

BRASSERIE  
**VICO**

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 10<sup>th</sup> November to Sunday, 16<sup>th</sup> November 2025

LES ENTRÉES

VICO menu salad  
Chestnut soup, croutons  
Parsnip soup, smoked ham

LE TARTARE

Veal tartare,  
Tete de Moin, caramelized nuts,  
Pommery mustard  
30 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Ossobuco Gremolata  
Mashed potatoes, peperonata  
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Sliced venison, cranberry jus,  
Spätzle, Brussels sprouts  
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Seafood risotto, dill oil  
Sun-dried tomatoes, arugula  
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Sea bass fillet, caper vinaigrette,  
beetroot, bean purée, broccoli  
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Potato gnocchi, pesto  
Burrata, pine nuts, mushrooms  
24 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Poached egg, hollandaise sauce,  
Spinach, boiled potatoes,  
Vegetable purée, truffle  
24 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

**Entrecôte de bœuf**

Beef entrecôte, rosemary potatoes, bean cassoulet  
52 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»

6 per piece