

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 13th April to Sunday, 19th April 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Potato and leek soup, diced bacon
Pea soup, mint, crème fraîche

LE TARTARE

Tex-Mex beef tartare
Wheat tortilla wrap,
spicy seasoning, sweetcorn, beans
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Poultry duo
Pheasant breast, chicken liver,
asparagus risotto, mushrooms
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Bœuf Bourguignon
Potato noodles, root vegetables
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Sea bass fillet
Sweet wine sauce, asparagus,
sweet potato purée
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Salmon fillet medallions
Capers, olives, herbs, lemon,
couscous, watercress
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Alpine macaroni
Apple sauce, fried onions
25 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Mini spring rolls
with mixed leaf salad,
sweet chilli sauce
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

Filet de porc ibérique

Iberian pork fillet, herb-crusted, potato duchesse, glazed beetroot
52 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece