

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

Cocktail de crevettes et toast

Crevettencocktail mit Toast

ou / oder

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

Savoyer Salat mit Landschinken, Pilzen, Kartoffeln und Reblochon-Käse

Crème de potiron avec croûtons

Kürbiscremesuppe mit Croutons

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

Zanderfilet mit Specksauce auf Champagner-Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln

ou / oder

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

Kalbsrücken mit Waldpilzen, Kürbispüree und Salat

Chariot de Fromages

Französischer Käse von unserem Wagen

ou / oder

Crêpes maison aux griottes caramélisées et chantilly

Hausgemachte Pfannkuchen mit karamellisierten Sauerkirchen,
Sahne und Vanilleeis

Soupes

Suppen

<i>Soupe à l'oignon traditionnelle</i> Zwiebelsuppe mit Käse-Crouton	€ 6,50
<i>Soupe de poisson avec rouille, fromage et croûtons</i> Fischsuppe mit Rouille, Käse und Croutons	€ 8,90


Entrées

Vorspeisen

<i>Salade César avec poulet</i> Caesar Salat mit Hähnchen	<i>petite / klein</i> <i>grande / groß</i>	€ 7,80 €10,50
<i>Friture d'éperlan avec sauce gribiche</i> <i>(câpres, cornichon, estragon)</i> Eperlan (frittierte, panierte kleine Fische) mit Sauce „Gribiche“ (Kapern, Essig-Gurken und Estragon)		€10,50
<i>Cocktail de crevettes et toast</i> Crevettencocktail mit Toast		€14,20
<i>Saumon mariné fait maison, sauce aigre douce</i> <i>à la moutarde</i> Hausgebeizter Lachs mit süßer Senf-Dill-Sauce		€15,10

Plats végétariens

Vegetarische Gerichte

<i>Gnocchis à la provençale</i> Gnocchis Provenzalisch		€ 9,50
<i>Wok de légumes frais aux pignons de pin</i> Frisches Gemüse aus dem Wok mit gerösteten Pinienkernen		€11,90

Poissons

Fisch

<i>Spaghettis Arlequin aux scampis grillés</i>	<i>petite / klein (4)</i>	€ 16,00
Harlekin Spaghettis mit gegrillten Scampis	<i>grande / groß (8)</i>	€ 21,00
<i>Pavé de saumon poêlé beurre blanc, tagliatelles et légumes</i>		€ 22,40
Gebratenes Lachssteak an Buttersauce mit Tagliatelle und Gemüse		
<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 Gemüsepfanne		/ Siehe Tagespreis

Viandes

Fleisch

<i>Steak tartare préparé à votre table, pommes allumettes et salade verte</i>		€ 18,50
Tartar vom Rind, am Tisch zubereitet, mit Pommes Frites und Salat		
<i>Magret de canard à l'orange, purée de pommes de terre et céleri</i>		€ 19,80
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce und Kartoffel-Sellerie-Püree		
<i>Entrecôte marchand de vin, pommes rissolées et salade</i>		€ 22,80
Entrecôte mit Schalotten-Rotweinsauce, Würfelpommes und Salat		
<i>Filet de bœuf en croûte de fines herbes sauce crème au Cognac, pommes frites et haricots verts au lard</i>		€ 34,00
Rinderfilet mit Kräuterkruste und Cognacrahmsauce Pommes Frites und Speckbohnen		

Fromages

Chariot de Fromages

Französischer Käse von unserem Wagen

<i>3 morceaux au choix</i> / 3 Käseteile nach Wahl	€ 9,60
<i>5 morceaux au choix</i> / 5 Käseteile nach Wahl	€ 14,90

Les Gourmandises

Süsse Verführungen

<i>Pâtisserie du jour</i> Kuchen des Tages	€ 3,60
<i>Coupe de fruits et glace vanille</i> Obstsalat mit Vanilleeis	€ 6,20
<i>Dame blanche</i> Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce <i>avec chantilly</i> / mit Sahne	€ 6,50 € 7,00
<i>Crème brûlée traditionnelle avec glace pistache</i> Traditionelle Crème Brûlée mit Pistazieneis	€ 7,50
<i>Coupe Colonel</i> Zitronensorbet mit Wodka	€ 7,50
<i>Mousse au chocolat noir</i> Mousse von schwarzer Schokolade	€ 7,90
<i>Café gourmand « Chez Victor 's »</i> « Café gourmand » Chez Victor 's	€ 8,90

« *La Vie est belle Chez Victor 's* »

Depuis 1999