



NOS ENTRÉES

Starters

Os à moelle à la fleur de sel au four **13,90€**

Et son pain croustillant.

Baked marrow bone with fleur de sel served with crispy bread.

Velouté de Potimarron et escargots poêlés crème au lard **12,50€**

Velouté of Pumpkin and pan-fried snails with bacon cream.

Tentacules d'encornet géant **14,00€**

Tentacules d'encornet géant au coulis de poivrons rouge, piment, eucalyptus.

Giant squid tentacles with red papper and eucalyptus and pepper coulis .

Saumon gravelax **15,00€**

Saumon gravelax, moutarde à l'estragon et citron vert.

Gravelax Salmon, mustard with terragon and lime.

NOS SALADES

Salads

Salade César **16,90€**

Salade romaine, tomates cerises, poulet croustillant, poitrine, croûtons, copeaux de fromage italien, sauce césar maison et son oeuf surprise.

Romaine salad, cherry tomatoes, crispy chicken, breast, croutons, shavings of italian cheese, homemade Caesar sauce and its surprise egg.

Salade de Noix au crottin de Chavignol **16,90€**

Revisitée façon crème brûlée

Walnut salad with crottin de chavignol revisited creme brulée.

NOS BURGERS MAISON

Homemade Burgers

Classic burger et ses frites fraîches maison. **15,90€**

Pain fait maison, steak haché 200gr, cheddar maturé, salade, tomates, oignons pickles, sauce burger.
Homemade bread, chopped steak, matured cheddar, salad, tomatoes, pickled onions, burger sauce and his fresh homemade fries.

Végétarien burger et ses frites fraîches maison..... **16,90€**

Pain fait maison, steak végétarien, cheddar maturé, salade, tomates, oignons pickles, sauce burger.
Homemade bread, vegetarian steak, matured cheddar, salad, tomatoes, pickled onions, burger sauce and his fresh homemade fries.

Chicken burger **17,90€**

Pain fait maison, poulet croustillant maison, cheddar maturé, salade, tomates, oignons pickles, sauce burger et ses frites fraîches maison.
Homemade bread, homemade crispy chicken, matured cheddar, salad, tomatoes, pickled onions, burger sauce and his fresh homemade fries.

Burger spécial du chef sauce et fumé minute au Jack Daniel's. **19,50€**

Pain fait maison, boeuf 300gr, poitrine fumée minute au bois de Jack Daniel's, sauce Jack Daniel's et ses frites fraîches maison.
Homemade bread, beef 300gr, Jack Daniel's wood - flavored smoked breast, Jack Daniel's sauce and his fresh homemade fries.

Burger à la raclette fumée Noix cèpes oignons poêlés **21,00€**

Pain fait maison, steak haché 200gr, tomates, oignons poêlés, noix, sauce cèpes et ses frites fraîches maison.
Homemade bread, chopped steak,, tomatoes, smoked raclette nuts, porcini mushrooms pan fried onions and his fresh homemade fries.

NOS PÂTES

Pasta

Pâtes carbonara Crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf. **15,90€**

Fresh cream, bacon, egg yolk.

Lasagne sans gluten aux légumes de saison **18,50€**

Gluten free lasagne with seasonal vegetables .

Chef **Jacques Silvestre** - Prix nets - Service compris - Nos plats peuvent contenir des produits de types allergènes, nous consulter.

NOS POISSONS

Homemade Burgers

Pêche du jour selon arrivage

Fish of the day according to arrival.

Calamar géant, velouté maïs

21,00€

Poivre timut, chorizo Iberique

Velouté giant squid corn, pepper timut, iberian chorizo

❄ Fish & chips sauce tartare maison

17,00€

Fish & chips with homemade tartar sauce.

NOS VIANDES

Meats

Tartare de boeuf classique

16,90€

Et ses frites fraîches maison, salade.

Boeuf, cornichons, câpres, persil, oignons, sauce Worcestershire, tabasco, ketchup, mayonnaise.

Classic beef tartar, pickles, capers, parsley, onions, Worcestershire sauce, tabasco, ketchup, mayonnaise, served with fresh homemade fries and salad.

Trilogie de tartare

22,00€

Tartare traditionnel, tartare noix et roquefort, tartare noisette chèvre.

Tartar trilogie, traditional tartar, black roquefort tartar, goat cheese hazelnut tartar.

Déclinaison de rognons

22,00€

Rognons à la moutarde, rognons aux cèpes, rognons au porto.

Revisited kidney at mushroom, mustard and porto.

Pièce du boucher grillée

19,50€

Et son accompagnement du jour.

The butcher's cut served with today's side.

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS MAIS SI VOUS EN VOULEZ PLUS ON VOUS PROPOSE

Sides

Salade mixte *Salade, tomates, oignons* **6,50€**
Salad, tomatoes, onions.

Assiette de frites maison **7,50€**
Plate of homemade french fries.

Sauce du jour **3,50€**
Today's special sauce.

Assiette de fromages affinés *et salade* **8,50€**
Ripened cheeses platter and salad.

MENU ENFANT **12,00€**

kid's menu



*Sirop au choix + steak haché ou croustillant de poulet maison + frites fraîches maison
ou *fish & chips ou plat de pâtes au beurre + boule de glace au choix.
Syrup of your choice + minced steak or crispy chicken or fish & chips or
butter pasta dish + homemade french fries + ice cream.*

NOS FORMULES

Special menu

Plat du jour **13,90€**
Today's special.

Plat du jour + dessert maison du jour + café **18,90€**
Today's special + today's dessert + coffee.

Plat du jour + verre de vin + café **18,90€**
*Rouge, rosé ou blanc IGP maison du Var.
Today's special + glass of wine (red, rosé or white) + coffee.*

**Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés.
Only for lunch during the week, excluding public holidays.**

Chef Jacques Silvestre - Prix nets - Service compris - Nos plats peuvent contenir des produits de types allergènes, nous consulter.

NOS DESSERTS MAISON

Homemade Desserts

Fondant au chocolat noir Ativao maison minute **10,50€**

A commander en début de repas.

Instant homemade Ativao dark chocolate fondant, To order preferably at the start of a meal, cooking for 10 minutes.

Tiramisu aux marrons et clémentine **8,50€**

Chesnut and clementine tiramisu.

Notre île flottante nougat **8,50€**

Our nougat floating island.

Crêpe suzette au grand marnier **12,50€**

Tartelette tatin glace vanille flambée au calvados **10,50€**

Vanilla ice cream tatin tartlet.

Nos pâtisseries et desserts du jour **8,50€**

Our pastries and desserts of the day.

 **Pain perdu** **7,00€**

Caramel beurre salé ou confiture au lait et sa chantilly

French toast with salted butter caramel or milk jam and whipped cream.

Demandez notre carte de glaces artisanales.

Ask for our artisanal ice cream menu.

MENU "CHEZ VICTOIRE"

Chez victoire menu

32,00€

NOS ENTRÉES

Starters

**Velouté de potimarron et
escargots poêlés crème au lard**

OU

**Salade de noix au crottin de chavignol
revisitée façon crème brûlée**

PLAT AU CHOIX

Meal of your choice

**Calamar géant velouté maïs
poivre timut chorizo Iberique**

OU

Rognons au porto

OU

Pièce du boucher

DESSERT AU CHOIX

Dessert of your choice

Tiramisu au marron et clémentine

OU

**Tartelette tatin glace vanille
flambée au calvados**