

BRASSERIE
VICO

Que l'on soit lucernois, globe-trotter ou connaisseur, la brasserie Lifestyle réunit les gens, célèbre la convivialité ainsi qu'être l'adresse branchée pour les occasions spéciales.

Bienvenue et bon appétit!

(v) Plat végétarien

(vg) Plat végétalien

(vgo) Nous pouvons proposer ce plat végétarien dans une option végétalienne.

Nous cuisinons également volontiers pour vous sans gluten et sans lactose.

Notre équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller en matière d'allergies alimentaires.

LES ENTRÉES

Salade VICO 19

Salade verte, fromage blanc, asperges, groseilles, radis, noix de pécan, flûte de Comté (v, vgo)

Salade César au poulet 22 / 34

Laitue, poitrine de poulet grillée, lardons, Comté vieux, croûtons, œuf

Salade César aux champignons 20 / 30

Laitue, champignons sautés, Comté vieux, croûtons, œuf (v, vgo)

Plateau apéritif 36

Plateau de viande et de fromage, crème d'herbes, légumes marinés, olives et noix

LE POTAGE

Bisque de homard 19

Dés de homard

LES CROQUES

Croque Monsieur 19

Brioche, jambon, fromage, beurre à la moutarde

Croque Royal 24

Brioche, jambon, fromage, beurre à la moutarde,
œuf au plat, truffes

LE TARTARE

Le classique - Tartare de bœuf 30 / 42

Tartare de bœuf, mayonnaise maison aux herbes,
salade d'herbes, focaccia

LOCAL, ALPIN ET INTERNATIONAL

Escalope viennoise de veau 38 / 49

du Muotathal

Salade de pommes de terre, airelles rouges

VICO-Burger 46

Brioche, entrecôte de bœuf croustillante, sauce
moutarde et miel, échalotes marinés, pommes frites

Club-Sandwich 38

Poitrine de poulet, lard, œuf, pommes frites,
Nous vous servons en plus une sauce curry & cocktail.

Club-Sandwich végétalien 36

Avocat, légumes grillés, pommes frites (vg)
Nous vous servons en plus une sauce curry & cocktail

Assiette à partager + 5

LES DESSERTS

Crème brûlée au chocolat 14

Fruits

Notre recommandation pour 2 personnes:

Mille-Feuille de la Maison 18

Pâte feuilletée, Crème Diplomate

Glace au café brassée 10 / 15

Liqueur de cerise suisse, crème fouettée

Coupe Exotic 12

Sorbet mangue passion, glace vanille,
sauce caramel salé, crème chantilly

Coupe Romanoff 13

Glace à la vanille, fraises, crème chantilly

Bananasplit 12

Banane, glace à la vanille, sauce chocolat,
crème chantilly, amandes

Glace & Sorbet 5 / 8 / 11

Glace: Café, caramel aux noisettes, chocolat, vanille,
raisins secs au rhum, fraise

Sorbet: Mangue et fruit de la passion, citron, apricot

Tous les prix sont en CHF, y compris la TVA de 8.1%

LES BOISSONS

Eau minérale & sodas

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	6
Sprite, Fanta, Fusetea Lemon	33 cl	6
Lurisia Chinotto	27.5 cl	7
Rivella rouge, bleu	33 cl	6
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	6
Pomme Schorle, Jus de Pomme	33 cl	6
El Tony Mate	33 cl	6
Knutwiler gazeuse/non gazeuse	33 cl	6
	50 cl	7
Eau du robinet «Wasser für Wasser»	50 cl	2
	100 cl	3

Toutes les recettes provenant de l'eau du robinet sont reversées à des projets relatifs à l'eau, à l'hygiène et à l'éducation dans les régions du monde où l'eau est rare et où elle est rare. Il s'agit d'un projet de l'organisation à but non lucratif «Wasser für Wasser».

Bière

Eichhof Braugold Herrgöttli (5.2 Vol%)	20 cl	5
Eichhof Braugold Stange (5.2 Vol%)	30 cl	6
Eichhof Bügelbräu (4.9 Vol%)	40 cl	8
Eichhof Klosterbräu naturtrüb (4.8 Vol%)	33 cl	7
Eichhof sans alcool (0.0 Vol%)	33 cl	6

Tous les prix sont en CHF, y compris la TVA de 8.1%

Apéritif

Kir Royal	19
Champagner, Crème de Cassis	
Aperol Spritz	14
Prosecco, Aperol	
Campari Spritz	14
Prosecco, Campari	
Lillet Vive	12.5
Lillet Blanc, Tonic Water	
Hugo	12.5
Prosecco, Sirop de fleurs de sureau	
Gin Tonic	15
Beefeater London Dry Gin, Tonic Water	

Apéritif sans alcool

Hugo alkoholfrei	14
Steinbock Selection 0.0%, Sirop de fleurs de sureau	
Komeo	7
Boisson à base de gingembre, de kombucha et d'herbes	
San Pellegrino Bitter	6
Apéritif amer au goût d'agrumes et d'herbes alpines	
Virgin Gin Tonic	12
Rebel's Gin BOTANICAL DRY 0.0%, Tonic Water	
Steinbock Selection Alkoholfrei 0.0%	9
Vin mousseux sans alcool, Weingut Dr. Fischer	

Tous les prix sont en CHF, y compris la TVA de 8.1%

LES VINS OUVERTS

Vin mousseux

Prosecco Schweizerhof Luzern	10 cl	11
Bollinger Special Cuvée brut	10 cl	19
Bollinger Rosé brut	10 cl	22

Vin blanc

Quintett Cuvée 2025	10 cl	11
Weingut Kastanienbaum, Luzern		
Saint-Véran 2024	10 cl	15
Domaine des Deux Roches, Mâconnais		
Verdejo DO 2025	10 cl	11
Bodega Sarmentero, Rueda		

Vin rosé

Côtes de Provence 2024	10 cl	12
Ultimate Provence, Provence		

Vin rouge

Megger Barrique 2023	10 cl	13
Sigrist Weine, Luzern		
Le Sacre St. Georges 2020	10 cl	11
Jean-Philippe Janoueix, St. Émilion		
Promis Ca' Marcanda 2023	10 cl	15
Angelo Gaja, Toskana		

Pour une plus grande sélection de vins et de champagnes, demandez notre carte des vins ou demandez conseil à notre personnel.

Tous les prix sont en CHF, y compris la TVA de 8.1%

DÉCLARATION D'ORIGINE

Poissons, crustacés et fruits de mer:

Homard: Pêche sauvage, Atlantique nord-ouest,
Canada

Anchois: Aquaculture, Atlantique Nord-Est, Espagne

Viande et volaille:

Poulet: Suisse

Nous achetons la viande de bœuf, de veau et de porc
exclusivement dans des exploitations de Suisse
centrale.

Œufs / fromage:

Œufs: Dietschiberg, provenant de la poule mobile de
la famille Schryber.

Cottage cheese: Suisse

Fromage françaises: Chääs Barmettler, Lucerne

Légumes / fruits :

Les agriculteurs locaux nous fournissent des fruits et
des légumes de saison cultivés dans la région. En
complément, nous achetons des produits de l'espace
européen ainsi que des délicatesses internationales.

Tous les prix sont en CHF, y compris la TVA de 8.1%