

Restaurant le Victoria

CHEF CHRISTOPHE FRUGIER

Champagne Taittinger Brut Réserve

Coupe (14cl) 18 - Bouteille (70cl) 89

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR

19

TARTARE DE BAR « AU COUTEAU », CÉBETTE ET ZESTE DE CITRON VERT

20

VELOUTÉ DE CHOU - FLEUR RÔTI, CROUTONS ET JAMBON IBÉRIQUE

19

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD « MAISON », CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN BRIOCHÉ

26

Verre de Gewurztraminer 14cl

Vendanges Tardives

15

SAUMON FUMÉ DE LA MAISON NORDIQUE, CRÈME D'ISIGNY ET BLINIS

20 / 27

SALADE BEDFORD

SAUMON FUMÉ, CRABE ET CREVETTES, LÉGUMES ET MESCLUN

28

POÊLÉE DE LÉGUMES AU WOK

25

Prix en euros

Taxes & service 15% inclus/ Une liste des allergènes est à votre disposition

Viandes bovines d'origine : France, Italie, Hollande, Allemagne

Viandes de porc, ovines d'origine : France, UK, Espagne

Volailles d'origine : France

Restaurant le Victoria

PLATS

PÊCHE DU JOUR
35

PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE « LABEL ROUGE », RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN
30

PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR
35

CÔTE DE BŒUF IRISH CUT — 1 KG À LA PLANCHA

ÉCHALOTES CONFITES, SAUCE MARCHAND DE VIN

DEUX GARNITURES AU CHOIX

96

Pour 2 personnes

CURRY DE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE ET RIZ BASMATI VAPEUR
29

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES :

HARICOTS VERTS FRAIS, PURÉE, POMMES ALLUMETTES, RIZ BASMATI
7

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME D'ALEXANDRE
16

DESSERTS

DESSERT DU JOUR
11

TARTELETTE AUX NOIX DE PÉCAN
12

PETIT CHOU CRAQUELIN À LA CRÈME CARAMEL DE BEURRE SALÉ
9

NAGE EXOTIQUE D'ANANAS ET DE MANGUE
13

Expresso Martini 17