Provenzal mit Knoblauch und Kräutern
- Filet d'eglefin rôti au combawa et son riz pilaf au gingembre* € 22,40  
Gebratener Schellfisch an Kaffernlimette, Pilaf-Reis mit Ingwer
- Bar de ligne provençale en papillote et ses pâtes à l'encre* € 24,50  
Wolfsbarsch Provenzal in „Papillote“ mit schwarzen Nudeln
- Brochettes de gambas en persillade et son risotto* € 24,80  
Spieß von Gambas in Knoblauch-Petersilie und Risotto
- Envolée de Saint Jacques sur coulis de poivron,  
pommes de terre au safran* € 25,40  
Jakobsmuscheln-Pfanne an Paprika Coulis,  
Safran-Kartoffeln
- 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

- Aumonière de légumes aux épices et son risotto* € 8,50  
Gemüsetasche mit Gewürzen und Risotto
- Brochette de légumes de Provence   
sur son écrasé de pommes de terre* € 11,50  
Gemüsespiess Provenzal und Stampfkartoffeln
- Linguini aux asperges * € 16,80  
Linguini mit Spargeln

# Viandes

## Fleisch

<i>Steak tartare préparé à votre table, pommes allumettes et salade verte</i> Tartar am Tisch zubereitet, Pommes Frites und Salat	€ 16,50
<i>Suprême de volaille jaune sur jus persillé</i> <i>Linguini aux poivrons et chorizo</i> Maishähnchensupreme an Petersiliejus, Paprika Linguini und Chorizo	€ 19,20
<i>Joue de porc braisée jus à l'estragon,</i> <i>écrasé de pommes de terre vitelotte et petit pois à la française</i> Geschmorte Schweinebäckchen an Estragonjus mit Blauen Stampfkartoffeln und Erbsen französischer Art	€ 19,40
<i>Foie de veau flambé au cognac à la fondue d'oignons et duo de riz</i> Kalbsleber mit Cognac flambiert, Zwiebeln und zweierlei von Reis	€ 21,00
<i>Onglet de veau à la crème de Roquefort avec tagliatelles aux brocolis</i> Kalbs „Onglet“ an Roquefortcremesauce mit Tagliatelle und Brokkoli	€ 22,80
<i>Noix d'agneau et son jus aux fines herbes,</i> <i>gratin dauphinois et flageolets</i> Lammnuss an Kräuterjus, Kartoffelgratin und Flageolets	€ 23,80
<i>Carré de porcelet aux asperges grillées</i> <i>et brochette de pommes de terre au lard</i> Spanferkelkarree mit gegrilltem Spargel Kartoffel- und Speckspieß	€ 26,20
<i>Filet de bœuf « Grande Brasserie » os à Moëlle et sauce Choron</i> <i>pommes frites et légumes grillés</i> Rinderfilet „Brasserie Art“ mit Mark und Choron Sauce Pommes Frites und gegrilltem Gemüse	€ 34,00
<i>Châteaubriand aux deux sauces (poivre et béarnaise),</i> <i>pommes frites et broccoli</i> <i>(pour 2 personnes)</i> Châteaubriand mit Pfeffersauce und Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Brokkoli (für 2 Personen)	€ 73,00

## Fromages

### *Chariot de Fromages*

Französischer Käse von unserem Wagen

*3 morceaux au choix* / 3 Käseteile nach Wahl € 8,80

*5 morceaux au choix* / 5 Käseteile nach Wahl € 13,60

## Les Gourmandises

Süsse Verführungen

*Pâtisserie du jour*  
Kuchen des Tages

€ 3,10

« *L*

*Crème brûlée*  
Crème Brûlée

€ 5,50

*a*  
*Vie*

*Profiterolles au chocolat et glace vanille*  
Windbeutel mit Vanilleeis gefüllt und Schokoladensauce

€ 6,50

*est*

*Dome café-mascarpone et gelée espresso*  
Kaffee Mascarpone mit Espresso Gelee

€ 6,50

*belle*

*Carpaccio d'ananas rafraîchi au kirsch et triologie de sorbets*  
*(chocolat, fraise et fruit de la passion)*  
Ananas Carpaccio mit Kirschwasser und Trio von Sorbeteis  
(Schokolade, Erdbeer und Passionfrucht)

€ 7,50

*Chez*

*Vic-*  
*tor's*

*Café gourmand « Chez Victor's »*  
« Café gourmand » Chez Victor's

€ 8,40

»  
*Depuis*  
*1999*

*Feuillantine de fraises et chocolat*  
Blätterteig mit Erdbeeren und Schokolade

€ 8,40

*Brochettes de fruits frais flambées au Grand Marnier*  
*sauce chocolat et sa glace vanille*  
Fruchtspiess mit Grand Marnier flambiert,  
Schokoladensauce und Vanilleeis

€ 8,80