

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 17th August to Sunday, 23rd August 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Cauliflower curry soup, prawn cubes
Chilled cucumber soup, dill

LE TARTARE

Veal tartare
Apricots, pistachios, mint,
cress, lemon yoghurt
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Saucisson Vaudoise
Riesling mustard, herb baguette,
bean-tomato ragout
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Pork Cordon Bleu
Central Swiss fries, vegetables
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES POISSONS

Tuna salad
Pickled gherkins, capers, olives,
pickled onions, romaine lettuce
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Sautéed sea bream fillets
Verjus foam, courgette,
celery-apple mash
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Homemade arancini
Grilled vegetables, lemon aioli,
chanterelle mushrooms
25 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Baked Camembert
Peach chutney, herb potatoes,
tomato variation
28 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Our recommendation:

Entrecôte de bœuf au jus à l'estragon
Strips of entrecôte, lemon-thyme jus, mushrooms,
sweetcorn gnocchi, spring onions
42 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece