

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 (1) 7
coeur de canard grillé + tabouleh 10
coeur d'artichaut frit + mayo a l'ail noir 12

ENTRÉES

mousse de foie de volaille + cerise amarena + pain brioché + shiso rouge 16
salade de tomates + mozzarella di buffala + noix de pins + édamamé 17
calmars frit + mayo épicée + citron 18
fromage straciatella + pomme de terre fumée + échalote vinaigrée + oeuf de saumon 18
boudin noir + bourgot à l'ail + beurre blanc au vin jaune + cerfeuil 18
tartare de boeuf + esturgeon fumé + livèche + érable + noyer noir + topinambour 21
le fameux chou-fleur de Chez Victoire + bacon + truffe + hollandaise + noisette 22

PLATS PRINCIPAUX

tartare de thon albacore + ponzu + masago + mayo épicée + jalapeno 21 / 31
risotto aux champignons + pois vert + oignon vert + sauce vin rouge + parmigiano 21 / 31
cavatelli aux fruits de mer + bisque + crevette + fenouil + pecorino 28
pieuvre grillée + chorizo + sauce tomate cerise et fino + castelfranco + PDT + olive 28
poitrine de canard du Lac Brome + betterave + shiso rouge + sauce vin rouge et camerise 35
pétoncles poêlés + chou-fleur + noisette + vadouvan + bagna cauda + cerfeuil 18/ 36

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
filet mignon de boeuf AAA + légumes de saison + sauce vin rouge 49
double chop de porc du Rang 4 + chorizo grillé + aioli + sauce poulet + moule (2 pers) 69
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
pôlé 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 - Philippe
Émile - 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

mousse de foie de volaille + cerise amarena + pain brioché + shiso rouge
ou

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

tartare de thon albacore + ponzu + masago + mayo épicée +jalapeno (+2)
ou

calmars frits + mayo épicée + citron

service 2

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

ou

tartare de boeuf + esturgeon fumé + livèche + érable + noyer noir + topinambour (+2)

ou

fromage stracciatella + pomme de terre fumée + échalote vinaigrée + oeuf de saumon (+2)

ou

boudin noir + bourgot à l'ail + beurre blanc au vin jaune + cerfeuil

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 + chorizo + sauce tomate cerise et fino + castelfranco + PDT + olive

ou

pétoncles poêlé + chou-fleur + noisette + vadouvan + bagna cauda + cerfeuil (+8)

en finale

moelleux au chocolat - glace du moment