

CHEZ VICTOIRE

SPÉCIAL DU MARDI SOIR

12 HUÎTRES pour le prix de 6
Profitez de notre bouteille de bulle du moment à seulement 48\$

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

arancini aux champignons
sauce tomate fumée - parmesan - roquette (5) 12
mushroom's arancini
smoked tomato sauce - parmesan - aragula

huîtres du moment - oyster of the day
choix de : mignonette, raifort ou sauce cocktail
6 pour 20 / 12 pour 36

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

frites & mayo maison - homemade fries with mayo 9

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

sur une purée de courge butternut 17
(hommage aux frères Pourcel)
pleurotes des 400 pieds - noisette - moussante à la truffe
over a butternut's puree - oyster mushroom 400 pieds - hazelnut - truffle foam

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

tartare de thon rouge épicé (75 gr / 150 gr) 21 / 33 *
riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno
spicy bluefin tuna tartar - puffed rice - masago - ponzu - furikake - jalapeno

tataki thon rouge de la Gaspésie 25 / 39
chou-fleur 3 façons - noisette - pourpier - bagna cauda au beurre noisette
bluefin tuna tataki - cauliflower 3 ways - hazelnut - purslane - brown butter bagna cauda

vitello tonnato 26
ris de veau - thon albacore - jaune d'oeuf 65 °c - câpres
vitello tonnato - sweetbread - albacore tuna - 65 °c egg yolk - capers

terrinerie de foie gras de canard 24
figue confite au vin rouge - gel de raisin bleu de l'Ontario - pain brioché
duck foie gras terrine - confit red wine fig - ontario's grape gel - brioche bread

burrata frite 28
tomate - shishito grillé - échalote marinée - pain plat grillé
fried burrata - tomato - grilled shishito - marinated shallot - grilled flat bread

pieuvre grillée 28
sauce tomate fumée - chorizo grillé - fenouil - orange - shishito
grilled octopus - smoked tomato sauce - grilled chorizo - orange - shishito

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 / 31
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 ricotta 25
crème de pétoncle - courge butternut - noisette - sauge
ricotta cavatelli - scallop cream - butternut squash - hazelnut - sage

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

contre-filet veau cuit sous-vide 39
terrinerie de foie gras - purée de pomme de terre - kalette de la ferme milouhi - sauce vin rouge
grilled veal striploin - foie gras terrine - mashed potato - milouhi farm's kalette - red wine sauce

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 (420 gr / 15oz) 52 *
sauce vin rouge & frites (ou purée & légumes de saison + 5)
grilled AAA ribeye steak & fries (or puree & seasonal vegetable + 5) - red wine sauce

côte de boeuf AAA de 1 kg vieillie 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

tasting menu

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

menu 4 services : 67 / personne

accord vins : + 36 / personne

pain au levain grillé maison & beurre + 6
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 rouge épicé
riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno
spicy bluefin tuna tartar - puffed rice - masago - ponzu - furikake - jalapeno

ou

sur une purée de courge butternut (hommage aux frères Pourcel)
pleurotes des 400 pieds - noisette - moussante à la truffe
over a butternut's puree - oyster mushroom 400 pieds - hazelnut - truffle foam

ou

terrinerie de foie gras de canard (+ 7)
figue confite au vin rouge - gel de raisin bleu de l'Ontario - pain brioché
duck foie gras terrine - confit red wine fig - Ontario's grape gel - brioche bread

+ 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

burrata frite (+ 11)
tomate - shishito grillé - échalote marinée - pain plat grillé
fried burrata - tomato - grilled shishito - marinated shallot - grilled flat 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 fumée - chorizo grillé - fenouil - orange - shishito
grilled octopus - smoked tomato sauce - grilled chorizo - orange - shishito

ou

tataki de thon rouge de la Gaspésie (+ 6)
chou-fleur 3 façons - noisette - pourpier - bagna cauda au beurre noisette
bluefin tuna tataki - cauliflower 3 ways - hazelnut - purslane - brown butter bagna cauda

+ 1 dessert :

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