

CHEZ VICTOIRE

SPÉCIAL DU MARDI SOIR

12 HUÎTRES pour le prix de 6
Profitez de notre bouteille de bulle du moment à seulement 45\$

croquette de poisson fumé (1) 8
yogourt - 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 20 / 12 pour 36

guacamole 15
jalapenos - lime - aguachile verde - chips de tostada
guacamole - jalapenos - lime - aguachile verde - tostada chips

pain au levain grillé maison & beurre maison 6
homemade sourdough grilled & butter

arancini al telefono (2) 8
boeuf - mozzarella di bufala - passata
aracini al telefono - beef - mozzarella di bufala - passata

frites & mayo maison 8
homemade fries - mayo

salade de tomates 18
mozzarella di bufala - edamame - noix de pin - basilic - balsamique blanc
tomato salad - mozzarella di bufala - edamame - pine nuts - basil - white balsamic

carotte tandoori 16
feta fumée - miel d'anicet - roquette - noisette - aubergine marinée - épice vadouvan
tandoori carrot - smoked feta - anicet's honey - aragula - hazelnut - marinated eggplant - vadouvan spice

tartare de boeuf 19
ail noir - pesto de menthe - concombre - vinaigrette octo
beef tartar - black garlic - mint pesto - cucumber - octo's dressing

calamars frits - mayo épicée et lime 18
fried calamari with lime and spicy mayo

crudo de saumon 22
aji amarillo - granité au raifort - oignon mariné - avocat
crudo of salmon - aji amarillo - horseradish granité - marinated onion - avocado

tartare de thon albacore épicé (75 gr) 21
riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno
spicy albacore tuna tartar - puffed rice - masago - ponzu - furikake - jalapeno

burrata 28
toast de pain au levain - avocat - pêche de l'Ontario - roquette - graine torréfiée
burrata - sourdough toast - avocado - Ontario's peach - aragula - torrefacted seed

salade de homard de la Gaspésie 26
courgette - rhubarbe - fraise - livèche - pistache
Gaspésie lobster salad - zucchini - rhubarb - strawberry - lovage - pistachio

pieuvre grillée façon fattoush 28
romesco - pomme grenade - menthe - amande - pita
grilled octopus fattoush's style - romesco - pomegranate - mint - almond - pita bread

le fameux chou-fleur rôti & truffe de Chez Victoire 24
bacon - hollandaise - noisette - beurre noisette citron
roasted cauliflower & truffle - bacon - hollandaise sauce - hazelnut - lemon brown butter

risotto aux pleurotes des 400 Pieds 21
crème fraîche - Parmigiano Reggiano - sauce au vin rouge - pois vert - citron
mushroom risotto - crème fraîche - Parmigiano Reggiano - red wine sauce - green pea - lemon

cavatelli au homard de la Gaspésie 26
citron confit - pois - corail d'homard - bisque homard - Parmigiano Reggiano
Gaspésie lobster's cavatelli - lemon confit - peas - lobster coral - lobster bisque sauce - Parmigiano Reggiano

burger de smoked meat maison 20 *
moutarde fumée - concombre & oignon mariné - roquette
homemade smoked meat burger - smoked mustard - pickled cucumber & onion - aragula

tataki thon albacore façon salade niçoise 34
tomate heirloom - haricot vert - olive - pomme de terre - oeuf
albacore tuna tataki niçoise's style - heirloom tomato - green bean - olive - potato - egg

tartare de thon albacore épicé (150 gr) 33 *
riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno
spicy albacore tuna tartar - puffed rice - masago - ponzu - furikake - jalapeno

risotto aux pleurotes des 400 Pieds 31
crème fraîche - Parmigiano Reggiano - sauce au vin rouge - pois vert - citron
mushroom risotto - crème fraîche - Parmigiano Reggiano - red wine sauce - green pea - lemon

pièce de boeuf de l'I.-P.-É. AAA grillé & frites (200 gr / 7oz) 36 *
(ou purée, légumes de saison & sauce vin rouge + 5)
grilled AAA PEI's beef - french fries (or puree, seasonal vegetables & red wine sauce + 5)

entrecôte de boeuf AAA grillé - sauce vin rouge & frites (420 gr / 15oz) 52 *
grilled AAA ribeye steak & fries - red wine 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)
toast de pain au levain - avocat - pêche Ontario - roquette - graines torréfiées
burrata - sourdough toast - avocado - Ontario's peach - aragula - torrefacted seeds

+ 1 choix par personne:

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

ou

carotte tandoori
feta fumée - miel d'anicet - roquette - noisette - épice vadouvan - aubergine marinée
tandoori carrot - smoked feta - anicet's honey - aragula - hazelnut - vadouvan spice - marinated eggplant

ou

tartare de boeuf (+3)
ail noir - pesto de menthe - concombre - vinaigrette octo
beef tartar - black garlic - mint pesto - cucumber - octo's dressing

+ 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 façon fattoush (+ 6)
romesco - pomme grenadé - menthe - amande - pita
grilled octopus fattoush's style - romesco - pomegranate - mint - almond - pita bread

ou

tataki thon albacore façon salade niçoise (+5)
tomate heirloom - haricot vert - olive - pomme de terre - oeuf
albacore tuna tataki niçoise style - heirloom tomato - green bean - olive - potato - egg

+ 1 dessert :

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