

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 01st June to Sunday, 07th June 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Gazpacho, diced cucumber
Fennel-orange soup, smoked salmon

LE TARTARE

Tex-Mex beef tartare
Spicy seasoning, sweetcorn, beans
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Boiled beef salad
Cucumbers, onions,
chopped egg, romaine lettuce
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Parisian pork schnitzel
Herb potatoes, glazed carrots
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Crispy fish nuggets
Remoulade sauce,
boiled potatoes, leaf spinach
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Char fillet
White wine sauce, risi bisi,
sautéed chanterelles
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Cauliflower nuggets
Hummus, Sriracha, avocado,
pomegranate, lemon, mint
25 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Vegetable ravioli
Sage butter, leek, romanesco,
asparagus, confit tomatoes
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

Foie de veau

Veal liver, Calvados sauce, pasta, kohlrabi
38 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece