



« A magical setting for your dinner with the view
of the Arc de Triomphe and the Firework on it ! »

Informations & Réservations :

+33 6 66 41 89 48
commercial@victoria-paris.com
www.victoria-paris.com

Réservations pour le dîner:
de 19:30 à 21:30

12 Rue de Presbourg
75116 Paris

Parking avec voiturier

NEW YEAR'S EVE MENU

Par le chef Yiannis Kioroglou

495€

Coupe de champagne

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé



HORS D'OEUVRE

Toast truffé, rocher de foie gras, gougère & caviar

CRABE & CAVIAR

Crème fraîche, pomme verte, concombre

HOMARD BLEU & POTIMARRON

Truffe, châtaignes, huile de café

FILET DE BOEUF DE KOBÉ & FOIE GRAS

Crème de pommes de terre fumées, jus de boeuf

GIN & TONIC

En différentes textures

ENTREMET CHOCOLAT & MIEL

Speculoos, citronnelle

Prix NET Par Personne. Hors boissons



Victoria
P A R I S

« A magical setting for your dinner with the view
of the Arc de Triomphe and the Firework on it ! »

Informations & Reservations :

+33 6 66 41 89 48
commercial@victoria-paris.com
www.victoria-paris.com

Dinner reservations:
7:30pm to 9:30pm

12 Rue de Presbourg
75116 Paris

Valet Parking

NEW YEAR'S EVE MENU

By our Chef Yiannis Kioroglou

495€

Glass of champagne

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé



HORS D'OEUVRE

Truffle french toast, foie gras rocher, caviar gougere

CRAB & CAVIAR SALAD

Creme fraiche, green apple and cucumber

BLUE LOBSTER WITH PUMPKIN

Truffle, chestnut, coffee oil

KOBE BEEF FILLET & FOIE GRAS

Smoked potatoes cream, beef jus

GIN & TONIC

In different textures

MILK CHOCOLATE & HONEY ENTREMET

Speculoos, lemongrass

Net Price Per Person. Excluding beverages

ENTRÉES - STARTERS

SALADE GRECQUE

GREEK SALAD

18

TARTARE DE BŒUF ET SES POMMES ALLUMETTES

BEEF TARTARE WITH MATCHSTICK POTATOES

24

SALADE DE LENTILLES

GREEN LENTILS SALAD

14

CARPACCIO DE BOEUF, CRÈME DE PARMESAN

BEEF CARPACCIO, PARMESAN CREAM

22

**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

TARTARE DE THON DE MÉDITERRANÉE

MEDITERRANEAN TUNA TARTARE

20

BURRATA, TOMATES CERISES

BURRATA WITH CHERRY TOMATOES, BASIL

16

CEVICHE TRUFFÉ

TRUFFLE CEVICHE

32

ASPERGES ROMESCO

ROMESCO ASPARAGUS

16

CEVICHE AU LECHE DE TIGRE

CEVICHE WITH TIGER MILK

22

FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY & BRIOCHE

FOIE GRAS TERRINE, CHUTNEY & WARM BRIOCHE BREAD

28

CAVIAR BAERI DE LA MAISON PETROSSIAN

BAERI CAVIAR «MAISON PETROSSIAN»

650 / 125GR (SELON DISPONIBILITÉ)

FOOD "À LA MINUTE" - DELIVERED WHEN IS READY

PÂTES MAISON - HOMEMADE PASTA

**GNOCCHIS MAISON, POTIMARRON,
CRÈME & TRUFFE**

GNOCCHIS, PUMPKIN, CREAM & TRUFFLE

28

**RIGATONI
AUX TRUFFES**

TRUFFLE RIGATONI

42

LINGUINE AUX GAMBAS

LINGUINE WITH PRAWNS

28

By our Chef **Yiannis Kioroglou**

POISSONS - FISH

THON GRILLÉ SAUCE VIERGE
GRILLED TUNA & VIRGIN OLIVE OIL
30

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

CABILLAUD, GIROLLES & CRÈME DE TOPINAMBOURS
COD, CHANTERELLES & JERUSALEM ARTICHOKE CREAM
32

FILET DE LOUP FAÇON SPANAKORIZO
SPANAKORIZO SEA BASS FILLET
34

KING CRABE GRILLÉ AU FOUR À CHARBON
CHARCOAL GRILLED KING CRAB
22/100 GR

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

BELLES GAMBAS GRILLÉES
NICE GRILLED PRAWNS
38

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)
THE TRIUMPHANT PRIME RIB
150

ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS
RIB EYE STEAK BLACK ANGUS
44

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