

# CHEZ VICTOIRE

## POUR PATIENTER / PARTAGER

- huitres du moment 6/20 ou 12/36
- pain au levain maison + beurre salé 6
- croquette de poisson + yaourt + fenouil épicé 7 (1 unité)
- pickle de cornichon frit+ sauce tartare + amarillo 9
- coeur d'artichaut frit + mayo a l'ail noir 12

## ENTRÉES

- salade de tomates + mozzarella di buffala + noix de pins + édama mé 17
- calmars frit + mayo épicée + citron 18
- tartare de canard + livèche/noisette/sirop érable +chanterelle marinée +Louis d'or 21
- le fameux choux fleur de Chez Victoire + bacon + truffe + hollandaise + noisette 22
- os à la moelle+escargot+pleurotes des 400 Pieds +chimichurri + pain grillé + sauce vin rouge 24
- burrata +rémoulade de céleri-rave à la truffe + coulis d'oignon vert + pain au levain grillé 28
- porco tonnato + longe de porc + thon albacore + sauce tartare +laitue de la ferme Tuls 25

## PLATS PRINCIPAUX

- tartare de thon albacore + sauce ponzu + oeuf masago + mayo épicée +jalapeno 21 / 31
- risotto aux champignons + pois vert + oignon vert + sauce vin rouge + parmigiano 21 / 31
- cavatelli +boeuf braisé +sauce ragu +rapini + tomate + ricotta +chapelure à l'ail 25
- pieuvre grillée+ vierge tomate/chorizo/câpres + sauce romesco + pdt gabrielle +fenouil épicé 28
- omble ferme Opercule+raviolo escargot/poireau+courge butternut/beurre noisette+sauge 33
- poitrine canard du Lac Brome + céleri-rave 3 façons +gastrique aux bleuets 35
- macreuse boeuf braisée façon Bourguignonne + bacon/oignon/pleurote +pomme paille33

## SUR LE GRILL

- burger chez victoire + cheddar St-Guillaume + oignon caramélisé + jalapeno + frites 22
- pièce de boeuf + beurre maitre d'hôtel + frites 36
- pièce de boeuf + légumes de saison + sauce vin rouge 41
- côte de boeuf + légumes de saison + pleurotes + sauce vin rouge + frites 140 (2 à 3 pers)

## À CÔTÉS

- frites + mayo 7
- poêlée de légumes de saison 9
- laitue Boston + vinaigrette miel citron 10
- pôelé de pleurotes des 400 Pieds +beurre à l'ail/sauce vin rouge 15

## MERCI D'ÊTRE VENU CHEZ VICTOIRE DE LA PART DE TOUTE L'ÉQUIPE

Maxime - ABD - Clara - Abhi - Mohammed-Marie Catherine- Paul  
Félix - Marc Antoine - Olivier - Emma - Rosalie - Philippe  
Émile - Arthur - Dylan - alexis - Emma  
Karl - Alex et Edward

# MENU DÉGUSTATION

menu disponible pour la table entière seulement

menu 4 services : 67 / personne

accord vins : + 38 / personne

## service 1

salade de tomates + mozzarella di buffala + noix de pins + édamamé  
ou

tartare de thon albacore + sauce ponzu + oeuf masago + mayo épicée + jalapeno

ou

calamars frits & mayo épicée + citron

## service 2

coeur d'artichaut frit + mayo à l'ail noir

ou

tartare de canard + livèche/noisette/sirop érable + chanterelle marinée + Louis d'or

ou

burrata + rémoulade de céleri-rave à la truffe + coulis d'oignon vert + pain au levain grillé (+11)

## service 3

risotto aux champignons + pois vert + oignon vert + sauce vin rouge + parmigiano

ou

pièce de boeuf + légumes de saison + sauce vin rouge

ou

le fameux chou fleur Chez Victoire + bacon + truffe + hollandaise (+ 3)

ou

pieuvre grillée + vierge tomate/chorizo/câpres + sauce romesco + pdt gabrielle + fenouil épicé (+ 6)

ou

omble ferme Opercule + raviolo escargot/poireau + courge butternut/beurre noisette + sauge (+8)

## en finale

moelleux au chocolat - glace du moment