

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 13th July to Sunday, 19th July 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Onion soup
Cold Yogurt-peach soup

LE TARTARE

Char tartare
Citrus beurre blanc, wasabi-sesame,
salted lemons, pickled vegetables
35 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES VIANDES

Braised beef
Creamy polenta, peas,
roasted carrots
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Pork chop
Herb butter, rösti croquettes,
mixed salad
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES POISSONS

Pho Bo with prawns
Rice noodles, spring onions,
pak choi, mung bean sprouts
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Fish platter
Saffron foam, broccoli,
black wild rice
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Stuffed courgettes
Ratatouille, grilled cheese,
salsa verde
25 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Shakshuka
Oriental tomato chickpea stew,
poached egg, flatbread
28 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Our recommendation:

Lanières d'entrecôte

Entrecôte strips, mushroom cream sauce, tagliatelle, courgettes, tomatoes
47 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece