

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 14th September to Sunday, 20th September 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Celeriac-pear soup, hazelnut
Vegetable cream soup, croutons

LE TARTARE

Yellow Beetroot tartare
Herb oil, feta mousse,
pistachios, pomegranate
30 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES VIANDES

Braised veal cheek
Pearl onions, potato purée,
roasted vegetables
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Venison ragout
cranberry sauce, pumpkin gnocchi,
Brussels sprouts, hazelnuts
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES POISSONS

Fish ragout
White wine sauce, dill, wild rice,
vegetables, cherry tomatoes
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Lemon plaice
Thyme foam, Mirabelle couscous,
fennel à la Barigoule
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Äplermagronen
Apple sauce, caramelized onions
25 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Pumpkin Vol-au-Vent
Rosemary potatoes, mushrooms,
grapes, herb cream sauce
28 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Our recommendation:

Poitrine de porc cuite sous vide

Sous-vide cooked pork belly, chimichurri, leek risotto, green beans, bacon
42 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece