



Menu Belle Époque

3 Plats (Entrée – Plat – Fromage ou Dessert)
3 courses (starter – main course – cheese or dessert)
à € 39,00

4 Plats (Entrée – soupe – Plat – Fromage ou Dessert)
4 courses (starter – soup – main course – cheese or dessert)
à € 48,00

*Rose de saumon mariné maison et sauce moutarde à l'aneth
avec galette de pommes de terre*
Homemade marinated salmon rose with dill mustard sauce
and potato pancake
ou / or

*Salade savoyarde au jambon de pays, champignons, pommes
de terre et reblochon*
Savoy salad with smoked ham, mushrooms,
potatoes and reblochon cheese

Velouté de potiron avec son huile et ses graines grillées
Pumpkin cream with pumpkin oil and roasted seeds


*Pavé de saumon poêlé sauce béarnaise
avec pommes de terre château et légumes*
Fried salmon steak with bearnaise sauce
potatoes and vegetables
ou / or

*Steak de veau gratiné au reblochon
purée de potiron et légumes*
Veal steak gratinated with reblochon cheese
pumpkin puree and vegetables

Chariot de Fromages
Selection of French cheese

ou / or

*Figues fraîches au miel et thym flambées au porto
avec glace aux graines de potiron*
Fresh figs with honey and thyme flambéed in port
with pumpkin seed ice cream with Raffaello ice cream



Soupes

Soups

- Soupe à l'oignon traditionnelle* € 6,50
Onion soup with fried bread and gratinated cheese
- Soupe de poisson avec rouille, fromage et croûtons* € 8,90
Fish soup with rouille, cheese and croutons

Entrées

Starters

- Salade César avec poulet* *petite / small* € 7,80
Caesar salad with chicken *grande / big* € 10,50
- Terrine de légumes et sa sauce acidulée* € 9,90
Vegetable terrine with sour cream sauce 
- Friture d'éperlan avec sauce gribiche* € 12,10
(câpres, cornichon, estragon)
Frying smelts with gribiche sauce
(capers, gherkin, tarragon)
- Saumon fumé et galette de pommes de terre* € 15,10
avec sauce au raifort
Smoked salmon with potato cakes and horseradish sauce
- Salade aux noix de Saint Jacques poêlées et scampi* € 19,90
Salad with roasted scallops and scampi

Plats végétariens

Vegetarian Dishes

- Gnocchi à la provençale* € 10,50
Gnocchi Provençal 
- Strudel de légumes sur son coulis aux poivrons* € 11,90
Vegetable strudel with paprika sauce 



Poissons

Fish

Cuisses de grenouilles à l'ancienne au beurre d'ail

Frog legs "traditional" with garlic butter

petite (6 pièces) / small (6 pieces)

€ 9,80

grande (12 pièces) / big (12 pieces)

€ 16,00

Spaghettis Arlequin aux scampis grillés

Harlequin spaghetti
with grilled scampi

petite / small (4)

€ 16,50

grande / big (8)

€ 21,50

*Filet de sandre sauce au lard sur choucroute crémée au
champagne avec pommes vapeur*

Pike-perch with bacon sauce on champagne cream-
sauerkraut with boiled potatoes

€ 23,50

*Sole de Normandie meunière, pommes de terre vapeur
et poêlée de légumes*

Normandy sole with boiled potatoes
and vegetables

*Prix selon le
marché*

*/ At today's
price*

Viandes

Meat

*Steak tartare préparé à votre table, pommes allumettes
et salade verte*

Steak tartare prepared at your table with French fries
and salad

€ 19,50

Magret de canard à l'orange

purée de pommes de terre et potiron

Roasted duck breast with orange sauce
and pumpkin-potato purree

€ 19,80

Entrecôte sauce au poivre, pommes frites et salade

Sirloin steak with pepper sauce, French fries and salad

€ 22,80

Filet de bœuf sauce Café de Paris, pommes frites

et haricots verts au lard

Fillet of beef with "café de Paris" sauce,
fried potatoes and beans with bacon

€ 34,50



Fromages

Cheese

Chariot de Fromages
Selection of French cheese

3 morceaux au choix € 9,60
3 pieces of your choice
5 morceaux au choix € 14,90
5 pieces of your choice

Les Gourmandises

Sweet emptations

Pâtisserie du jour € 3,80
Cake of the day

Coupe Colonel € 7,50
Lemon sorbet with Vodka

Crème brûlée traditionnelle avec glace pistache € 8,10
Crème brûlée with pistachio ice-cream

Griottes flambées au kirsch avec glace vanille € 8,50
Morello cherries flambé with vanilla ice-cream

avec chantilly / with cream € 9,30

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

Mousse au chocolat noir € 9,00
Dark chocolate mousse

Profiterolles glace vanille et sauce chocolat € 9,50
Profiteroles with vanilla ice-cream and chocolate sauce

à partir de 2 personnes / 2 persons or more

Crêpes Suzette et glace vanilla € 14,00
flambage en salle de restaurant par Personne / per person

Crêpes Suzette with vanilla ice-cream
flambées in our restaurant

Personne supplémentaire / additional person € 12,00

« *La Vie est belle Chez Victor's* »

Depuis 1999