

# Menu Belle Époque

*3 Plats (Entrée – Plat – Fromage ou Dessert)*

3 Gang (Vorspeise – Hauptgericht – Käse oder Dessert)

à € 36,00

*4 Plats (Entrée – soupe – Plat – Fromage ou Dessert)*

4 Gang (Vorspeise – Suppe – Hauptgericht – Käse oder Dessert)

à € 44,00

---

*Saumon mariné fait maison, sauce aigre douce à la moutarde*  
Hausgebeizter Lachs mit süßer Senf-Dill-Sauce

ou / oder

*Salade César avec poulet*  
Caesar Salat mit Hähnchen

---

*Potage parmentier*  
Kartoffelcremesuppe

---

*Pavé de saumon poêlé beurre blanc,  
tagliatelles et légumes*  
Gebratenes Lachssteak an Buttersauce  
mit Tagliatelle und Gemüse

ou / oder

*Entrecôte marchand de vin, pommes rissolées et salade*  
Entrecôte mit Schalotten-Rotweinsauce, Würfelkartoffeln  
und Salat

---

*Chariot de Fromages*  
Französischer Käse von unserem Wagen

ou / oder

*Assiette gourmande*  
Dessertvariation

## Soupes

Suppen

<i>Soupe à l'oignon traditionnelle</i> Zwiebelsuppe mit Käse-Croûton	€ 6,50
<i>Soupe de poisson avec rouille, fromage et croûtons</i> Fischsuppe mit Rouille, Käse und Croûtons	€ 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 / Siehe Tagespreis</i>
Seezunge „Müllerin Art“ aus der Normandie, mit Salzkartoffeln und Gemüsepfanne		

## Viandes

Fleisch

<i>Steak tartare préparé à votre table, pommes allumettes et salade verte</i>		€ 18,50
Tatar 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, Würfelkartoffeln 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

*3 morceaux au choix* / 3 Käseteile nach Wahl € 9,60  
*5 morceaux au choix* / 5 Käseteile nach Wahl € 14,90

## *Les Gourmandises*

Süße Verführungen

*Pâtisserie du jour* € 3,60  
Kuchen des Tages

*Coupe de fruits et glace vanille* € 6,20  
Obstsalat mit Vanilleeis

*Dame blanche* € 6,50  
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce  
*avec chantilly* / mit Sahne € 7,00

*Crème brûlée traditionnelle avec glace pistache* € 7,50  
Traditionelle Crème brûlée mit Pistazieneis

*Coupe Colonel* € 7,50  
Zitronensorbet mit Wodka

*Mousse au chocolat noir* € 7,90  
Mousse von schwarzer Schokolade

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

*« La Vie est belle Chez Victor 's »*

*Depuis 1999*