

Victoria
P A R I S

ENTRÉES - STARTERS

SALADE GRECQUE

GREEK SALAD

18

TARTARE DE BOEUF ET SES POMMES ALLUMETTES

BEEF TARTARE WITH FRENCH FRIES

24

SALADE DE LENTILLES

GREEN LENTILS SALAD

14

TARTARE DE THON FAÇON MÉDITERRANÉE

MEDITERRANEAN STYLE TUNA TARTARE

20

**FÊTA AU FILO,
SÉSAME NOIR ET MIEL**

FETA WITH FILO, BLACK SESAME AND HONEY

16

**CALAMARS GRILLÉS À LA PLANCHA,
ET CHIPS À L'ENCRE DE SEICHE**

GRILLED SQUID AND SQUID INK CHIPS

20

TARAMASALATA

TARAMASALATA

14

CEVICHE TRUFFÉ

TRUFFLE CEVICHE

32

BURRATA, TOMATES CERISES

BURRATA WITH CHERRY TOMATOES, BASIL

16

CEVICHE AU LECHE DE TIGRE

CEVICHE WITH LECHE DE TIGRE

22

ASPERGES ROMESCO

ROMESCO ASPARAGUS

16

FOIE GRAS TRADITIONNEL, CHUTNEY & BRIOCHE

FOIE GRAS TERRINE, CHUTNEY & WARM BRIOCHE BREAD

28

**CARPACCIO DE BOEUF,
CRÈME DE PARMESAN**

BEEF CARPACCIO, PARMESAN CREAM

22

**CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL
DE LA MAISON PETROSSIAN**

OSSETRA TSAR IMPÉRIAL CAVIAR «MAISON PETROSSIAN»

800 / 125GR (SELON DISPONIBILITÉ)

FOOD "À LA MINUTE" - DELIVERED WHEN IS READY

PÂTES MAISON - HOMEMADE PASTA

**LINGUINE À LA LANGOUSTE
SELON ARRIVAGE**

150 (POUR 2 PERSONNES)

**LINGUINE AU HOMARD
SELON ARRIVAGE**

95 (POUR 2 PERSONNES)

RIGATONI AUX TRUFFES

TRUFFLE RIGATONI

45

LINGUINE AUX GAMBAS

PRAWNS LINGUINE

36

By our Chef Yiannis Kioroglou

POISSONS - FISHES

THON GRILLÉ SAUCE VIERGE
GRILLED TUNA & VIRGIN OLIVE OIL
30

SAINT-JACQUES GRILLÉES AU BEURRE BLANC
GRILLED SCALLOPS WITH WHITE BUTTER
7 EUROS / PIÈCE

BELLES GAMBAS GRILLÉES
NICE GRILLED PRAWNS
38

FILET DE LOUP FAÇON SPANAKORIZO
SPANAKORIZO SEA BASS FILLET
34

HOMARD GRILLÉ - POUR 1 OU 2 PERSONNE
GRILLED LOBSTER - FOR 1 OR 2 PEOPLE
PRIX SELON ARRIVAGE

LOUP DE MÉDITERRANÉE AU FOUR À CHARBON
GRILLED SEA BASS (DEPENDING ON AVAILABILITY)
15 / 100GR (SELON ARRIVAGE)

LANGOUSTE GRILLÉE - POUR 1 OU 2 PERSONNES
GRILLED CRAYFISH - FOR 1 OR 2 PEOPLE
PRIX SELON ARRIVAGE

VIANDES - MEATS

COQUELET AU CITRON
GRILLED BABY CHICKEN
32

LA FIORENTINA DE BOEUF (1,3KG)
T-BONE PRIME RIB «FIORENTINA»
160

LA TRIOMPHALE CÔTE DE BŒUF (1,3KG)
SPECTACULAR PRIME RIB
150

ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS
BLACK ANGUS RIB EYE STEAK
44

**FILET DE BOEUF
SAUCE CAFÉ DE PARIS**
BEEF FILLET SAUCE CAFÉ DE PARIS
40

**CÔTE DE VEAU GRILLÉE
EN CROÛTE DE MARJOLAINE**
GRILLED VEAL CHOP IN MARJORUM CRUST
46

Provenance des viandes: C.E.E et USA

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

BROCOLIS JAPONAIS - JAPONAIS BROCOLI 8

HARICOTS VERTS - GREEN BEANS 6

PURÉE MAISON - HOME MADE MASH POTATOES 6

LAITUE ROMAINE À LA VINAIGRETTE BLANCHE - LETTUCE & WHITE VINAIGRETTE 6

FRITES MAISON - HOMEMADE FRENCH FRIES 6

By our Chef Yiannis Kioroglou

