

BRASSERIE  
**VICO**

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 22<sup>nd</sup> June to Sunday, 28<sup>th</sup> June 2026

LES ENTRÉES

Menu salad  
Chilled melon soup, peppermint  
Asparagus soup

LE TARTARE

Tomato tartare  
Peaches, burrata, lemon oil  
30 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Mexican beef burger  
Cheddar sauce, tortilla chips,  
guacamole, tomato,  
onion chutney, french fries  
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Pork cognac steak  
Baked potato, sour cream,  
Mediterranean vegetables  
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Whitefish fillet  
Sage butter, almond rice,  
leaf spinach  
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Deep fried fish  
Remoulade sauce,  
summer salad, fruits  
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Linguini a la Limone  
Cherry tomatoes,  
spinach, parmesan  
25 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Gnocchi  
Pistachio pesto,  
grilled vegetables, rucola  
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

**Émincé de veau**

Sliced veal, cream sauce, asparagus tips, butter rösti  
42 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»  
6 per piece