

CHEZ VICTOIRE

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

falafel bien vert (3) 10 chile tahini	croquette de poisson fumé (1) 8 yogourt - citron - sumac - fenouil épicé smoked fish cake - yoghurt - lemon - sumac - spicy fennel
coeur d'artichaut frit & mayo à l'ail noir 13 fried artichoke & black garlic mayo	
pain au levain grillé Nduja- tomate fumée - anchois blanc - bottarga - 10	pain au levain grillé maison & beurre 6 homemade sourdough grilled & butter
	frites & mayo maison 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

pleurotes de la ferme des 400 pieds 18
feta fumée - ail noir - échalote caramélisée - chapelure à l'ail
400 pieds oyster mushroom - smoked feta - black garlic - caramelized shallot - garlic breadcrumb

crudo de pétoncle des îles de la madeleine 20
kumquat - fenouil - pomme verte - gingembre du Qc - aneth
raw scallop Magedelaine's islands - kumquat - fennel - green apple - Qc ginger, dill

poireau vinaigrette 18
crevette de sept-îles - fromage de chèvre - bisque de crustacé - topinambour
leek & dressing - sept-îles shrimp - goat cheese - shellfish bisque - jerusalem artichoke

carpaccio de boeuf 22
mayo à l'ail noir - anchois blanc - shishito grillé - pecorino romano - mesclun de la ferme tuls
beef carpaccio - black garlic mayo - white anchovies - grilled shishito - pecorino romano - tuls's farm mesclun

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

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

pétoncle des îles de la madeleine 25 / 38
topinambour 3 façons - beurre noisette aux câpres - noisette - pourpier
madeleine island scallop - jerusalem artichoke 3 ways - hazelnut - purslane - brown butter & capers

burrata 28
poireau - gingembre du Québec - noisette - cipollini - vinaigrette beurre noisette & moutarde
burrata - leek - Quebec ginger - hazelnut - cipollini onion - brown butter & mustard dressing

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 el ragu 26
boeuf, canard & porc- pecorino romano - tomate - sauce vin rouge - chapelure à l'ail
el ragu ricotta cavatelli - beef, duck & pork - pecorino romano- tomato - red wine sauce - garlic breadcrumb

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

macreuse de boeuf braisée 33
purée de courge butternut - pomme paille - pleurotes des 400 pieds - sauce vin rouge - ail noir
braised beef hanging tender with butternut purée
matchstick potato - oyster mushroom - black garlic - red wine sauce

poitrine de canard du lac Brome 33
betterave - camerise - mousse de foie de volaille - radicchio
duck breast - beet - haskap - chicken liver mousse - radicchio

pièce de boeuf de l'I.-P.-É. AAA grillée & 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 grillée (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

double cote de cochon poêlée du rang 4 63\$ (pour 2)
escargot - bacon - nduja - pleurotes- purée pdt - sauce vin rouge
double pig's chop - snail - bacon - nduja - oyster mushroom - mash potatoes - red wine sauce

MENU DÉGUSTATION

tasting menu

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

menu 4 services : 67 / personne

accord vins : + 37 / 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 albacore épicé
riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno
spicy tuna tartar - puffed rice - masago - ponzu - furikake - jalapeno

ou

carpaccio de boeuf (+3)
mayo à l'ail noir - anchois blanc - shishito grillé - pecorino romano - mesclun de la ferme
tulsi

+ 1 choix par personne:

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

ou

pleurotes de la ferme des 400 pieds
feta fumée - ail noir - échalote caramélisé - chapelure à l'ail
400 pieds oyster mushroom - smoked feta - black garlic - caramelized shallot - garlic breadcrumb

ou

burrata & poireau brûlé (+ 11)
gingembre du québec - noisette - cipollini - vinaigrette beurre noisette & moutarde
burrata - leek - quebec ginger - hazelnut - cipollini onion - brown butter & mustard dressing

ou

crudo de pétoncle des îles de la madeleine (+3)
kumquat - fenouil - pomme verte - gingembre du Qc - aneth
raw scallop Magedelaine's islands - kumquat - fennel - green apple - Qc ginger, dill

+ 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 - purée - sauce vin rouge
grilled PEI beef - seasonal vegetables- purée - red wine sauce

ou

le fameux chou-fleur rôti & truffe de Chez Victoire (+ 3)
bacon - hollandaise - noisette - beurre noisette & citron
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

pétoncles des îles de la madeleine (+ 6)
topinambour 3 façons - beurre noisette aux câpres - noisette - pourpier
scallop - jerusalem artichoke 3 ways - hazelnut - purslane - brown butter & capers

+ 1 dessert :

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