LE VICTORY

CAFÉ RESTAURANT

ENTRÉES
STARTERS

Œufs durs mayonnaise 6,5
Hard-boiled eggs

Accras de morue (6 pièces) 7,0
Codfish accras (6 pieces)

Terrine de campagne 7,0
Country terrine

Rillettes du Mans
Potted meat from Le Mans

Assiette de saucisson d'Auvergne 7,0
Plate of Auvergne dry sausage

Jambon cru d'Auvergne 9,5
Auvergne cured ham

Saumon fumé et ses toasts 9,8
Smoked salmon and toasts

Beignets de calamars (6 pièces) 7,0
Calamari fritters (6 pieces)

Tomates mozzarella 8,0
Tomatoes mozzarella

Salade verte 4,5
Green salad

PLANCHES
BOARDS

Planche de charcuterie 14,0
Cold cuts board

Planche de fromages 14,0
Cheeses board

Planche Mixte 17,0
Mixed board

SALADES & BOWLS
SALADS & BOWLS

Italienne 14,5
jambon cru, mozzarella, tomates,
tomates séchées, oignons rouges, olives
cured ham, mozzarella, tomatoes,
dried tomatoes, red onions, olives

César 14,5
poulet, parmesan, œuf dur,
champignons de Paris, croûtons
chicken, parmesan cheese, hard-boiled egg,
button mushrooms, croutons

Campagnarde 15,5
gésiers de canard, chèvre sur toasts,
lardons, haricots verts, oignons rouges
duck gizzards, goat cheese on toasts, diced bacon, french green beans, red onions

Bowl 15,5
saumon fumé, crevettes, riz,
tomates séchées, concombre, oignons rouges
smoked salmon, shrimps, rice, dried tomatoes, cucumber, red onions

PLATS & GRILLADES
DISHES & GRILL

Toutes nos viandes et grillades sont garnies de frites.
All our meats and grill dishes are served with french fries.

Entrecôte grillée 19,0
Grilled rib steak

Bavette à l'échalote 14,5
Flank steak with shallots

Tartare de boeuf préparé maison 15,5
Homemade prepared beef tartare

Tartare à l'italienne maison 16,5
boeuf, tomates séchées, pignons,
parmesan, huile d'olive, oignons rouges
Homemade italian beef tartare: beef, dried tomatoes, pine nuts, parmesan, olive oil, red onions

Steak haché 13,5
Minced steak

Andouillette Royale de Troyes 15,0
Royal-labelled chitterling sausage from Troyes (tripes)

Confit de canard 17,0
Duck confit

Burger du Victory 17,0
steak haché, cheddar, salade,
tomates, oignons rouges, sauce cocktail
minced steak, cheddar cheese, salad,
tomatoes, red onions, cocktail sauce

Poulet Fermier 15,5
Free-range chicken

Pavé de saumon riz 17,5
Salmon fillet, rice

Linguine au saumon fumé et crevettes 15,5
Linguine with smoked salmon and shrimps

Quiche du jour, salade 14,0
Quiche of the day, salad

Plat du jour, consultez l'ardoise
Today's special, check blackboard
Sauce au choix : Poivre, Roquefort, Béarnaise
Choice of sauce: pepper, roquefort, bearnaise

SNACK
SNACKING

Merguez (2 pièces) frites 12,5
Merguez spicy sausage (2 pieces) french fries

Saucisse de Francfort (2 pièces) frites 12,5
Frankfurter sausage (2 pieces) french fries

CROQUES
CROQUE TOASTED SANDWICHES

Croque-Monsieur salade 11,0
Ham and cheese toastie, french fries, salad

Croque-Monsieur Poilâne salade 13,0
Ham and cheese toastie (Poilâne bread), french fries, salad

Croque-Madame salade 12,0
Ham and cheese toastie, egg on top, french fries, salad

Croque-Madame Poilâne salade 14,0
Ham and cheese toastie (Poilâne bread), egg on top, french fries, salad

Croque Campagnard Poilâne Cantal et jambon cru, salade 14,0
Ham and Cantal cheese toastie (Poilâne country bread), cured ham, salad

Croque à l'italienne Poilâne salade 12,0
tomates, mozzarella, basilic, pesto
Italian toastie (Poilâne bread), salad, tomatoes, mozzarella, basil

FORMULE VICTORY
LUNCH MENU

18,50 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
Uniquement le midi, du lundi au vendredi

ENTRÉE AU CHOIX
Œufs mayonnaise *Hard-boiled eggs*
ou Rillettes du Mans
or Potted meat from Le Mans

PLAT AU CHOIX
Plat du jour, consultez l'ardoise
Today's special, check blackboard
ou Quiche du jour
or Quiche of the day, salad
ou Bavette à l'échalote
or Flank steak with shallots

DESSERT OU FROMAGE AU CHOIX
Dessert du jour *or Today's dessert*
ou Fromage au choix *or your choice of cheese*

DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise 7,5
Chocolate lava cake, custard

Fromage blanc nature ou coulis 6,5
cottage cheese (plain or with coulis)

Tarte au citron meringuée 6,5
Meringue lemon tart

Tarte aux pommes 6,5
Apple tart, vanilla ice cream

Crème caramel *Caramel cream* 6,5

Café ou Thé gourmand 8,0
Gourmet Coffee or Tea

Assortiment de fromages Emmental, Cantal, Chèvre, Camembert - *Cheeses assortment*
Emmenthal, Cantal, goat cheese, Camembert

2 Fromages *2 cheeses* 6,5

3 Fromages *3 cheeses* 8,5

Planche de fromages *cheeses board* 14,0

GLACES & SORBETS
ICE CREAMS & SORBETS

2 boules *2 scoops* 4,5 • 3 boules *3 scoops* 6,5
Glaces : vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, rhum-raisins - Sorbets : citron vert, fraise, cassis *Ice creams: vanilla, chocolate, coffee, mint-chocolate,rum-grapes - Sorbets: lime, strawberry, blackcurrant*

COUPES GLACÉES
ICED CUPS

Dame Blanche 8,0
glace vanille, Chantilly, chocolat fondu *Vanilla ice cream, Chantilly whipped cream, hot chocolate topping*

Café ou Chocolat Liégeois 8,0
glace café ou chocolat, Chantilly, coulis *Coffee or chocolate ice cream, Chantilly whipped cream, coffee or chocolate sauce*

Coupe Colonel sorbet citron vert, vodka 9,0
Lime sorbet, vodka

Coupe Iceberg menthe-chocolat, Get 27 9,0
Mint-chocolate ice cream, Get 27

CARTE DES VINS
WINE LIST

	VERRE 15 cl	POT 25 cl	POT 50 cl	BTLE 75 cl
BLANCS WHITE WINES				
Sauvignon IGP Pays d'Oc	4,5	6,5	12,0	-
Chardonnay IGP Pays d'Oc	5,5	8,5	16,0	-
Touraine AOC Domaine Pré Baron	5,8	9,5	18,0	26,0
Sancerre AOC Domaine Neveu	7,5	12,0	23,0	32,0
ROSÉS ROSÉ WINES				
Côtes-de-Provence AOC Soif de Pampa	4,5	6,5	12,0	-
Coteaux d'Aix-en-Provence AOC Domaine Saint-Julien Les Vignes	6,0	9,5	18,0	26,0
Côtes-de-Provence AOC Minuty Prestige	7,5	12,0	23,0	32,0
ROUGES RED WINES				
Côtes-du-Rhône AOC Château Courac	4,9	7,0	12,5	-
Bordeaux AOC "R" de Monsenac	5,0	7,5	14,0	-
Côtes-du-Rhône AOC Caprices d'Antoine	-	-	-	26,0
Côtes-de-Bourg AOC Château Escalette	6,0	10,0	19,0	27,0
Côte de Brouilly AOC Domaine Lafond	5,9	9,5	18,0	26,0
Côtes de Millau AOC Domaine Montrozier	-	-	-	27,0

CHAMPAGNES AOC	12 cl	75 cl
Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive	10,0	65,0
Moët & Chandon Brut Impérial	-	75,0

BOISSONS FRAÎCHES
SOFTS

Coca-Cola, Coca Zero, Perrier 33 cl 4,8
Orangina, Ice Tea 25 cl 4,8
Limonade, Schweppes 25 cl 4,8

Quart Vittel 25 cl 3,9
Jus et Nectar de fruits 20 cl 4,8
orange, pomme, ananas, abricot, tomate
Cidre 25 cl 5,0
Fruit pressé Orange ou Citron 5,5
Café glacé, Thé glacé 5,5

EAUX MINÉRALES	50 cl	100 cl
Vittel, San Pellegrino	4,5	6,0

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Expresso, décaféiné, noisette ou allongé 3,0
Double expresso 5,5
Café crème ou chocolat chaud 4,9
Cappuccino, mocha ou macchiato 6,0
Café ou chocolat Viennois 6,5
Lait chaud 4,0
Thés Comptoirs Richard 5,0
Noirs : Grand Earl Grey, Ceylan OP, Jardins de Darjeeling
Verts : Sencha, Au Jasmin, À la Menthe
Tisanes bio Comptoirs Richard 5,0
Verveine ou Tilleul
Grog 8,0
Irish Coffee 9,5
Vin chaud 6,5

BIÈRES
BEERS

PRESSION	25 cl	50 cl
Kronenbourg	4,5	8,0
1664	4,9	9,0
1664 Blanche	5,5	9,5
Grimbergen	5,5	9,5
Picon-bière	5,5	9,5
Monaco	4,9	9,0
BOUTEILLE		
Heineken 25 cl		6,0
Desperados 33 cl		6,0
Pelforth Brune 25 cl		6,0
Heineken sans alcool		6,0

APÉRITIFS

Martini rosso, bianco 5 cl 5,0
Ricard ou Pastis 2 cl 5,0
Kir Sauvignon 15 cl 5,0
Kir Royal 12 cl 9,5
Campari 5 cl 5,0
Porto 5 cl 5,5
Americano 12 cl 9,0
Coupe de Champagne 12 cl 10,0

WHISKIES 4 cl

J&B Blended 8,0
Jack Daniel's Tennessee 9,0
Monkey Shoulder 9,0
Blended Malt
Nikka Japon 10,0
Chivas Regal Blended 9,0
Four Roses Bourbon 9,0

RHUMS 4 cl

Havana Club 3 ans 8,0
Havana Anejo Especial 8,5
Diplomatico 9,0

ALCOOLS & LIQUEURS 4 cl
ALCOHOLS, LIQUEURS

Jägermeister, Téquila, Get 27, 8,0
Bailey's, Limoncello 8,0
Grand Marnier, Cointreau, vodka, gin 8,0
Cognac, Armagnac, Calvados 8,0
Poire William, Prune 8,0

Prix nets en euros, taxes et service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Un registre des allergènes est à votre disposition. *Net prices in euros, VAT and service included. The abuse of alcohol is harmful for health. Drink moderately. A list of allergens is available upon request.*