

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

Cocktail de crevettes et toast

Shrimp cocktail and toast

ou / or

*Salade savoyarde au jambon de pays, champignons,
pommes de terre et reblochon*

Savoyard salad with country ham, mushrooms, potatoes and reblochon
cheese

Crème de potiron avec croûtons

Pumpkin cream soup with croutons

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

Pikeperch filet with bacon sauce on Champagne cream sauerkraut and boiled
potatoes

ou / or

*Steak de veau aux champignons d'automne,
purée de potiron et salade*

Veal steak with autumn mushrooms, purée of pumpkin and salad

Chariot de Fromages

Selection of French cheese

ou / or

Crêpes maison aux griottes caramélisées et chantilly

Crepes with caramelized Morello cherries and whipped cream

Soupes

Soups

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

Entrées

Starters

<i>Salade César avec poulet</i>	<i>petite / small</i>	€ 7,80
Caesar salad chicken	<i>grande / big</i>	€10,50
<i>Friture d'éperlan avec sauce gribiche (câpres, cornichon, estragon)</i>		€10,50
Frying smelts with „gribiche“ sauce (capers, gherkin, tarragon)		
<i>Cocktail de crevettes et toast</i>		€14,20
Shrimps cocktail and toast		
<i>Saumon mariné fait maison, sauce aigre douce à la moutarde</i>		€15,10
Home-made marinated salmon, soft sour mustard sauce		

Plats végétariens

Vegetarian dishes

<i>Gnocchis à la provençale</i>	€ 9,50
Gnocchis Provençal	
<i>Wok de légumes frais aux pignons de pin</i>	 €11,90
Wok of fresh vegetables with pine nuts	

Poissons

Fisch

<i>Spaghettis Arlequin aux scampis grillés</i>	<i>petite / small (4)</i>	€ 16,00
Spaghettis Harlequin with grilled scampi	<i>grande / big (8)</i>	€ 21,00
<i>Pavé de saumon poêlé beurre blanc, tagliatelles et légumes</i>		€ 22,40
Fried salmon with white butter, tagliatelli and vegetables		
<i>Sole de Normandie meunière, pommes de terre vapeur et poêlée de légumes</i>		<i>Prix selon le marché</i>
Pan-fried Normandy sole with steamed potatoes and vegetables		<i>/ Price based of market</i>

Viandes

Fleisch

<i>Steak tartare préparé à votre table, pommes allumettes et salade verte</i>		€ 18,50
Steak tartar prepared at your table, French fries and salad		
<i>Magret de canard à l'orange, purée de pommes de terre et céleri</i>		€ 19,80
Duck breast with orange sauce, mashed potato and celery		
<i>Entrecôte marchand de vin, pommes rissolées et salade</i>		€ 22,80
Rib steak vintner, fried potatoes and salad		
<i>Filet de bœuf en croûte de fines herbes sauce crème au Cognac, pommes frites et haricots verts au lard</i>		€ 34,00
Filet of beef in a pastry case of herbs with cognac cream sauce, French fries and bacon French beans		

Fromages

Cheese

Chariot de Fromages

Selection of French cheese

3 morceaux au choix

3 pieces of cheese of your choice

€ 9,60

5 morceaux au choix

5 pieces of cheese of your choice

€ 14,90

Les Gourmandises

Süsse Verführungen

Pâtisserie du jour

Cake of the day

€ 3,60

Coupe de fruits et glace vanille

Cup of fruits and vanilla ice cream

€ 6,20

Dame blanche

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce

€ 6,50

avec chantilly / with whipped cream

€ 7,00

Crème brûlée traditionnelle avec glace pistache

Crème brûlée with pistachio ice cream

€ 7,50

Coupe Colonel

Lemon sorbet with Wodka

€ 7,50

Mousse au chocolat noir

Dark chocolate mousse

€ 7,90

Café gourmand « Chez Victor 's »

« Café gourmand » Chez Victor 's

€ 8,90

« *La Vie est belle Chez Victor 's* »

Depuis 1999