

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 09th March to Sunday, 15th March 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Porcini mushroom soup, deer ham
Vegetable cream soup, sour cream

LE TARTARE

Beef tartare
Café de Paris, pickled onions, capers,
herb salad
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Meatloaf
Mustard sauce, fried egg,
Lyoner potatoes, dried beans
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Roulade
Mashed potatoes, sour cream,
romanesco
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Sea bass fillet
Noilly Prat sauce, tomatoes,
spring onion risotto
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Poached plaice fillets
Herb sauce, vegetable purée,
kohlrabi ragout
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Vegetable pâté
Mushrooms, rice, leaf spinach
25 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Potato gnocchi
Wild garlic pesto, asparagus,
walnuts, Parmesan
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

Lanières de filet de bœuf

Beef filet strips Teriyaki, ramen noodles, bimi broccoli, edamame
42 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece