

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 16th March to Sunday, 22nd March 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Tomato soup, basil cream
Wild garlic soup, croutons

LE TARTARE

Shrimp tartare
Avocado, sour cream,
mango, lime
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Cognac steak
Pepper sauce,
potato gnocchi, Leek strips
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Veal goulash
Herb spaetzle, asparagus ragout
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Fish variation
Dill sauce, blue potato puree,
Fioretto cauliflower
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Sea bream fillet
Caper vinaigrette,
apricot couscous, zucchini
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Spring onion risotto
Asparagus, morels, peas
25 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Truffle ravioli
Nut butter, watercress, parmesan
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

Dés de filet de bœuf Stroganoff

Beef fillet cubes Stroganoff, vegetable rice, broccoli
43 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece