

CHEZ VICTOIRE

croquette de poisson fumé 7 yaourt - citron - sumac - fenouil épicé smoked fish cake - yogurt- lemon - sumac - spicy fennel	huîtres du moment - oyster of the day choix de : mignonette, raifort ou sauce cocktail 6 pour 19 / 12 pour 35	SPÉCIAL 24 HUÎTRES + 1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 115\$
pain au levain grillé maison 5 beurre maison homemade sourdough grilled & butter	frite & mayo maison 8 homemade fries - mayo	

- 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
- carotte tandori 15
feta fumé fouetté - miel au vandouvan - nigelle - pickle d'ail - pesto de livèche
tandoori carrots - whipped smoked feta - vandouvan honey - nigela - pickled garlic - lovage pesto
- salade verte de la ferme Birri 14
légumes du jour - vinaigrette Chez Victoire - échalote frite
Birri green salad - vegetables of the day - Chez Victoire's dressing - fried shallot
- ceviche crevette d'Argentine 19
aji amarillo fumé - leche de tigre - patate douce - gingembre du Québec- salsa verde
smoked aji amarillo - leche de tigre - sweet potato - Quebec ginger - salsa verde
- pétoncle poêlé 25
crème de maïs - boudin noir - pleurotes - estragon
pan seared scallop - corn cream - black pudding - oyster mushroom - tarragon
- burrata 28
rémoulade céleri rave à la truffe - poire - amande - graine de moutarde - pain plat
truffle celeriac remoulade - pear - almond - mustard seed - flat bread
- tartare de boeuf 22
os à la moelle - bonite - yuzu - armiliaire de miel
beef tartar - bone marrow - bonite - yuzu - shimeji
- pleurotes rôties des 400 Pieds 19
feta fumé - poivre rose - croûton au n'duja - raisin d'Ontario - ail noir
roasted oyster mushroom - smoked feta - pink pepper - n'duja crouton - Ontario's grape - 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
poivron rouge confit - romesco - amande - ail noir - yaourt fumé - salsa verde/jalapeno
grilled octopus - confit red pepper - romesco - almond - black garlic - smoked yogurt - salsa verde/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 - 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 21
courge delicata - champignon - sauge - noisette - crème Parmigiano Reggiano - beurre noisette
homemade ricotta cavatelli - delicata squash - mushroom - sage - hazelnut - Parmigiana Reggiano cream - brown butter

poisson du moment prix du marché/market price courgette 3 façons - romanesco - beurre blanc - oeuf de truite fish of the day -3 ways zucchini - romanesco - beurre blanc - trout egg
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
joue de cochon du Rang 4 à la bourguignonne 35 pomme de terre douce - bacon - champignon - bette à carde au xérès burgundy style braised pig's cheek - sweet potato - bacon - mushroom - sherry swiss chard
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

burrata (+11)
rémoulade céleri rave à la truffe - poire - amande - graine de moutarde - pain plat
truffle celeriac remoulade - pear - almond - mustard seed - flat bread

+ 1 choix par personne:

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

ou

pleurotes rôties des 400 Pieds
feta fumé - poivre rose - croûton au n'duja - raisin d'Ontario - ail noir
roasted oyster mushroom - smoked feta - pink pepper - n'duja crouton - Ontario's grape - black garlic

ou

tartare de boeuf (+5)
os à la moelle - bonite - yuzu - armiliaire de miel
beef tartar - bone marrow - bonite - yuzu - shimeji

+ 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)
poivron rouge confit - romesco - amande - ail noir - yaourt fumé - salsa verde/jalapeno
grilled octopus
confit red pepper - romesco - almond - black garlic - smoked yogurt - salsa verde/jalapeno

ou

poisson du moment (+5)
courgette 3 façons - romanesco - beurre blanc - oeuf de truite
fish of the day -3 ways zucchini - romanesco - beurre blanc - trout egg

+ 1 dessert :

moelleux au chocolat - glace à la banane
molten chocolate cake - banana ice cream