

CHEZ VICTOIRE

MENU POUR EMPORTER

JEUDI 19 AU DIMANCHE 22 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 ouvertes 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\$

sauce bolognaise de chez victoire 1L @ 14\$

crème de celeri rave & topinambours 1L @ 9\$

2 à 3 portions

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)

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

sauce bolognaise - smoked meat - mozzarella

(à réchauffer au four 30 minutes @ 375F)

marinade de chez victoire 250ml @ 5\$

pour (steak - poulet - porc)

6 gros biscuits moelleux au chocolat @ 11\$

banane - noix de coco

(à cuire au four 20 minutes @ 350F)

menu pour deux

trempe de crevette & saumon fumé

chips de crevettes - tobiko - gingembre mariné

+

tarte au boudin noir

pâte feuilletée - oignons caramélisés - foie gras terrine - abricot confit

+

contre filet de boeuf AAA cuit sous-vide

panais rôti - purée de chou-fleur - poireaux crévés

+

cake au citron/pavot

crème citron - compote de bleuets/cassis du québec - mélisse

65\$

ajoutez

1 bouteille de vin

rouge, blanc ou orange

100\$

CHEZ VICTOIRE

MENU POUR EMPORTER

JEUDI 19 AU DIMANCHE 22 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

celeri remoulade & poire @ 6\$

pickles de graines de moutarde

arancini aux champignons 6 @ 12\$

champignons - parmesan - pois verts - mayo épicée
(à réchauffer au four 15 minutes @ 375F)

croquettes de poisson fumé 3 @ 12\$

yaourt citron - 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 betterave chiogga @ 16\$

bacon - tomates cerises - fromage de chèvre - pacane - pesto de roquette

poké de gravlax de saumon @ 19\$

édamamé - sauce ponzu - concombre - chou rouge

joue de boeuf braisée @ 26\$

sauce au poivre - légumes braisés

muffuletta façon chez victoire @ 16\$

focaccia maison - fromage empereur - salami -
pesto de poivron rouge - roquette - n'duja

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 verts - citron confit

épaule de porc braisée & escargots @ 22\$

tomate - chou - carotte - pomme de terre - topinambours

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

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

SECTION DESSERT

gros brownies au chocolat 4,50\$

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