

CHEZ VICTOIRE

<p>croquette de poisson fumé 7 yaourt - citron - sumac - fenouil épicé smoked fish cake - yogurt- lemon - sumac - spicy fennel</p> <p>pain au levain grillé maison 5 beurre maison homemade sourdough grilled bread & butter</p>	<p>huîtres du moment oyster of the day 6 pour 19 / 12 pour 35</p> <p>choix de : mignonette - sauce cocktail - raifort</p> <p>frite & mayo maison 8 homemade fries - mayo</p>	<p>SPÉCIAL</p> <p>24 HUÎTRES</p> <p>+</p> <p>1 BOUTEILLE DE BULLES</p> <p>100\$</p>
--	--	---

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 la ferme Birri 15

légumes du jour - vinaigrette Chez Victoire - échalote frite
Birri green salad - vegetables of the day - Chez Victoire's dressing - fried shallot

ceviche de flétan 20

fraise - pois vert sucré - rhubarbe - gingembre frais - sauce ponzu
halibut ceviche - strawberry - sweet peas - rhubarb - fresh ginger - ponzu sauce

salade de crevettes nordiques 19

concombre - tom yum - citron confit - coriandre
nordic shrimp salad - cucumber - tom yum - lemon confit - coriander

burrata 28

pêche - tomate ancestrale - livèche - amande - fleur d'ail - pain plat
burrata - peach - heirloom tomato - lovage - almond - garlic flower - flat bread

tartare de boeuf 19

gelée tomate & espelette - mayo à la rose - gingembre - topinambour
beef tartar - tomato & espelette gel - rose mayo - ginger - jerusalem artichoke
extra pain plat 3

pleurotes rôties des 400 Pieds 19

stracciatella - poivre rose - crouton au n'duja - cerise - ail noir
oyster mushrooms - stracciatella - pink peper - n'duja crouton - cherry - black garlic

calamars frits - mayo épicée et lime 17

fried calamari with lime and spicy mayo

tartare de thon Albacore épicé 20 / 31*

riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno
spicy Albacore tuna tartar - puffed rice - masago - ponzu - furikake - jalapeno

pieuvre grillée 27

muhammara - pomme grenade - labneh - sumac
grilled octopus - muhammara - pomegranate - sumac

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 - Parmegiano Reggiano - sauce au vin rouge - pois vert - citron
mushroom risotto - crème fraîche - Parmigiano Reggiano - red wine sauce - green pea - lemon

cavatelli maison au ricotta 18

poivron rouge - chimichurri - chorizo - pain au levain - rapini - parmesan
homemade ricotta cavatelli - red pepper - chimichurri - chorizo - rapini - parmesan

flétan du Québec 37

artichaut - rhubarbe - petit pois - fleur d'ail - vinaigrette poisson & rhubarbe
halibut - asparagus - artichoke - rhubarb - fresh pea - garlic flower - rhubarb & fish sauce

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

magret de canard cuit sous-vide 37

mousse de foie de volaille - framboise - gourgane - haricot jaune - sauce vin rouge
sous-vide duck breast - chicken liver mousse - raspberry - fava bean - yellow bean - red wine sauce

pièce de boeuf 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

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

burrata (+11)
pêche - tomate ancestrale - livèche - amande - fleur d'ail - pain plat
burrata - peach - heirloom tomato - lovage - almond - garlic flower - flat bread

+ 1 choix par personne:

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

ou

pleurotes rôties des 400 Pieds
stracciatella - poivre rose - crouton au n'duja - cerise - ail noir
oyster mushrooms - stracciatella - pink peper - n'duja crouton - cherry - black garlic

ou

tartare de boeuf (+3)
gelée tomate & espelette - mayo à la rose - gingembre - topinambour
beef tartare - tomato & espelette gel - rose mayo - ginger - jerusalem artichoke -

+ 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)
muhammara - pomme grenade - labneh - sumac
grilled octopus - muhammara - pomegranate - sumac

ou

flétan (+5)
artichaut - rhubarbe - petit pois - fleur d'ail - vinaigrette poisson/rhubarbe
halibut - asparagus - artichoke - rhubarb - fresh pea - garlic flower - rhubarb/fish sauce

+ 1 dessert :

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