

*Victoria*  
P A R I S

---

ENTRÉES - STARTERS

---

**SALADE GRECQUE**

GREEK SALAD

20

**SALADE DE CRABE ET SUCRINE**

CRAB SALAD WITH BABY GEM

35

**SALADE DE QUINOA ET LÉGUMES MARINÉS**

MARINATED VEGETABLES AND QUINOA SALAD

18

**TARTARE DE SAUMON, PONZU ET FENOUIL**

SALMON TARTARE, PONZU AND FENNEL

26

**BURRATA, TOMATES ET GRESSINS**

BURRATA, TOMATOES AND GRESSINIS

24

**CEVICHE TRUFFÉ**

TRUFFLE CEVICHE

36

**ASPERGES ROMESCO**

ROMESCO ASPARAGUS

30

**CEVICHE AU LECHE DE TIGRE MANGUE PASSION**

CEVICHE WITH MANGO PASSION LECHE DE TIGRE

32

**TARTARE DE BŒUF ET POMMES PAILLES**

BEEF TARTARE AND POMMES PAILLES

32

**CARPACCIO DE BŒUF, CRÈME DE GORGONZOLA**

BEEF CARPACCIO, GORGONZOLA CREAM

30

**CROQUETAS DE POISSON**

FISH CROQUETAS

22

**BURRATA ET TRUFFES**

BURRATA AND TRUFFLES

38

**CAVIAR**

« CASPARIAN » GOLDEN IMPERIAL  
800 / 125GR (SELON DISPONIBILITÉ)

FOOD "À LA MINUTE" - SERVED WHEN READY

---

PÂTES - PASTA

---

**RIGATONI TRUFFES**

TRUFFLE RIGATONI

45

**LINGUINE AUX GAMBAS**

PRAWNS LINGUINE

56

**GNOCCHIS TOMATE**

TOMATO GNOCCHIS

35

**GNOCCHIS TRUFFES**

TRUFFLE GNOCCHIS

50

**GNOCCHIS CAVIAR**

CAVIAR GNOCCHIS

65

**LINGUINE AU HOMARD**

LOBSTER LINGUINE

POUR 2 PERSONNES / 190

*By our Chef Yiannis Kioroglou*

---

## POISSONS - FISHES

---

**SAUMON GRILLÉ, ASPERGES VERTES ET SABAYON**

GRILLED SALMON, GREEN ASPARAGUS AND SABAYON

38

**BELLES GAMBAS GRILLÉES**

GRILLED PRAWNS

45

**FILET D'ESPADON, SAUCE CHAMPAGNE ET OEUFS DE TRUITE**

SWORDFISH FILET, CHAMPAGNE SAUCE AND TROUT EGGS

45

**SAINT-JACQUES GRILLÉES AU BEURRE BLANC**

GRILLED SCALLOPS WITH WHITE BUTTER

8 EUROS / PIÈCE

**SAINT-JACQUES GRILLÉES ET CAVIAR**

GRILLED SCALLOPS AND CAVIAR

15 EUROS / PIÈCE

**PÊCHE DU JOUR AU FOUR À CHARBON**

FISH OF THE DAY COOKED IN A COAL-FIRED OVEN

17 / 100GR (SELON ARRIVAGE)

**HOMARD ENTIER GRILLÉ**

GRILLED LOBSTER

170

---

## VIANDES - MEATS

---

**COQUELET AU CITRON**

GRILLED COCKEREL

42

**LA FIORENTINA DE BŒUF (1,3KG)**

T-BONE PRIME RIB «FIORENTINA»

300

**CÔTE DE VEAU, CROÛTE DE MARJOLAINE ET PARMESAN**

VEAL CHOP, PARMIGIANO AND MARJORAM CRUST

55

**ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS**

BLACK ANGUS RIB EYE STEAK

78

**TOMAHAWK CÔTE DE BŒUF (1,3KG)**

PRIME RIB TOMAHAWK

25/100GR

**WAGYU (500GR/1KG)**

600/1200

Provenance des viandes: C.E.E et USA

---

## ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

---

HARICOTS VERTS - GREEN BEANS 10

PURÉE - MASHED POTATOES 6

CŒUR DE SUCRINE - BABY GEM 6

FRITES - FRENCH FRIES 6

*By our Chef Yiannis Kioroglou*

