



Menu

Le Luxor

213 Rue Notre Dame E, Victoriaville, QC G6P 4A2, Canada | (819) 752-2022

Most Ordered



Un seul prix, peu importe votre choix!

CA\$40.00

Choose one starter: Caesar salad, meat spaghetti, poutine, or loaded potato skins.
Pair with one option: vegetable gratin, BBQ chicken leg, various pizzas, Italian lasagna, club sandwich, chicken strips, steak.



Fondue parmesan fait maison

CA\$17.50

Avec verrine d'olives



Poulet Général Tao

CA\$47.00

Morceaux de poulet tempura avec légumes frais dans une sauce Tao maison, sur riz blanc



Brochette de poulet

CA\$33.00

Une marinade maison, avec salade du chef et accompagnement



Salade César

CA\$15.40

Crisp romaine lettuce, crunchy croutons, grated Parmesan cheese, capers, and bacon pieces, all tossed in a creamy Caesar dressing.

Pelures sauce fromage et bacon (Moyenne)

CA\$24.00

Pelures in cheese sauce with bacon bits. Options for size: small, medium, large.

Poutine (Moyenne)

CA\$22.00

Poutine with thick-cut fries and cheese curds. Choice of gravy: brown, rib, BBQ, pepper. Available in three sizes: small, medium, large.

Menu Le Luxor

Lasagne italienne

CA\$34.00

Layers of pasta typically combined with bolognese sauce and creamy béchamel, creating a classic Italian lasagna experience.

Carbonara

CA\$36.00

Bacon, crème, vin blanc, parmesan et oignons verts

Soupe du jour maison

CA\$9.50

House-made soup of the day, typically featuring fresh ingredients, prepared in a savory broth.

Dessert

Gâteau amaretto

CA\$12.00

Gâteau amaretto cheesecake typically features a creamy amaretto-infused cheese layer on a buttery crust, offering a subtle almond flavor.

Tarte au sucre

CA\$12.00

A sweet dough tart shell filled with caramelized sugar and butter mixture, offering a classic taste of French pastry tradition.

Tartufo aux pistaches

CA\$14.00

Pistachio ice cream with a raspberry center, enveloped in a dark chocolate shell.

Soufflé chocolat caramel

CA\$12.00

A light and airy chocolate soufflé with a molten caramel center, offering a delightful blend of rich chocolate and smooth caramel flavors.

Gâteau au fromage

CA\$12.00

Gâteau au fromage, a classic cheesecake, typically features a creamy cheese filling on a buttery cookie base.

Menu Le Luxor

Gâteau chocolat hercule

CA\$15.00

Rich chocolate cake layers typically filled with creamy chocolate frosting, offering a classic dessert experience.

Tarte aux fruits des champs

CA\$12.00

Sweet tart shell filled with custard cream and topped with a variety of fresh wild berries, including blueberries, raspberries, and blackberries.

Breuvages



Coke ou Sprite

CA\$1.00

Tender, seared steak seasoned with cracked black pepper, served in its own savory juices.

Les entrées froides

Duo de coeurs de palmier et d'artichauts

CA\$15.40

Vinaigrette maison sur feuille de laitue et tomate séchée

Poitrine de canard fumé

CA\$19.80

Avec figues caramélisées

Rillettes de canard

CA\$15.40

Rillettes de canard 75g avec demi baguette grillée et confiture d'oignon

Saumon fumé du pacifique

CA\$24.20

Oignons rouges, câpres, huile d'olive et citron (60g)

Cocktail de grosses crevettes

CA\$27.50

Sauce chili maison et citron, croutons (5 crevettes)

Menu Le Luxor

L'Entrée Luxor, la préférée réinventée

CA\$38.50

2 grosses crevettes, coeurs de palmiers, coeurs d'artichauts, poitrine de canard fumé et figues caramélisées, rilette de saumon fumé, sauce chili maison et citron

Les authentiques pelures de pommes de terres gratinées

CA\$19.80

Pelures maison, sauce fromage, et bacon émiétte, fromage mozzarella

Escargot à la provençale

CA\$15.00

Gratinée

Salade du moment

CA\$15.40

Mixed greens with seasonal vegetables, typically featuring ingredients like lettuce, tomato, cucumber, and a house dressing for a refreshing and light entrée.



Salade César

CA\$15.40

Crisp romaine lettuce, crunchy croutons, grated Parmesan cheese, capers, and bacon pieces, all tossed in a creamy Caesar dressing.

Les entrées chaudes



Crevettes à l'ail gratinées (8)

CA\$18.00

Beurre à l'ail, sauce fromage et fromage mozzarella



Escargots à la provençale gratiné

CA\$18.50

Baked snails with garlic, herbs, and a crispy cheese topping.

Petite coquille aux fruits de mer

CA\$32.00

Crevettes, homard, goberge, pétoncles, sauce à la crème et au vin blanc, fromage mozzarella

Menu Le Luxor



Crevettes panées à la Thaï

CA\$18.00

Sur nid de laitue et oignon verts

Les authentiques pelures de pommes de terre gratinées

CA\$19.80

Pelures maison, sauce fromage et bacon émietté, fromage mozzarella

Calmars frits

CA\$28.00

Avec salsa maison



Escargot au coulis de homard gratinés

CA\$18.00

Tender escargot baked with a rich lobster coulis, topped with a golden, gratinated cheese crust.



Fondue parmesan fait maison

CA\$17.50

Avec verrine d'olives



Asperges chaudes à l'italienne

CA\$15.50

Bruschetta maison, fromage parmesan et asiago et chip de fromage

Les soupes

Soupe aux fruits de mer

CA\$19.00

Seafood soup featuring a medley of fish and shellfish, typically accompanied by aromatic herbs and spices for a rich, comforting experience.

Bisque de homard

CA\$23.00

Bisque de homard et sa pince sur feuilleté

Menu Le Luxor

Jus de tomate

CA\$6.00

Pureed tomato soup with a blend of spices and herbs, commonly enriched with cream for a smooth texture.

Jus de légumes

CA\$6.00

A blend of vegetables typically including carrots, celery, and onions, pureed into a smooth and hearty soup.

Soupe à l'oignon gratinée

CA\$15.00

Caramelized onions simmered in savory stock, topped with melted Swiss cheese and croutons in a classic French onion soup.

Soupe du jour maison

CA\$9.50

House-made soup of the day, typically featuring fresh ingredients, prepared in a savory broth.

Les fromages de chez nous

En trio

CA\$28.00

Selection of three cheeses: firm Louis d'Or, semi-firm Le Mamirolle, Camembert-style Le Calendos, soft, ash-coated Le Cendrillon goat cheese, Le Bleu d'Elizabeth, or Chef's choice based on availability.

Les Fromages en quatuor

CA\$34.00

au choix du chef



Le fondant de brie sauce bruschetta

CA\$33.00

Avec baguette grillée nature pour une ou deux personne(s)

À l'unité

CA\$15.50

Selection of cheeses: Louis d'Or (firm), Le Mamirolle (semi-firm), Le Calendos (Camembert), Le Cendrillon (soft, ash-coated goat cheese), Le Bleu d'Élizabeth (blue), or Chef's surprise.

Menu Le Luxor

En duo

CA\$21.00

Selection of cheeses including firm, semi-firm, Camembert, ash-coated soft goat cheese, blue cheese, and chef's surprise based on availability.

La viande rouge juste à point!

Steak Raymond pétillant 9 onces

CA\$75.00

Alberta / Contre-filet dénudé

Faux-filet

CA\$71.00

Alberta



Bavette (6oz)

CA\$57.00

Alberta

Tomahawk

CA\$209.00

Alberta / Pour 2 personnes

Châteaubriand (14oz)

CA\$205.00

Alberta / Pour 2 personnes

Boeuf Wagyu - Contre-filet

CA\$136.00

La race de boeuf Wagyu élevée en Australie provient de lignées japonaises reconnues comme étant la plus célèbre des viandes due à son marbré intramusculaire. Ce persillage demeure une des caractéristiques principales qui explique la saveur de beurre sans égale de ce boeuf.

Boeuf Wagyu - Bavette (6oz)

CA\$76.00

La race de boeuf Wagyu élevée en Australie provient de lignées japonaises reconnues comme étant la plus célèbre des viandes due à son marbré intramusculaire. Ce persillage demeure une des caractéristiques principales qui explique la saveur de beurre sans égale de ce boeuf.

Menu Le Luxor



Steak frites (8oz)

Servi avec mayonnaise à l'ail maison

CA\$48.00



Brochette de filet mignon de boeuf

Servie avec salade du chef et sauce au poivre

CA\$49.00



Steak de boeuf haché (8oz)

8oz minced beef steak. Choice of butter sauce, brown sauce, or black pepper sauce.

CA\$30.00

Cubes de filet mignon au beurre

Servis avec poêlée de légumes et accompagnements

CA\$70.00

Contre-filet sauce au poivre noir (10oz)

Alberta

CA\$66.00



Filet Mignon 8 onces

Alberta

CA\$85.00



Steak Pétilillant 12 onces

Alberta / Faux-filet sur os

CA\$88.00

Les fruits de l'océan!

La trilogie de la mer

2 langoustines de Nouvelle-Zélande 13/15, 4 pétoncles 20/30 et 5 crevettes roses d'Argentine

CA\$135.00

Menu Le Luxor

Plateau de la mer

CA\$175.00

2 langoustines de Nouvelle-Zélande 13/15, 1 queue de homard 5oz de la Gaspésie, 3 pétoncles 20/30, 4 crevettes roses d'Argentine 16/20, 1 coquille St-Jacques

Queue de homard

CA\$90.00

2 queues de homard 5oz de la Gaspésie

Sauté de crevettes au beurre

CA\$38.00

Servi sur riz, légumes frais, 14 crevettes

Pad Thai aux crevettes

CA\$43.00

Servi sur vermicelle de riz, légumes frais, fèves germées et 14 crevettes 41/50

Sauté de crevettes à la Thai

CA\$43.00

Servi sur riz, légumes frais, sauce thaïlandaise et 14 crevettes 41/50

Petite coquille aux fruits de mer et salade César

CA\$45.00

Crevettes, homard, goberge, pétoncles dans une sauce crémeuse au vin blanc 41/50

Grande coquille aux fruits de mer

CA\$51.00

Crevettes, homard, goberge, pétoncles dans une sauce crémeuse au vin blanc, servie avec légumes et accompagnements



Pétoncles au four amandine

CA\$69.00

200g de pétoncles 20/30

Crevettes trigées papillons

CA\$65.00

10 crevettes 16/20

Le poisson

Filet de saumon sur peau

225g - Atlantique

CA\$53.00

Omble chevalier

185g - Aqua culture certifiée Ocean Wise

CA\$49.00



Fish and chip d'aiglefin

Aiglefin pané à la bière ShockTop et servi avec salade du chef et panier de frites

CA\$38.00

Filet Turbot

185g - Atlantique, Québec

CA\$45.00

Filet de morue

240g - Islande, Atlantique

CA\$45.00



Filet de doré jaune

225g - Canadien des Grands Lacs

CA\$61.00

Le veau

Escalopes de veau parmigiana gratinées

Servi avec linguini et sauce tomate maison, gratinées de fromage parmesan et mozzarella

CA\$51.00

Foie de veau de lait

Avec bacon ou oignon frites

CA\$46.00

Menu Le Luxor

Contre-filet de veau de grain

CA\$60.00

Cuit sur le grill, accompagné de légumes grillés et champignons Portobello, sauce au poivre noir

Le poulet

Cuisse de poulet BBQ

CA\$29.00

Avec salade de choux et frites



Lanières de poulet panées croustillantes sauce à RIB

CA\$34.00

Avec salade de choux et frites



Poulet Général Tao

CA\$47.00

Morceaux de poulet tempura avec légumes frais dans une sauce Tao maison, sur riz blanc



Assiette thaïlandaise de poulet et crevettes panés

CA\$47.00

Sauce thaï, oignons verts, nouilles chinoises et sésame sur riz blanc

NOUVEAU Ailes de poulets

CA\$16.00

Chicken wings in choix de la sauce: BBQ or rib. Available in 1/2 lbs,



Suprême de poulet grillé sauce à RIB

CA\$42.00

Avec légumes et accompagnements



Poitrine de poulet BBQ

CA\$32.00

Avec salade de choux et frites

Le porc



Émincés de filet de porc sauce au poivre noir

CA\$49.00

Avec légumes et accompagnements

Demi côtes levées et poitrine BBQ

CA\$58.00

Cuites lentement dans un mélange d'assaisonnements et de sauce maison, avec salade de chou et accompagnement



Côtes levées de porc

CA\$60.00

Cuites lentement dans un mélange d'assaisonnements et de sauce maison, avec salade de chou et accompagnement



Demi côtes levées et cuisse BBQ

CA\$54.00

Cuites lentement dans un mélange d'assaisonnements et de sauce maison, avec salade de chou et accompagnement

Les brochettes

Brochette de pétoncles

CA\$46.00

100g de pétoncles 30/40 avec salade du chef et accompagnement (beurre à l'ail ou citronne)

Brochette de filet de Boeuf

CA\$40.00

Avec légumes et accompagnements

Brochettes de crevettes

CA\$34.00

5 crevettes 21/25 avec salade du chef et accompagnement (beurre à l'ail ou citronne)



Brochette de poulet

CA\$33.00

Une marinade maison, avec salade du chef et accompagnement

Menu Le Luxor

Brochette de filet de porc

CA\$34.00

Dans une marinade maison, avec salade du chef et accompagnement

Les délices en équipe



Un seul prix, peu importe votre choix!

CA\$40.00

Choose one starter: Caesar salad, meat spaghetti, poutine, or loaded potato skins.
Pair with one option: vegetable gratin, BBQ chicken leg, various pizzas, Italian lasagna, club sandwich, chicken strips, steak.

Les salades

Jardinière à la thaïlandaise aux crevettes panées

CA\$40.00

Mélange de laitues, crevettes panées maison, légumes frais, noix de cajou, oignons verts, nouilles chinoises, et vinaigrette thaïlandaise

César avec suprême de poulet grillé

CA\$41.00

Laitue romaine, suprême de poulet mariné cuit sur le grill, parmesan, cheddar, croûtons, câpres, tomates et concombres



César Luxor

CA\$35.00

Laitue romaine, parmesan, cheddar, croûtons, câpres, tomates et concombres

Jardinière thaïlandaise au poulet pané

CA\$40.00

Mélange de laitues, lanières de poulet frit, légumes frais, noix de cajou, oignons verts, nouilles chinoises et vinaigrette thaïlandaise

Jardinière avec suprême de poulet

CA\$40.00

Mélange de laitues, suprême de poulet mariné cuit sur le grill, légumes frais, cheddar, parmesan, vinaigrette

Les délices italiens

Lasagne sauce aux fruits de mer

CA\$49.00

Lasagne sheets layered with assorted seafood in a tomato and white wine sauce, capturing the essence of Italian coastal flavors.

Menu Le Luxor

Lasagne italienne

CA\$34.00

Layers of pasta typically combined with bolognese sauce and creamy béchamel, creating a classic Italian lasagna experience.



Spaghetti bolognaise

CA\$30.00

Sauce à la viande

Choix de pâtes

Homard

CA\$55.00

Chaire de homard dans une sauce Newburg

Alfredo

CA\$35.00

Parmesan, vin blanc, crème fraîche et oignons verts

Carbonara

CA\$36.00

Bacon, crème, vin blanc, parmesan et oignons verts

Aux fruits de mer

CA\$45.00

Pétoncles, crevettes, chair de homard, goberge, dans une sauce à la crème et au vin blanc

Pizza croûte traditionnelle

Petite (10 pouce)

CA\$18.00+

Traditional crust pizza, 10-inch option. Choose from cheese, mushroom, bell peppers, pepperoni, ham, bacon, steak, fully loaded, garden, spicy chicken with red onions, chef's special, Hawaiian, shrimp, seafood, lobster, or smoked salmon.

Moyenne (14 pouce)

CA\$29.00+

Medium (14-inch) traditional crust pizza with a choice of toppings: cheese, mushroom, bell peppers, pepperoni, ham, bacon, steak, deluxe, garden, spicy chicken and red onions, chef's special, Hawaiian, shrimp, seafood, lobster, or smoked salmon.

Menu Le Luxor

Grande (16 pouces)

CA\$39.00+

16-inch traditional crust pizza with choices including cheese, mushrooms, peppers, pepperoni, ham, bacon, steak, and varied toppings like all-dressed, garden, spicy chicken with red onions, chef's special, Hawaiian, shrimp, seafood, lobster, smoked salmon.

Pizzas croquantes

CA\$14.00+

Traditional crust pizzas with choices including cheese, mushroom, bell peppers, pepperoni, and more. Options range from all-dressed to seafood, spicy chicken with red onions, and smoked salmon.

Mini (8 pouces)

CA\$14.00+

Mini 8-inch traditional crust pizza. Choose from cheese, mushroom, bell peppers, pepperoni, ham, bacon, steak, deluxe, veggie, spicy chicken with red onions, chef's special, Hawaiian, shrimp, seafood, lobster, or smoked salmon.

Les traditionnels

Pelures sauce fromage et bacon (Moyenne)

CA\$24.00

Pelures in cheese sauce with bacon bits. Options for size: small, medium, large.

Frite (Petit)

CA\$11.00

French fries available in petite or grande size.

Frite sauce (Petit)

CA\$14.00

Crispy fries paired with our signature sauce. Options: petite or grande size.

Cornet de frites à la bière et sa mayonnaise maison

CA\$17.00

Beer-battered fries, typically crispy and golden, paired with house-made mayonnaise for a classic touch.

Bouquetière de légumes gratinés

CA\$23.00+

Vegetable bouquet in traditional style. Options include cheese sauce, cheese sauce with gratin, or with supreme chicken.

Menu Le Luxor



Oignons panés

Crispy onion rings, available in 6oz or 12oz portions.

CA\$14.00

Pomme de terre au four gratinée

Farcié LUXOR (échalotes, bacon, crème sûre)

CA\$11.00



Hambourgeois Luxor

180g de boeuf haché Wagyu garni sur pain brioché avec fromage Monterey Jack et sauce

CA\$40.00



Club Sandwich

Poulet blanc, frites et salade de chou

CA\$32.00

Poutine (Moyenne)

Poutine with thick-cut fries and cheese curds. Choice of gravy: brown, rib, BBQ, pepper. Available in three sizes: small, medium, large.

CA\$22.00



Poutine italienne (Moyenne)

Fresh-cut fries, rich tomato sauce, mozzarella. Sizes: petite, moyenne, grande.

CA\$25.00

Les délices pour des tout-petits

Steak haché sauce brune

Ground beef patty with a savory brown sauce, typically paired with classic elements like herbs and spices, offering a comforting and familiar taste experience.

CA\$16.00

Hambourgeois

Avec frites et salade de chou

CA\$16.00

Menu Le Luxor

Lanières de poulet panées (2)

CA\$16.00

Avec frites, salade de chou et sauce brune

Mini poutine

CA\$16.00

Mini poutine with crispy fries, cheese curds, choice of brown or BBQ sauce.

Lasagne italienne

CA\$16.00

Layers of pasta typically include a meat sauce and creamy béchamel, creating a classic delight for little ones.

Spaghetti à la viande

CA\$16.00

Spaghetti served with a classic meat sauce, typically featuring tender beef meatballs and a rich tomato sauce, often garnished with grated Parmesan cheese.

Sauces

Sauce pour steak (poivres ou brune ou rib ou bbq)

CA\$5.00

A versatile sauce for steak, typically featuring peppercorns, brown sauce, or barbecue flavors, enhancing the dish with a rich and savory profile.
