

. . . *Les* ENTREES . . .

. A partager... : Tarama blanc, pain de mie toasté (100 grammes)	14
. Tartare de bar, cébette et gingembre confit	22
. Foie gras de canard « Maison », confiture de figues	25
. Saumon fumé « Petrossian », crème de ciboulette et pain toasté	26

. . . *Les* PLATS . . .

. Filet de daurade royale, wok de légumes au saté	29
. Entrecôte Simmental ou entrecôte de Bavière* (300 grammes) cuite à la plancha, pommes allumettes	34
. Côte de veau rôtie, fricassée de champignons des bois, purée onctueuse	40

. . . *Les* FROMAGES . . .

. Assortiment de fromages frais et affinés, confitures et fruits du mendiant	12,50
---	-------

. . . *Les* DESSERTS . . .

. Tarte ou dessert du moment	12,50
. Brioche perdue, caramel au beurre salé	12,50
. Salade de fruits exotiques frais, sirop léger	12,50
. Le Café Victoria	12,50

* selon le marché du jour

. Prix nets en €uros - service compris .



Le restaurant Le Victoria est adhérent au label Restaurant de Qualité, reconnu par le Collège Culinaire de France.
Ce label nous engage à la transparence du fait maison et à une hospitalité de qualité.
Nous garantissons l'origine européenne de toutes nos viandes.