



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

Salade estivale aux girolles poêlées
Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen
ou / oder

Salade aux noix de Saint Jacques poêlées et scampi
Salatteller mit gebratenen Jakobsmuscheln und Scampi

*Gazpacho de tomates avec dés de poivrons
et concombres aux croûtons*
Tomaten-Gazpacho mit Paprika- und Gurkenwürfel
mit Croûtons

Rouget sur légumes grillés et pommes de terre au romarin
Rotbarbenfilet auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
ou / oder

*Magret de canard au vinaigre de framboise
purée de pommes de terre et céleri*
Gebratene Entenbrust mit Himbeeressig
und Kartoffel-Sellerie-Püree

Chariot de Fromages
Französischer Käse von unserem Wagen
ou / oder

Pastèque grillée au miel et thym avec glace Raffaello
Gegrillte Wassermelone mit Thymian-Honig dazu Raffaello-Eis



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>	€ 16,00
Harlekin-Spaghetti mit gegrillten Scampis	<i>grande / groß (8)</i>	€ 21,00
<i>Filet de sandre sauce au lard sur choucroute crémée au champagne avec pommes vapeur</i>		€ 23,50
Zanderfilet mit Specksauce auf Champagnerrahm-Sauerkraut mit Salzkartoffeln		
<i>Sole de Normandie meunière, pommes de terre vapeur et poêlée de légumes</i>		<i>Prix selon le marché</i>
Seezunge „Müllerin Art“ aus der Normandie, mit Salzkartoffeln und Gemüse		/ Siehe Tagespreis

Viandes

Fleisch

<i>Steak tartare préparé à votre table, pommes allumettes et salade verte</i>	€ 19,50
Tatar vom Rind, am Tisch zubereitet, mit Pommes frites und Salat	
<i>Magret de canard au vinaigre de framboise purée de pommes de terre et céleri</i>	€ 19,80
Gebratene Entenbrust mit Himbeeressig und Kartoffel-Sellerie-Püree	
<i>Entrecôte maître d'hôtel, pommes rissolées et salade</i>	€ 22,80
Entrecôte mit Kräuterbutter Würfelpommes und Salat	
<i>Filet de bœuf sauce Café de Paris, pommes frites et haricots verts</i>	€ 34,00
Rinderfilet mit Sauce „Café de Paris“, Pommes frites 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