

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 29th June to Sunday, 05th July 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Gazpacho Andaluze
Cauliflower curry soup, coconut

LE TARTARE

Salmon tartare
Tomatoes, melon sorbet,
strawberry sauce
30 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Yellow Chicken Thai Curry
Jasmine rice, vegetables,
spring onions, mung bean sprouts
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Beef steak
Café de Paris butter, potato salad
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Char fillet
White wine sauce, zucchini,
apricot-pistachio tabbouleh
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Assorted fish
Saffron foam, Fregola Sarda,
snow peas, sun-dried tomatoes
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Vegetable ravioli
Mushroom cream sauce,
chanterelles, leeks, goat cheese
25 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Onsen egg
Parsley root mousseline,
Hollandaise sauce, brioche,
spinach, truffle
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

Entrecôte d'agneau

Lamb entrecôte, herb jus, chanterelles, peas, Lyonnaise potatoes

46 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»

6 per piece