

BRASSERIE  
**VICO**

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 23<sup>rd</sup> February to Sunday, 01<sup>st</sup> March 2026

LES ENTRÉES

Menu salad  
Barley soup  
Black salsify soup, truffle foam

LE TARTARE

Salmon tartare  
Buttermilk broth, lime, avocado, corn,  
red onions, sweet potato  
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Veal sausage from the Green Egg  
Super dipper Fries, curry-ketchup  
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Crispy chicken fingers  
Brioche, tomato, salad, avocado,  
tempura vegetables  
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Spaghetti Vongole  
Tomatoes, garlic, parsley  
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Cod Saltimbocca  
White wine sauce, snow peas, dill,  
cherry tomatoes, risotto  
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Penne,  
Ratatouille, pine nuts, burrata,  
rucola  
25 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Stuffed aubergine  
Oriental paprika sauce,  
feta cheese, Turkish rice  
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

**Lanières de filet de bœuf**

Asian-style beef fillet strips, jasmine rice, red onions, peppers, spring onions,  
cashew nuts, broccoli  
42 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»  
6 per piece