

CHEZ VICTOIRE

croquette de poisson fumé 7
yaourt - citron - sumac -
fenouil épicé
smoked fish cake - yogurt- lemon -
sumac - spicy fennel

palourde cherrystone (à l'unité) 6
ratatouille - chimichurri -
huile de chorizo
cherrystone clam - ratatouille -
chimichurri - chorizo oil

pain au levain grillé fait maison 5
beurre maison
homemade sourdough grilled bread
& butter

frite & mayo maison 7
homemade fries - mayo

huîtres du moment
6 pour 19 / 12 pour 35

choix de : mignonette -
sauce cocktail - raifort

oyster of the day

SPÉCIAL
24 HUÎTRES
+
1 BOUTEILLE
DE CAVA
100\$

crabe des neiges 30
poireaux vinaigrette - burrata - fraise de serre - caviar de mujol
snow crab - poireaux vinaigrette - burrata - strawberry - mullet caviar

salade de tomates 17
mozzarella di bufala - edamame - noix de pin - basilic - balsamique blanc
tomato salad - mozzarella di bufala - edamame - pine nuts - basil - white balsamic

salade verte de le ferme Birri 15
légumes du jour - vinaigrette Chez Victoire - échalote frite
Birri green salad - vegetables of the day - Chez Victoire's dressing - fried shallot

burrata 28
concombre écrasé - coriandre - ail noir - sésame - salicorne - pain grillé
smashed cucumber - coriander - black garlic - sesame - sea asparagus - grilled bread

calamars frits - mayo épicée et lime 17
fried calamari with lime and spicy mayo

pieuvre grillée 27
tomate fumée - ail noir - chorizo - moule - pois vert - fenouil - champignon mariné
grilled octopus - smoked tomato - black garlic - chorizo - mussel- green pea- fennel - marinated mushroom

tartare de thon Albacore épicé 20 / 31*
riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno
spicy Albacore tuna tartar - puffed rice - masago - ponzu - furikake - jalapeno

le fameux chou-fleur rôti & truffe de Chez Victoire 22
bacon - hollandaise - noisette - beurre noisette citron
roasted cauliflower & truffle - bacon - hollandaise sauce - hazelnut - lemon brown butter

risotto aux champignons des 400 Pieds 19 / 29
crème fraîche - Parmigiano Reggiano - sauce vin rouge - pois vert - citron
mushrooms risotto - crème fraîche - Parmigiano Reggiano - red wine sauce - green pea - lemon

pleurotes rôties des 400 Pieds 19
feta fumée - échalote caramélisée - pain au levain - ail noir - sumac
roasted oyster mushrooms - smoked feta cheese - caramelized shallot - sourdough bread - black garlic - sumac

tartare de boeuf 19
crème sûre fumée - topinambour - noisette - ail rôti - pain plat grillé
beef tartar - smoked sour cream - jerusalem artichoke - roasted garlic - grilled flat bread
extra pain plat 3

foie gras torchon 24
gelée de Muscat - agrume amère - pain brioché
foie gras torchon - Muscat gel - bitter citrus - bread

cavatelli maison au ricotta 18
pleurote - crinière de lion - courge butternut - miso - parmesan
homemade ricotta cavatelli - oyster mushroom - lion's mane mushroom - butternut squash - miso - parmesan

pétoncles poêlés 24
foie gras torchon - blini - sarrasin - écume de truffe - réduction porto
seared scallops - foie gras torchon - blini - buckwheat - truffle foam - port reduction

doré de lac 35
tortellini crabe des neiges - fenouil - orange - olive - pistache
lake walleye - snow crab tortellini - fennel - orange - olive - pistachio

burger de smoked meat maison 19 *
moutarde fumée - pickle de concombre et oignons - laitue
homemade smoked meat burger - smoked mustard - pickled cucumber and onion - lettuce

guédilles de crevettes nordiques (2) 24 *
fenouil - radis - ail confit - masago - fines herbes
shrimp rolls (2) - fennel - radish - confit garlic - masago - fresh herbs

filet de porc cuit sous vide 31
calamar grillé - flanc de porc grillé - moutarde - sirop érable
sous vide cooked pork loin - grilled calamari - grilled pork belly - mustard - maple syrup

pièce de bœuf de l'IPE grillée 200gr/7oz 35 *
frites & salade (ou légumes de saison & sauce vin rouge + 5)
grilled PEI's beef - french fries & salad (or seasonal vegetables - red wine sauce + 5)

côte de boeuf AAA de 1 kg vieilli 30 jours 140 (pour 2 à 3 pers.)
pleurote des 400 Pieds- légumes de saison - sauce au vin rouge
prime rib steak aged 30 days 1 kg (for 2 to 3 people) - 400 Pieds oyster mushroom - vegetables - red wine sauce

*servi avec frites & salade / *served with french fries & salad

MENU DÉGUSTATION

menu disponible pour la table entière seulement

menu 4 services 67 / personne accord vins + 39 / personne

pain au levain grillé maison & beurre + 5
homemade sourdough bread

1 choix par personne:

salade de tomates
mozzarella di bufala - edamame - noix de pin - basilic - balsamique blanc
tomato salad - mozzarella di bufala - edamame - pine nut - basil - white balsamic

ou

tartare de thon Albacore épicé
riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno
spicy tuna Albacore tartar - puffed rice - masago - ponzu - furikake - jalapeno

ou

foie gras torchon (+ 7)
gelée de Muscat - agrume amère - pain brioché
foie gras torchon - Muscat gel - bitter citrus - bread

+ 1 choix par personne:

calamars frits
mayo épicée et lime
fried calamari - lime and spicy mayo

ou

pleurotes rôties des 400 Pieds
feta fumée - échalote caramélisée - pain au levain - ail noir - sumac
roasted oyster mushroom from les 400 Pieds
smoked feta cheese - caramelized shallot - sourdough bread - black garlic - sumac

ou

tartare de boeuf (+3)
crème sûre fumée - topinambour - noisette - ail rôti - pain plat grillé
beef tartar - smoked sour cream - jerusalem artichoke - roasted garlic - flat bread

+ 1 choix par personne:

risotto aux champignons des 400 pieds
crème fraîche - Parmigiano Reggiano - sauce vin rouge - pois vert - citron
mushroom risotto - crème fraîche - Parmigiano Reggiano - red wine sauce - green pea - lemon

ou

le fameux chou-fleur rôti & truffe de Chez Victoire (+ 3)
bacon - hollandaise - noisette - beurre noisette & citron
our famous roasted cauliflower - truffle - bacon - hollandaise sauce - hazelnut - lemon brown butter

ou

pièce de bœuf de l'IPE grillée 100gr
légumes de saison - sauce vin rouge
grilled PEI beef - seasonal vegetables - red wine sauce

ou

pieuvre grillée (+ 6)
tomate fumée - ail noir - chorizo - moules - pois vert - fenouil - champignon mariné
grilled octopus
smoked tomato - black garlic - chorizo - mussel - green pea - fennel - marinated mushroom

ou

doré de lac (+4)
tortellini crabe des neiges - fenouil - orange - olive - pistache
lake walleye - snow crab tortellini - fennel - orange - olive - pistachio

+ 1 dessert :

moelleux au chocolat - glace du moment
molten chocolate cake - ice cream

JEUDI 12 MAI @ 18H00
ÉVÉNEMENT LES CIDRES S'INVITENT À TABLE
MENU 5 SERVICES & ACCORD METS ET CIDRES 120\$ +tx +serv.

en dégustation les cidres du Sommelier Nordiq, de la cidrerie Hemmingford & le vignoble Camy