



## Menu Belle Époque

*3 Plats (Entrée – Plat – Fromage ou Dessert)*  
3 Gang (Vorspeise – Hauptgericht – Käse oder Dessert)  
à € 39,00

*4 Plats (Entrée – soupe – Plat – Fromage ou Dessert)*  
4 Gang (Vorspeise – Suppe – Hauptgericht – Käse oder Dessert)  
à € 48,00

---

*Rose de saumon mariné maison et sauce moutarde à l'aneth  
avec galette de pommes de terre*  
Hausgebeizte Lachsrose mit süßer Senf-Dill-Sauce  
und Reibekuchen

ou / oder

*Salade savoyarde au jambon de pays, champignons,  
pommes de terre et reblochon*  
Salat Savoie mit Landschinken, Pilzen, Kartoffeln  
und Reblochon-Käse

---

*Velouté de potiron avec son huile et ses graines grillées*  
Kürbiscrème mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

---

*Pavé de saumon poêlé sauce béarnaise  
avec pommes de terre château et légumes*  
Gebratenes Lachssteak mit Bearnaisesauce,  
Schlosskartoffeln und Gemüse

ou / oder

*Steak de veau gratiné au reblochon,  
purée de potiron et légumes*  
Kalbsrückensteak mit Reblochon gratiniert,  
Kürbispüree und Gemüse

---

*Chariot de Fromages*  
Französischer Käse von unserem Wagen

ou / oder

*Figues fraîches au miel et thym flambées au porto  
avec glace aux graines de potiron*  
Frische Feigen an Honig und Thymian mit Portwein flambiert  
serviert mit Kürbiskerneis



## Soupes

Suppen

*Soupe à l'oignon traditionnelle* € 6,50  
Zwiebelsuppe mit Käse-Croûton

*Soupe de poisson avec rouille, fromage et croûtons* € 8,90  
Fischsuppe mit Rouille, Käse und Croûtons

## Entrées

Vorspeisen

*Salade César avec poulet* *petite / klein* € 7,80  
Caesar Salat mit Hähnchen *grande / groß* € 10,50

*Terrine de légumes et sa sauce acidulée* € 9,90  
Gemüseterrine an Sauerrahmsauce 

*Friture d'éperlan avec sauce gribiche* € 12,10  
(câpres, cornichon, estragon)  
Eperlan (frittierte, panierte kleine Fische)  
mit Sauce gribiche  
(Kapern, Essiggurken und Estragon)

*Saumon fumé et galette de pommes de terre* €15,10  
*avec sauce au raifort*  
Räucherlachs mit Reibekuchen und Meerrettichsauce

*Salade aux noix de Saint Jacques poêlées et scampi* € 19,90  
Salatteller mit gebratenen Jakobsmuscheln und Scampi

## Plats végétariens

*Gnocchis à la provençale* € 10,50  
Gnocchis Provenzalisch

*Strudel de légumes sur son coulis aux poivrons* € 11,90  
Gemüsestrudel mit Paprikasauce 



## Poissons

Fisch

<i>Cuisses de grenouilles à l'ancienne au beurre d'ail</i> Froschschenkel „Traditionell“ mit Knoblauchbutter		
	<i>petite (6 pièces) / klein (6 Stück)</i>	€ 9,80
	<i>grande (12 pièces) / gross (12 Stück)</i>	€ 16,00
<i>Spaghettis Arlequin aux scampis grillés</i>	<i>petite / klein (4)</i>	€ 16,50
Harlekin-Spaghetti mit gegrillten Scampis	<i>grande / groß (8)</i>	€ 21,50
<i>Filet de sandre sauce au lard sur choucroute crémée</i>		€ 23,50
<i>au champagne avec pommes vapeur</i> Zanderfilet mit Specksauce auf Champagnerrahm-Sauerkraut mit Salzkartoffeln		
<i>Sole de Normandie meunière, pommes de terre vapeur</i>		<i>Prix selon le</i>
<i>et poêlée de légumes</i> Seezunge „Müllerin Art“ aus der Normandie , mit Salzkartoffeln und Gemüse		<i>marché</i> / Siehe Tagespreis

## Viandes

Fleisch

<i>Steak tartare préparé à votre table,</i>		€ 19,50
<i>pommes allumettes et salade verte</i> Tatar vom Rind, am Tisch zubereitet, mit Pommes frites und Salat		
<i>Magret de canard à l'orange</i>		€ 19,80
<i>purée de pommes de terre et potiron</i> Gebratene Entenbrust mit Orangensauce und Kartoffel-Kürbis-Püree		
<i>Entrecôte sauce poivre,</i>		€ 22,80
<i>pommes frites et salade</i> Entrecôte mit Pfeffersauce Pommes Frites und Salat		
<i>Filet de bœuf sauce Café de Paris,</i>		€ 34,50
<i>pommes de terre château et haricots verts</i> Rinderfilet mit Sauce „Café de Paris“, Schlosskartoffeln und Speckbohnen		



# Fromages

Käse

## *Chariot de Fromages*

Französischer Käse von unserem Wagen

*3 morceaux au choix* / 3 Käseteile nach Wahl € 11,60  
*5 morceaux au choix* / 5 Käseteile nach Wahl € 15,90

## *Les Gourmandises*

Süße Verführungen

*Pâtisserie du jour* € 3,80  
Kuchen des Tages

*Coupe Colonel* € 7,50  
Zitronensorbet mit Wodka

*Crème brûlée traditionnelle avec glace pistache* € 8,10  
Traditionelle Crème brûlée mit Pistazieneis

*Griottes flambées au kirsch avec glace vanille* € 8,50  
Flambierte Schattenmorellen mit Vanilleeis  
*avec chantilly* / mit Sahne € 9,30

*Café gourmand «Chez Victor's»* € 8,90  
Café gourmand «Chez Victor's»

*Mousse au chocolat noir* € 9,00  
Mousse von schwarzer Schokolade

*Profiterolles glace vanille et sauce chocolat* € 9,50  
Windbeutel mit Vanilleeis und Schokoladensauce

---

*à partir de 2 personnes* / ab 2 Personen

*Crêpes Suzette et glace vanille*

*Flambage en salle de restaurant* par Personne / pro Person € 14,00

Crêpes Suzette mit Vanilleeis  
im Restaurant flambiert

*Personne supplémentaire* / Zusatzperson € 12,00

« *La Vie est belle Chez Victor's* »

*Depuis 1999*