

BRASSERIE  
**VICO**

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 25<sup>th</sup> May to Sunday, 31<sup>st</sup> May 2026

LES ENTRÉES

Menu salad  
Pea-mint soup, crème fraîche  
Lemongrass-lime-coconut soup

LE TARTARE

Shrimp tartare  
Mango, avocado, quinoa  
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Roast pork  
Mustard sauce,  
curd spaetzle, vegetables  
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Veal paillard  
Herb butter  
rucola risotto, peperonata  
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Poached plaice fillets  
Basil sauce,  
almond rice, asparagus  
29 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Trout fillet  
Caper-raisin sauce,  
sweet potatoes, Bimi broccoli  
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Chickpea-vegetable curry  
Rice, pita bread  
25 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Spaghetti  
Pesto Rosso, burrata, olives,  
zucchini, asparagus  
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

**Lanières de filet de bœuf**

Beef fillet strips, Pommery sauce, buttered noodles, glazed vegetables  
39 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»  
6 per piece