

«5 @ 7»
PLANCHE
CHARCUTERIES + CALAMARS FRITS
19\$

CHEZ VICTOIRE

BISTRO DE QUARTIER

Tous les dimanches
Soirée de l'industrie !
renseignez-vous ...

À PARTIR DU 1 NOVEMBRE 2012, VOLUME #1031

PLATEAU MONT-ROYAL, MONTRÉAL (QUÉBEC)

1453 AVENUE DU MONT ROYAL EST

BIO - LOCAL - RESPONSABLE: TROIS MOTS - UNE PHILOSOPHIE.

AVANT PROPOS ...

AU BAR: BLAISE MARRIÉ & DOMINIQUE THIBAUT

L'herboriste - 12
Zubrowka - chartreuse - Agave - lime - coke

Le martini «Chez Victoire» - 12
Ungava - citrouille - sirop aux épices - jus de citron

Le Ginger-snap - 10
Vodka - jus de carotte - Neige première - gingembre - lime

Le Gentelman - 10
Gin - pastis - gingembre - lime - soda - raisins verts

Le Wasabi-Verde - 11
Gin - wasabi - concombre - lime - sirop simple

Le Mer-Mary - 12
Vodka - jus de tomate - raifort - sambal oelek - citron - marinade - crevette

POUR COMMENCER ...

Cochon tête-à-queue rôti
(Cochon du Québec)
Fenouil - pomme Honey Crisp - crème sûre moutarde fumée - oseille - abricot - 11

Tartare d'agneau coupé au couteau
(Kamouraska, Québec)
Basilic/épices - sirop d'érable - noisettes - pain fumé - nigelle - échalotes croustillantes - 16

Salade gourmande
(Ferme Monsieur Basilic, Qc)
Vinaigrette Chez Victoire - légumes du marché - roquette du Qc - 14

Ris de veau de lait & pétoncles
(Région de Charlevoix & Baie de Fundy - Nouveau-Brunswick)
Pois chiche/zaatar - érable/mangue/chorizo/amande - 17

Pétoncles rôtis
(Baie de Fundy - Nouveau-Brunswick)
Topinanbours en velouté - huile de vanille - amandes - coriandre - 17

Os à la moelle costaud (15 minutes)
(Vancouver)
Escargots/ail/persil/chorizo - graines de chanvre - cromesquis d'une soupe à l'oignon - 17

Pieuvre grillée
(Maroc)
Pancetta maison - popcorn - avocat - maïs mariné - oignon vert - 20

Soupe à l'oignon façon Chez Victoire
(Produit du Québec)
Mamirolle - bacon braisé - oignons caramélisés - porto - thym - 14

Foie gras torchon
(Lac Brome, Qc)
Pain d'épice - dattes medjool - orange amère - xérés - 19

PLATEAU D'HUÎTRES - SAUCE COCKTAIL MAISON - RAIFORT FRAIS & GARNITURE DU MOMENT -

6 @ - 15

12 @ - 28

HUÎTRES ARRIVAGE SPÉCIAL - « ANNONCÉES DE VIVE VOIX »

LES CHARCUTERIES MAISON

Planche de charcuteries maison & plein de bonheur
planche pour 2-3 pers. - 24
planche pour 4-5 pers. - 40

Planche de charcuteries maison + sélection de fromages
planche pour 2-3 pers. - 28
planche pour 4-5 pers. - 52

La réserve d'Alex ...«nos plats signatures»

Côte de boeuf Angus «AAA» (plat pour deux & +)
(Vancouver)
Oeuf miroir - os à la moelle costaud - champignons & légumes selon arrivage - 100
+ 140G de Foie gras de canard poêlé - 25

«35 minutes»

'Double chop' de cochon cuit sous-vide (plat pour deux)
(Cochon du Québec)
Joue de cochon braisé - moût de raisin - p.d.t ratte - pommes caramélisées - pacanes - 64

«30 minutes»

POUR CONTINUER ...

Orecchiette
(Produits du Québec)
Carottes beurrées - croûtons - Champagnole - courgettes - roquette du Québec - 22

Doré de mer
(Mer du Pacifique)
Courge butternut - oeuf poché croustillant - pain brûlé - vinaigrette au jus de viande/noisette/câpre/tomate confite - 28

Pétoncles rôtis
(Baie de Fundy - Nouveau-Brunswick)
Clam chowder - bedaine de cochon - palourdes - coriandre - 28

Agneau de Kamouraska à la pièce
(Kamouraska, Québec)
Spaetzle à l'estragon - amandes - aubergine fumée - betterave - yaourt de chèvre - jus de viande aux épices Berbères - SERA ANNONCÉ DE VIVE VOIX

Burger de côtes levées**
(Cochon du Québec)
Sauce BBQ - Mamirolle - oignons caramélisés - coleslaw - roquette du QC - 19

Joue de cochon braisée
(Cochon du Québec)
Céleri-rave - p.d.t ratte - bacon - courgette - jus de cuisson - 24

Pavé de foie de veau de lait
(Région de Charlevoix, Québec)
Polenta rustique au mascarpone & oignons caramélisés - choux fleurs /bacon/champignons de saison - bette à carde - sauce vin rouge - 24

Tartare d'agneau coupé au couteau**
(Kamouraska, Québec)
Basilic/épice - sirop d'érable - noisette - pain fumé - nigelle - échalotes croustillantes - 29

Pièce de boeuf Angus grillée AAA**
(Vancouver)
Beurre échalote/vin rouge - 26

** Frites, salade ou 50/50

LES À-CÔTÉS

Frites - mayo épicée - 5

Polenta rustique - mascarpone - oignons caramélisés - 7

Choux fleurs rôtis sauce - Mornay câpres frites - 9

Poêlée de légumes - «selon arrivage» - 9

Cassolette de champignons - «selon arrivage» - 10

Calamars frits - Saumac - mayo épicée - 13

JUSTE AVANT LA FIN ...

Planche de fromages - 75gr @ - 11 3/4 150gr @ - 19 3/4

Lait de chèvre : Le Champagnole (Pâte cuite - semi-ferme, affiné - 50% chèvre 50% vachereau)
Châteauguay - Québec - Fromagerie Chaput

Lait de chèvre : Le Saint-Maure (Fromage à pâte semi-ferme lait cru)
Châteauguay - Québec - Fromagerie Chaput

Lait de vache & de chèvre : Le Sacrebleu (Lait cru - pâte semi-ferme croûte naturelle) Châteauguay - Québec - Fromagerie Chaput

POUR FINIR!

Crèmeux mascarpone / vanille - chutney de fruits exotiques - fenouil confit - crumble - sorbet passion - 8

*Cap Corse 2009 DOMAINE LECCIA, muscat à petit grain - 15

Moelleux au chocolat 72% - glace vanille
«15 minutes de cuisson» - 10

*Maury rouge 2010 D. DE LA P. BAIGNEUSE, grenache noir - 12

Tarte aux pommes 'hommage au gros REM!!! - vieux cheddar - glace vanille - 15 (Pour deux - 10 minutes de cuisson)

*Qc 2007 D. La Face Cachée 'NEIGE NOIR', ambre du Québec - 14

DÉCOUVERTE POUR LA TABLE ENTIÈRE

POUR DEUX PERSONNES & PLUS

«Le 3 SERVICES @ 40\$»

POUR COMMENCER ... «1 CHOIX»

Salade gourmande (Ferme Monsieur Basilic, Qc)
Vinaigrette Chez Victoire - légumes du marché - roquette du Québec

ou
Cochon tête-à-queue (Cochon du Québec)
Fenouil - pomme Honey Crisp - crème sûre / moutarde fumée - oseille - abricot

ou
Tartare d'agneau coupé au couteau (Kamouraska, Qc)
Basilic/épices - sirop d'érable - noisette - pain fumé - nigelle - échalottes croustillantes

POUR CONTINUER ... «1 CHOIX»

Pièce de bœuf Angus AAA grillée (Vancouver)
Beurre échalote/vin rouge

ou
Burger de côtes levées (Cochon du Québec)
Sauce BBQ maison - Raclette des Appalaches - oignons caramélisés - roquette du QC

ou
Poisson du jour

ou
Joues de cochon braisées (Cochon du Québec)
Céleri-rave- p.d.t. ratte - bacon - courgettes - jus de cuisson réduit

POUR FINIR ...

Moelleux au chocolat 72% - glace vanille

«Le 4 SERVICES @ 50\$»

POUR COMMENCER ... «1 CHOIX»

Salade gourmande (Ferme Monsieur Basilic, Qc)
Vinaigrette Chez Victoire - légumes du marché - roquette du Québec

ou
Cochon tête-à-queue (Cochon du Québec)
Fenouil - pomme Honey Crisp - crème sûre / moutarde fumée - oseille - abricot

ou
Tartare d'agneau coupé au couteau (Kamouraska, Qc)
Basilic/épices - sirop d'érable - noisette - pain fumé - nigelle - échalottes croustillantes

POURSUIVRE ... «1 CHOIX»

Joues de cochon braisées (Cochon du Québec)
Céleri-rave- p.d.t. ratte - bacon - courgettes - jus de cuisson réduit

ou
Pétoncle rôti (Baie de Fundy - Nouveau-Brunswick)
Topinambours en velouté - huile de vanille - amandes - coriandre

POUR CONTINUER ... «1CHOIX»

Pièce de bœuf Angus AAA grillée (Vancouver)
Beurre échalote/vin rouge

ou
Burger de côtes levées (Cochon du Québec)
Sauce BBQ maison - Mamirolle - oignons caramélisés - roquette du QC

ou
Poisson du jour

ou
Orecchiette (Produits du Québec)
Carottes beurrées - croûtons - Champagnole - courgettes - roquette

ou
Foie de veau de lait (Région de Charlevoix, Qc)
Polenta rustique au mascarpone - échalotes/truffe/parmesan - bacon - haricots verts - sauce vin rouge

POUR FINIR ...

Moelleux au chocolat 72% - glace vanille

«Le 6 SERVICES @ 60\$»

Les cooks s'éclatent - ils ont carte blanche!

LES AMBRES / CALVADOS / POIRE WILLIAMS

ROGER GROULT «3 ANS D'ÂGE» CALVADOS PAYS D'AUGE	10
BELLE DE BRILLET POIRE WILLIAM AU COGNAC	10
F. MAYRAUD POIRE WILLIAM	10
JOS NUSBAUMER EAU DE VIE DE MIRABELLE	11
NEIGE NOIR AMBRE DU QUÉBEC 2007	14
ROGER GROULT «8 ANS D'ÂGE» CALVADOS PAYS D'AUGE	14
G.E. MASSENEZ EAU DE VIE DE FRAMBOISE SAUVAGE	15
ROGER GROULT «15 ANS D'ÂGE» CALVADOS PAYS D'AUGE	18
ROGER GROULT «ÂGE D'OR» CALVADOS PAYS D'AUGE	27

LES ARMAGNACS / COGNACS / GRAPPAS

BRANDY METAXA 5*	7
GRAPPA BIANCA CARPENÈ MALVOLTÌ	8
PIERRE FERRAND AMBRE GRANDE CHAMPAGNE «10ANS»	12
GRAPPAIOLI JACOPO POLI "TORCOLATO" MARC DE TOCAI 2008	14
GRAPPA DI BAROLO MAROLO 9 ANS	16
PIERRE FERRAND RÉSERVE 1ER CRU GRANDE CHAMPAGNE «20ANS»	19
MICHEL FORGERON GRANDE CHAMPAGNE DE COGNAC X.O.	25
DARROZE 'POUNON' 1990 BAS-ARMAGNAC	26
DARROZE 'BERTRUC' 1981 BAS-ARMAGNAC	30

LES RHUMS / TÉQUILAS

BARBANCOURT RHUM BLANC (Haïti)	8
SKINOS LIQUEUR DE MASTIHA (Grèce)	9
EL JIMADOR TEQUILA REPOSADO 100% AGAVE (Mexique)	9
PATRON TEQUILA SILVER 100% AGAVE (Mexique)	15
DON ROBERTO TEQUILA ANEJO 100% AGAVE (Mexique)	17

LES ABSINTHES / PASTIS / OUZU / ANISETTES

FLORANIS ANISETTE DES FRÈRES GRAS	8
HENRI BARDOUIN PASTIS DE PROVENCE	8
IL MASSAYA ARAK DU LIBAN	10
ABSENTE BOISSON AUX PLANTES D'ABSINTHE 55%	12
GRANDE ABSENTE 69 BOISSON AUX PLANTES D'ABSINTHE 69%	14

HEURES DE SERVICE TOUS LES SOIRS

DE 17H00 @ MINUIT PLEIN!

LES GINS / VODKAS

TANQUERAY LONDON DRY GIN DE L'ANGLETERRE - ROYAUME-UNIS	7
KETTLE ONE VODKA DE HOLLANDE	8
ZUBROWKA VODKA DE POLOGNE	8
CITADELLE GIN DE FRANCE	9
VICTORIA GIN - PRODUIT ARTISANAL DU CANADA	9
UNGAVA DRY GIN DU CANADA	9
VODKA CRYSTAL HEAD DU CANADA	12
MAGELLAN GIN DE FRANCE	10
HENDRICK'S GIN DE L'ÉCOSSE - ROYAUME-UNIS	12
CITADELLE 6C VODKA ARTISANALE DE FRANCE	10
BELVEDERE VODKA DE POLOGNE	10
GREY GOOSE VODKA DE FRANCE	10

LES BIÈRES

		12oz	23oz	34oz
*LA PETITE VICTOIRE - BLONDE LÉGÈRE (4,5%)	QC	3 1/2	6	9
INVASION ROUSSE - BRASSERIE WEST-SHEFFORD	QC	4	7	10
BLANCHE D'ARMISTILE - BRASSERIE WEST-SHEFFORD	QC	4	7	10
IPA - BRASSERIE WEST-SHEFFORD (6,9%)	QC	4	7	10
GLUTENBURG - BLONDE - SANS GLUTEN	QC	4	7	10
GLUTENBURG - ROUSSE - SANS GLUTEN	QC	4	7	10
KRONENBOURG 1664 BLANCHE	FR	5	8 3/4	12
KRONENBOURG 1664	FR	5	8 3/4	12

LES SCOTCHS / WHISKYS / WHISKEYS

JACK DANIEL'S 'OLD # 7' SOUR MASH WHISKEY	7
JOHNNIE WALKER «BLACK LABEL» BLENDED WHISKY	8
GLENLIVET 12 YEARS SCOTLAND SINGLE MALT	10
ARMORIK WARENGHEM WHISKY BRETON BOURBON CASKS SINGLE MALT	10
BOWMORE 12 YEARS ISLAY SINGLE MALT	10
JOHNNIE WALKER «GREEN LABEL» BLENDED WHISKY	11
HIGHLAND PARK 12 YEARS ORKNEY SINGLE MALT	12
MICHEL COUVREUR MALT WHISKY 12 YEARS	13
MICHEL COUVREUR UNIQUE GRAIN WHISKY 4 YEARS	13
GLENKINCHIE 12 YEARS SINGLE MALT	13
JURA SUPERSTITION 12 ANS ISLE OF JURA SINGLE MALT	13
YAMAZAKI 12 YEARS SINGLE MALT	14
MICHEL COUVREUR INTRAVAGAN'ZA BRUT DE FUT-NON FILTRÉ SINGLE MALT	14
HIGH WEST «RENDEZ-VOUS» STRAIGHT RYE WHISKY	15
LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE ISLAY MALT	19
JAMESON 18 YEARS LIMITED RESERVE BLENDED WHISKY	20
JOHNNIE WALKER «BLUE LABEL» BLENDED WHISKY	28