

# CHEZ VICTOIRE

## snacks

croquette de poisson fumé (1) 8  
yogourt - citron - sumac - fenouil épicé

huîtres du moment  
6 pour 20 / 12 pour 36

coeurs d'artichauts frit & mayo à l'ail noir 13

pain au levain grillé maison & beurre 6

frites & mayo maison 7

salade de la ferme Tulsi 12  
vinaigrette miel/citron - crumble de céréales - parmigiano reggiano

carottes rôties façon tandoori 15  
feta fumé - pesto de roquette - miel/vadouvan - crumble de céréales

salade de tomates 17  
mozzarella di bufala - edamame - noix de pin - basilic - balsamique blanc

poêlé de pleurotes des 400 Pieds 18  
vin jaune - noisette - ail noir - pourpier - sauce vin rouge

le fameux chou-fleur rôti & truffe de Chez Victoire 24  
bacon - hollandaise - noisette - beurre noisette citron

burrata 28  
poireau - gingembre du québec - noisette - cipollini - vinaigrette beurre noisette & moutarde

risotto aux pleurotes des 400 Pieds 21 / 31  
crème fraîche - Parmigiano Reggiano - sauce au vin rouge - pois vert - citron

calamars frits - mayo épicée et lime 18

crudo de pétoncle des îles de la madeleine 20  
kumquat - fenouil - pomme verte - gingembre du québec - aneth

salade de crabe des neiges 27  
poireau - rhubarbe - roquette - pistache - concombre - ravigote

tartare de thon albacore épicé (75 gr / 150 gr) 21 / 33 \*  
riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno

pétoncles des îles de la madeleine 25 / 38  
topinambour 3 façons - beurre noisette aux câpres - noisette - pourpier

pieuvre grillée 28  
sauce tomate fumée - chorizo grillé - fenouil - orange - shishito

carpaccio de boeuf 22  
mayo à l'ail noir - anchois blanc - shishito grillé - pecorino romano - mesclun de la ferme Tulsi

cavatelli au ricotta el ragu 25  
boeuf, canard & porc - pecorino romano - tomate fumé - chapelure à l'ail

burger de smoked meat maison 20 \*  
moutarde fumée - concombre & oignon mariné - roquette

magret de canard de la ferme Hudson Valley 34  
betterave - camerise - mousse de foie de volaille - 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)

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

\*servi avec frites

# MENU DÉGUSTATION

menu disponible pour la table entière seulement

menu 4 services : 67 / personne

accord vins : + 38 / personne

+ 1 choix par personne:

salade de tomates  
mozzarella di bufala - edamame - noix de pin - basilic - balsamique blanc

ou

tartare de thon albacore épicé  
riz soufflé - masago - ponzu - furikake - jalapeno

ou

crudo de pétoncle des îles de la madeleine (+ 3)  
kumquat - fenouil - pomme verte - gingembre du québec - aneth

+ 1 choix par personne:

calamars frits & mayo épicée à la lime

ou

poêlé de pleurotes des 400 pieds  
vin jaune - noisette - ail noir - sauce vin rouge

ou

burrata & poireau brûlé (+ 11)  
gingembre du québec - noisette - cipollini - vinaigrette beurre noisette & moutarde

ou

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

+ 1 choix par personne:

risotto aux champignons des 400 pieds  
crème fraîche - Parmigiano Reggiano - sauce vin rouge - pois vert - citron

ou

pièce de bœuf de l'I.-P.-É. grillée 100gr  
légumes de saison - purée - sauce vin rouge

ou

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

ou

pieuvre grillée (+ 6)  
sauce tomate fumée - chorizo grillé - fenouil - orange - shishito

ou

pétoncles des îles de la madeleine (+ 6)  
topinambour 3 façons - beurre noisette aux câpres - noisette - pourpier

+ 1 dessert :

moelleux au chocolat - glace du moment