

---

## NEW YEAR'S EVE MENU

*By our Chef Yiannis Kioreglou*

---

Coupe de Champagne



Hors d'oeuvre

*«Hors d'oeuvre»*



Salade de King crabe et agrumes

*King Crab salad*



Homard Bleu et mousseline de choux fleur

*Lobster & cauliflower « mousseline »*



Filet de Boeuf de Kobe, truffe d'alba, et crème de pommes de terre

*Kobe Beef Filet, alba truffle, and potato cream*



Granité Pina Colada

*Pina Colada Textures*



Entremet Chocolat, caramel et rhum

*Chocolate Cake, caramel and rhum*

425 €

Prix Net Par Personne Hors Boissons

*Net Rate Per Person Excluding beverages*

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

### Information & Reservation :

+33 6 66 41 89 48

[commercial@victoria-paris.com](mailto:commercial@victoria-paris.com)

[www.victoria-paris.com](http://www.victoria-paris.com)

The logo for Victoria Paris, featuring the word "Victoria" in a stylized script font above the word "PARIS" in a smaller, all-caps sans-serif font.

12 Rue de Presbourg  
75116 Paris

Valet Parking

---

ENTRÉES - STARTERS

---

**SOUPE DU JOUR**

SOUP OF THE DAY

12

**SALADE GRECQUE**

GREEK SALAD

18

**LENTILLES DU PUY ET LÉGUMES MARINÉS**

GREEN LENTILS & MARINATED VEGETABLES

14

**FÊTA AU FILO,  
SÉSAME NOIR ET MIEL**

FETA WITH FILO, BLACK SESAME AND HONEY

16

**SALADE CAESAR AUX GAMBAS**

CAESAR SALAD WITH PRAWNS

18

**BURRATA, TOMATES CERISES**

BURRATA WITH CHERRY TOMATOES, BASIL

18

**ASPERGES ROMESCO**

ROMESCO ASPARAGUS

16

**ÉMINCÉ DE SAUMON AUX AGRUMES**

MINCED SALMON WITH CITRUS

26

**LE CEVICHE DU VICTORIA**

VICTORIA'S CEVICHE

20

**TARTARE DE BOEUF ET POMMES ALLUMETTES**

BEEF TARTARE AND MATCHSTICK POTATOES

22

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

GRILLED SQUID AND SQUID INK CHIPS

20

**TARTARE DE THON, GLACE ROQUETTE**

TUNA TARTARE, ROCKET ICE CREAM

20

**CARPACCIO DE BOEUF AU GORGONZOLA**

BEEF CARPACCIO WITH GORGONZOLA

22

**MARINADE DE POIVRONS**

PEPPER MARINADE

12

**FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY & BRIOCHE**

FOIE GRAS TERRINE, CHUTNEY & WARM BRIOCHE BREAD

26

FOOD "À LA MINUTE" - DELIVERED WHEN IS READY

---

PÂTES MAISON - HOMEMADE PASTA

---

**GNOCCHIS MAISON SAUCE TOMATE,  
PARMESAN ET BASILIC**

GNOCCHI WITH TOMATOES SAUCE, PARMESAN AND BASIL

22

**LINGUINE AUX GAMBAS**

LINGUINE WITH PRAWNS

30

**PACHERRI AU VEAU  
BOLOGNAISE**

VEAL BOLOGNAISE PACHERRI

26

**COQUILLETES AUX TRUFFES**

SHELLS WITH TRUFFLES

45

*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, PURÉE DE TOPINAMBOURS**  
COD, MASHED JERUSALEM ARTICHOKES  
26

**FILET DE LOUP FAÇON SPANAKORIZO**  
SPANAKORIZO SEA BASS FILLET  
36

**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

---

**SOURIS D'AGNEAU ET PURÉE DE CÉLERI**  
LAMB MICE AND CELERY PUREE  
38

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

**COQUELET AU CITRON**  
GRILLED BABY CHICKEN  
32

**ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS**  
RIB EYE STEAK BLACK ANGUS  
46

**LA TRIOMPHALE CÔTE DE BŒUF (1,5KG/2KG)**  
THE TRIUMPHANT PRIME RIB  
70/PERS. (PARFAIT POUR 2 OU 3 PERSONNES)

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

Provenance des viandes: C.E.E et USA

---

## ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

---

**BROCOLIS VAPEUR - STEAMED BROCOLI 6**

**CONCHIGLIE AU GORGONZOLA - GORGONZOLA CONCHIGLIE 6**

**PURÉE MAISON - HOME MADE MASH POTATOES 6**

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

**FRITES MAISON - HOMEMADE FRENCH FRIES 6**

*By our Chef Yiannis Kioroglou*

## CARTE DES DESSERTS

DESSERT MENU

---

### MI-CUIT AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE

HALF BAKED CHOCOLATE CAKE & VANILLA ICE CREAM

14

### MILLEFEUILLE AU CITRON

LEMON MILLEFEUILLE

12

### CRÈME BRÛLÉE VANILLE

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

12

### CAKE MOËLLEUX AU POTIMARRON

MELLOW CAKE WITH PUMPKIN

12

### GLACES & SORBETS

ICE CREAM & SORBETS

10

### GÂTEAU CHOCOLAT PRALINÉ

PRALINE CHOCOLATE CAKE

12

