

CHEZ VICTOIRE

SPÉCIAL DU MARDI SOIR

C'est le retour des 12 HUÎTRES à 15\$!
Profitez de notre bouteille de bulle du moment à seulement 45\$

croquette de poisson fumé (1) 8
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 36

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

frites & mayo maison 8
homemade fries - mayo

croquette de boudin noir & béarnaise (6) 15
blood pudding croquette & béarnaise

pain au levain grillé maison & beurre maison 5
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 fumée - 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 19

toast de pain au levain maison - mayo à la moelle de boeuf fumé - garniture 'presque classique'
beef tartar & whelk - homemade sourdough - smoked bone marrow mayo - 'almost classic' garnish

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 / 31 *

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

pieuvre grillée 28

sauce tomate n'duja - pomme de terre - olive taggiasche - biquinho - graine de tournesol - oignon vert - yaourt
grilled octopus - tomato sauce n'duja - potato - olive - biquinho - sunflower seed - green onion - yogurt

burrata 28

pleurote des 400 pieds - échalote caramélisée - ail noir - peau 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

pressé de foie gras de canard 23

litchi - crumble de noix de pin - gelée de riesling - pain brioché
pressed duck foie gras - lychee - pine nut's crumble - riesling gel - brioche bread

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 à la ricotta 21

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

collier d'hamachi 25

beurre blanc au citron fumé - vinaigrette octo
hamachi necklace - smoked lemon beurre blanc - octo's dressing

morue poêlée pêchée à la ligne 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 - concombre & oignon mariné - roquette
homemade smoked meat burger - smoked mustard - pickled cucumber & onion - aragula

pièce de boeuf de l'I.-P.-É. 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)

magret de canard pour 2 65

cuisse de canard en croquette - betterave rouge - ail noir - béarnaise - sauce cassis
duck breast for 2 - croquette of duck leg - red beet - black garlic - béarnaise - blackcurrant sauce

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 - peau 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 (+3)
toast de pain au levain maison - mayo à la moelle de boeuf fumé - garniture 'presque classique'
beef tartar & whelk - homemade sourdough - smoked bone marrow mayo - 'almost classic' garnish

ou

pressé de foie gras de canard (+10)
litchi - crumble de noix de pin - gelée de riesling - pain brioché
pressed duck foie gras - lychee - pine nut's crumble - riesling gel - brioche 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

pièce de bœuf de l'I.-P.-É. 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)
sauce tomate n'duja - pomme de terre - olive taggiasche - biquinho - tournesol - yaourt
grilled octopus - tomato sauce n'duja - potato - olive - biquinho - sunflower seed - yogurt

ou

morue poêlée pêchée à la ligne (+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 du moment
molten chocolate cake - ice cream of the day