

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 07th September to Sunday, 13th September 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Chickpea-lemongrass soup
Beef bouillon, diced bresaola

LE TARTARE

Mushroom tartare
Smoked ham, sweet-sour pear,
black garlic mayonnaise,
30 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES VIANDES

Veal patties, rosemary sauce,
Celeriac-potato purée,
seasonal vegetables
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Chicken stew
Tarragon, mushrooms,
root vegetables, linguine
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES POISSONS

Sautéed char
Herb barley risotto, pumpkin,
diced apple, dill oil
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Provençal fish medley
Riesling-mustard sauce,
herb rice, bean cassoulet
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Celeriac-dried apple ravioli
cabbage, chestnuts, nuts
25 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Pretzel dumplings
Vegetable ragout, cheese,
almonds, king oyster mushrooms
28 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Our recommendation:

Pointe de filet de bœuf à la bourguignonne
Beef filet tips bourguignon, pumpkin purée, wild cauliflower
42 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece