

CHEZ VICTOIRE

MENU POUR EMPORTER

DU 29 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE 2020

Merci de placer vos commandes par téléphone le jour même au 514-521-6789 entre 13h00 et 19h00.
Récupération des commandes : Entre 16h00 et 20h00.

SECTION ÉPICERIE

à réchauffer à la maison

douzaine d'huîtres @ 20\$

déjà ouverte pour vous - servies avec sauce cocktail & citron

pâte de piment épicé à tartiner (n'duja) 75gr @ 8\$

vinaigrette chez victoire 1/2L @ 9\$ 1L @ 16\$

soya - balsamique - gingembre - citronnelle - ail - menthe

pot masson de mousse de foie de volaille/gelée de miel @ 12\$

bisque de homard 1L @ 12\$

sauce bolognaise de chez victoire 1L @ 14\$

soupe à l'oignon gratinée @ 12\$ pour 2 portions

pain brioché - fromage empereur
(servie sans bol)

pieuvre à griller à la maison 100gr @ 15\$

cuite sous-vide - à griller ou mettre au four

pièce de boeuf sous-vide marinée façon chez victoire 200gr @ 10\$

côte de veau de grain à la milanaise 300gr @ 17\$

cuire à la maison 3-4 min. de chaque côté, laisser reposer 3 min. et servir

chili classique au boeuf 1L @ 14\$

boeuf haché - poivron - haricot rouge - coriandre fraîche

la fameuse lasagne de chez victoire pour 2 @ 15\$

sauce bolognaise - smoked meat - mozzarella
(à réchauffer au four 30 minutes @ 375F)

coquille du pêcheur à gratiner pour 2 @ 23\$

crevettes de matane - moules - pétoncles - aiglefin
pomme de terre - béchamel - mozzarella
(à réchauffer au four 30 minutes @ 375F)

6 gros biscuits moelleux aux chocolat - banane - noix de coco @ 11\$

(à cuire au four 20 minutes @ 350F)

menu pour deux

tartare de thon albacore

carpaccio de betterave jaune - mayo épicée gochujang
vinaigrette lime/soya

+

tartiflette

fromage empereur - pomme de terre - bacon - oignon - full bonheur

+

morue de terre neuve

croûte de chorizo - pomme de grenade - choux - bisque de crustacé à l'huile de tournesol - labneh à la livèche

+

gâteau au fromage

agrousier - crumble au beurre noisette - biscuit graham

65\$

ajoutez

1 bouteille de vin

rouge, blanc ou orange

100\$

CHEZ VICTOIRE

MENU POUR EMPORTER

DU 29 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE 2020

VINO AVEC ÇA ?

OBTENEZ 30 % DE RABAIS SUR NOTRE SÉLECTION DE BTL DE VIN À L'ACHAT D'UN REPAS POUR EMPORTER !

SECTION RESTO

prêt à manger, tout chaud tout bon

pain pita maison grillé 3 @ 5\$

salade de tomate @ 10\$

edamame - noix de pin - pain fumé - balsamique blanc

frite maison @ 6\$

mayo maison

carottes arc-en-ciel rôties @ 12\$

miel d'anicet - graines de nigelle - féta

arancini aux champignons 6 @ 12\$

champignon - parmesan - pois vert - mayo épicée

(à réchauffer au four 15 minutes @ 375F)

cromesquis de boudin noir 6 @ 14\$

beurre de pomme

(à réchauffer au four 6-7 minutes @ 375F)

croquettes de poisson fumé 3 @ 12\$

sauce romesco - pickles de fenouil

(à réchauffer au four 10 minutes @ 375F)

tartare de thon albacore @ p. 16\$ ou *gr. 27\$

sauce ponzu - furikake - jalapeno - masago - riz soufflé

*le grand tartare est servi avec frites & mayo

le classique chou-fleur rôti de chez victoire @ 18\$

bacon - noisette - chimichurri - citron - truffe

calamars frits @ 15\$

mayonnaise épicée/limée

(on peut les réchauffer au four 5 minutes @ 450F)

risotto aux champignons @ p. 16\$ ou gr. 27\$

Parmigiano-Reggiano, sauce au vin rouge, paprika fumé, pois verts

poulet grillé à la portugaise 1/2 @ 17\$ ou 1 @ 26\$

Servi avec sauce et choix de purée de pomme de terre ou frites

labneh maison à tartiner 1/4L @ 8\$ ou 1/2L @ 13\$

féta - dukkah - huile de paprika - menthe

servie avec pain pita grillé

le classique burger de smoked meat @ 16\$

moutarde fumée - pickles de concombre & oignon - laitue

servi avec frites

salade de calamars grillés @ 17\$

choux de bruxelles frit - concombre - jalapeno - vinaigrette de poisson - pistache

salade de papaye verte épicée @ 19\$

chips de crevette - arachide - carotte - coriandre - lime

servie avec tofu frit ou gravlax de saumon

jarret d'agneau braisé au vin rouge @ 28\$

poivre des dunes - purée de pomme de terre - sauce condiments

banh mi de flanc de porc braisé croustifondant @ 16\$

papaye verte - coriandre - mayo épicée - piment fort thai

servi avec frites

cavatelli au ricotta @ 24\$

boeuf braisé - sauce à la sauge - noisette - pleurote

pieuvre grillée @ 22\$

sauce tomate fumée - moules - pickles de champignons - fenouil

risotto aux crevettes de sept îles & pétoncle princesse @ 25\$ ou 32\$

bisque de crustacés - parmigiano reggiano - pois vert - citron confit

poutine de chez victoire 1 @ 12\$ ou 2 @ 17\$

smoked meat - fromage en grain st. guillaume - sauce brune

SECTION DESSERT

gâteau reine elizabeth pour 2 @ 7\$

noix de coco - datte - poire

tarte au citron de chez cremy @ 6\$

Tarte citron, gingembre et meringue

moelleux* au chocolat à cuire à la maison @ 8\$

le classique de Chez Victoire (cuire 12 à 15 minutes à 450F)

*Ramenez-nous votre ramequin et obtenez 4\$ sur votre prochaine commande