

# CHEZ VICTOIRE

**Menu dégustation**  
**disponible pour la table entière seulement**  
(pour 10 convives et moins)

menu 4 services = 49 \$ / personne

**pain au levain grillé fait de nos mains + 3**  
beurre travaillé  
homemade sourdough bread

## 1 choix par personne parmi :

### salade de tomates

mozzarella di bufala - edamame - noix de pin - basilic - balsamique blanc  
*tomato salad*

*mozzarella di bufala - edamame - pine nuts - basil - white balsamic*

ou

### bédaine de cochon crousti-fondante

shishitos - concombre écrasé - coriandre - pistache  
*crispy pork belly*

*shishitos - smashed cucumber - cilantro - pistachio*

ou

### calamars frits

mayo épicée/limée/poivrée  
*fried calamari*

*spicy/limey/peppery/mayo*

## + 1 choix par personne parmi :

### pleurotes grillées

n'duja - crème sûre - poivre des dunes - livèche  
*oyster mushrooms*

*n'duja - sour cream - pepper - lovage*

ou

### tartare de thon Albacore épicé

riz soufflé - masago - ponzu au soya blanc - furikake - jalapeno  
*spicy tuna Albacore tartar*

*puffed rice - masago - white soy ponzu - furikake - jalapeno*

ou

### kefta agneau/boeuf

muhamarra - yaourt - menthe - concombre  
*lamb/beef kefta*

*muhammara - yogurt - mint - cucumber*

## + 1 choix par personne parmi :

### risotto aux champignons

crème fraîche - Parmigiano-Reggiano 24 mois - sauce vin rouge - huile de paprika  
fumé

*mushroom risotto*

*crème fraîche - Parmigiano-Reggiano aged 24 months - red wine sauce - smoked paprika oil*

ou

### Truite de la ferme des Bobines

courgette grillée - zoug - pois verts - chorizo - tomates confites - pimenton  
*trout from La ferme des Bobines*

*grilled zucchini - zoug - green peas - chorizo - tomatoes confit - pimenton*

ou

### pièce de bœuf grillée

légumes de saison - sauce vin rouge  
*grilled beef*

*seasonal vegetables - red wine sauce*

## + 1 moelleux au chocolat

glace à la fève tonka

+ 1 molten chocolate cake

*tonka bean ice cream*

**Tous les soirs, menu fin de soirée disponible**  
**de 22h00 à minuit !**

**(Entrée + plat) ou (plat + dessert) = 25\$\***

*\*pour les clients qui arrivent après 22h00 seulement*

\*\*\*

**DIMANCHE : SOIRÉE DE L'INDUSTRIE**

*menu 4 services pour 35 \$ (au lieu de 49\$)*

\*\*\*

**MARDI : SOIRÉE HÛTRE À 1\$**

*Hûtres à 1\$ de 17h00 à minuit*