



# Menu Belle Époque

*3 Plats (Entrée – Plat – Fromage ou Dessert)*  
3 Gang (Vorspeise – Hauptgericht – Käse oder Dessert)  
à € 42,00

*4 Plats (Entrée – soupe – Plat – Fromage ou Dessert)*  
4 Gang (Vorspeise – Suppe – Hauptgericht – Käse oder Dessert)  
à € 48,00

---

*Salade aux scampis poêlés à l'ail*  
Salat mit Scampi in Knoblauch gebraten  
ou / oder

*Salade périgourdine aux foies de canard poêlés, champignons  
et croûtons à l'huile de truffes*  
Salat „Périgord“ mit gebratener Entenleber, Champignons  
und Croutons mit Trüffelöl

---

*Tourain à la tomate, ail et croûton de fromage gratiné*  
Tomatencremesuppe « Tourain » mit Knoblauch  
und gratinierte Käse-Croûtons

---

*Médailles de lotte et sauce à la truffe, tagliatelles au safran  
et chiffonnade de légumes*  
Medaillons vom Seeteufel an Trüffelsauce, Safrantagliatelle  
und Gemüse  
ou / oder

*Confit de cuisse de canard du Périgord,  
pommes de terre rôties et haricots verts*  
Geschmorte Entenkeule mit Bratkartoffeln  
und grünen Bohnen

---

*Chariot de Fromages*  
Französischer Käse von unserem Wagen  
ou / oder

*Gâteau aux noix et glace Raffaello*  
Walnusskuchen mit Raffaello-Eis





## Soupes

Suppen

*Soupe à l'oignon traditionnelle*  
Zwiebelsuppe mit Käse-Croûton



€ 7,50

*Soupe de poisson avec rouille, fromage et croûtons*  
Fischsuppe mit Rouille, Käse und Croûtons

€ 8,90

## Entrées

Vorspeisen

*Salade César avec poulet*  
Caesar Salat mit Hähnchen

*petite* / klein € 7,80

*grande* / groß € 10,80

*Assiette de crudités et terrine grand-mère*  
Rohkostteller mit Fleischterrine

€ 10,90

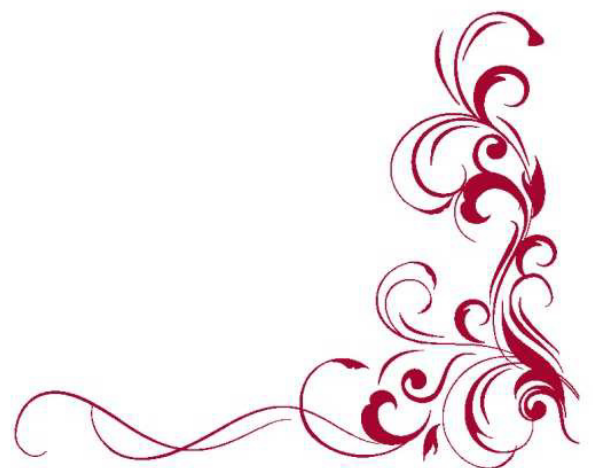
*Rose de saumon fumé sauce raifort et galettes de pommes de terre*  
Räucherlachsrose mit Sahnemeerrettich und Reibekuchen

€ 15,10

*Salade aux scampis poêlés à l'ail*  
Salat mit Scampi in Knoblauch gebraten

*petite* / klein (3) € 13,90

*grande* / groß (6) € 19,90





## Poissons - Fisch

<i>Spaghettis Arlequin aux scampis grillés</i>	<i>petite / klein (3)</i>	€ 16,50
Harlekin-Spaghetti	<i>grande / groß (6)</i>	€ 21,50
mit gegrillten Scampi		
<i>Pavé de saumon poêlé sauce beurre blanc</i>		€ 22,40
<i>tagliatelles et légumes</i>		
Gebratenes Lachssteak an Buttersauce, Tagliatelle und Gemüse		
<i>Sole de Normandie meunière, pommes de terre vapeur</i>	<i>Prix selon le</i>	
<i>et poêlée de légumes</i>	<i>marché</i>	
Seezunge „Müllerin Art“ aus der Normandie ,	/ Siehe	
mit Salzkartoffeln und Gemüse	Tagespreis	

## Plats principaux - Hauptgerichte

<i>Spaghetti au tofu mariné, cresson et tomate cerise</i>		€ 10,50
Spaghetti mit mariniertem Tofu, Kresse und Kirschtomaten		
<i>Gnocchis à la provençale</i>		€ 10,50
Gnocchis Provenzalisch		
<i>Lasagne de légumes sur coulis de tomates</i>		€ 12,50
Gemüselasagne mit Tomatencoulis		
<i>Steak tartare préparé à votre table,</i>		€ 19,50
<i>pommes allumettes et salade verte</i>		
Rindertartar am Tisch zubereitet, Pommes frites und Salat		
<i>Onglet à l'échalotes</i>		€ 19,80
<i>pommes de terre rôties et haricots verts</i>		
Flankensteak mit Schalottensauce Bratkartoffeln und grünen Bohnen		
<i>Entrecôte grillée maître d'hôtel</i>		€ 22,80
<i>pommes rissolées et salade</i>		
Entrecôte gegrillt mit Kräuterbutter Würfelpommes und Salat		



# Fromages

Käse

## *Chariot de Fromages*

Französischer Käse von unserem Wagen

*3 morceaux au choix* / 3 Käseteile nach Wahl

€ 11,60

*5 morceaux au choix* / 5 Käseteile nach Wahl

€ 15,90

# Les Gourmandises

Süße Verführungen

## *Pâtisserie du jour*

Kuchen des Tages

€ 3,80

## *Coupe de glace au choix :*

*Vanille, Chocolat, fraise, pistache,*

*cappuccino, cerises marinées*

*Raffaello, Giotto, Joghurt-Sureau.*

*Bounty (végan)*

Eisbecher zur Wahl

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Pistazien, Cappuccino,

Amarena-Kirsch, Raffaello, Giotto, Joghurt Hollunder.

Bounty (Vegan)

*La boule*

€ 1,60

*Portion Chantilly*

€ 0,80

die Kugel

€ 1,60

Portion Sahne

€ 0,80

## *Coupe Colonel*

Zitronensorbet mit Wodka

€ 7,50

## *Dame Blanche avec chantilly*

Vanilleeis mit heisse Schokoladensauce und Sahne

€ 7,50

## *Crème brûlée traditionnelle avec glace pistache*

Traditionelle Crème brûlée mit Pistazieneis

€ 8,10

## *Café gourmand «Chez Victor's»*

Café gourmand «Chez Victor's»

€ 8,90

## *Mousse au chocolat noir*

Mousse von schwarzer Schokolade

€ 9,00

---

*à partir de 2 personnes* / ab 2 Personen

## *Crêpes Suzette et glace vanille*

*Flambage en salle de restaurant*

*par Personne* / pro Person

€ 14,00

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

im Restaurant flambiert

*Personne supplémentaire* / Zusatzperson

€ 12,00