

CHEZ VICTOIRE

croquette de poisson fumé (1) 8
yaourt - citron - sumac - fenouil épicé
smoked fish cake - yogurt- lemon - sumac - spicy fennel

escargot beurre à l'ail & pain grillé (12) 15
garlic butter snails & grilled bread

croquetas de jamón & fromage comté (6) 14
ham croquetas & comté cheese

arrancini aux champignons
sauce tomate & n'duja - sauce wafu (5) 15
mushroom arrancini - tomato & n'duja sauce - wafu sauce

huîtres du moment - oyster of the day
choix de : mignonette, raifort ou sauce cocktail
6 pour 19 / 12 pour 36

frites & mayo maison 8
homemade fries - mayo

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

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 tandoori 15

feta fumé - miel d'anicet - livèche - noisette - épice vadouvan
tandoori carrot - smoked feta - anicet's honey - lovage - hazelnut - vadouvan spice

gnocchi de pomme de terre 17

escargot - échalote caramélisée - pleurote des 400 pieds - sauce vin rouge
potato gnocchi - snail - caramelized shallot - oyster mushroom - red wine sauce

tartare de boeuf & bourgot 23

os à la moelle - bonite - yuzu - armillaire de miel
beef tartar & whelk - bone marrow - bonite - yuzu - shimeji

calamars frits - mayo épicée et lime 18

fried calamari with lime and spicy mayo

pétoncle cru 21

clémentine - muhammara - gingembre - oeuf de truite - micro basilic
raw scallop - clementine - muhammara - ginger - trout's egg - basil

tartare de thon Albacore épicé 20

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

pieuvre grillée 28

ravioli farci à la ricotta & n'duja - sauce tomate - olive taggiasche - biquinho - graine de tournesol
grilled octopus - ricotta & n'duja stuffed raviolo - tomato sauce - olive - biquinho - sunflower seed

burrata 28

pleurote des 400 pieds - échalote caramélisée - ail noir - poulet de poulet croustillante - poivre rose - pain plat
burrata - oyster mushroom - caramelized shallot - black garlic - crispy chicken skin - pink pepper - flat bread

le fameux chou-fleur rôti & truffe de Chez Victoire 23

bacon - hollandaise - noisette - beurre noisette citron
roasted cauliflower & truffle - bacon - hollandaise sauce - hazelnut - lemon brown butter

risotto aux champignons des 400 Pieds 20

crème fraîche - Parmigiano 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

porc confit - moule - prosciutto - pois vert - citron confit - parmesan
homemade ricotta - confit pork - mussel - prosciutto - green pea - confit lemon - parmesan

collier de hamachi grillé 25 (pour 2 pers.)

beurre blanc au vin jaune
grilled hamachi necklace - yellow wine beurre blanc

tartare de thon Albacore épicé 31 *

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

morue à la ligne poêlée 34

chou-fleur - morue fumée - sumac - épinard - crème aux épices de vadouvan
panseared cod - cauliflower - smoked cod - sumac - spinach - vadouvan spice's cream

risotto aux champignons des 400 Pieds 29

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

burger de smoked meat maison 20 *

moutarde fumée - pickle de concombre et oignons - roquette
homemade smoked meat burger - smoked mustard - pickled cucumber and onion - aragula

contre-filet AAA grillé & frites 200gr/7oz 36 *

(ou légumes de saison & sauce vin rouge + 5)
grilled PEI's beef - french fries (or seasonal vegetables - red wine sauce + 5)

côte de boeuf AAA de 1 kg vieilli 30 jours & frites 140 * (pour 2 à 4 pers.)

pleurote des 400 Pieds- légumes de saison - sauce au vin rouge
prime rib steak aged 30 days 1 kg (for 2 to 4 people) - 400 Pieds oyster mushroom - vegetables - red wine sauce

*servi avec frites / *served with french fries

MENU DÉGUSTATION

menu disponible pour la table entière seulement
only available for the whole table

menu 4 services 67 / personne accord vins + 35 / 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)
pleurote des 400 pieds - échalote caramélisée - ail noir - poulet de poulet - pain plat
burrata - oyster mushroom - caramelized shallot - black garlic - crispy chicken skin - flat bread

+ 1 choix par personne:

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

ou

gnocchi de pomme de terre
escargot - échalote caramélisée - pleurote des 400 pieds - sauce vin rouge
potato gnocchi - snail - caramelized shallot - oyster mushroom - red wine sauce

ou

tartare de boeuf & bourgot (+5)
os à la moelle - bonite - yuzu - armillaire de miel
beef tartar & whelk - 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

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

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

pieuvre grillée (+ 6)
ravioli farci à la ricotta & n'duja - sauce tomate - olive - biquinho - graine de tournesol
grilled octopus - ricotta & n'duja stuffed raviolo - tomato sauce - olive - biquinho - sunflower seed

ou

morue à la ligne poêlée (+4)
chou-fleur - morue fumée - sumac - épinard - crème aux épices de vadouvan
panseared cod - cauliflower - smoked cod - sumac - spinach - vadouvan spice's cream

+ 1 dessert :

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