

CUISINE DE CHEF

BIO . LOCALE . MAISON

version **À EMPORTER**

PLATS CHAUDS

CURRY DE LENTILLES *inspiré d'un plat traditionnel Indien, ici au gingembre et curcuma frais, badiane, cardamome, girofle...* VEGETALIEN
+ **pdt et légumes** 12€40 + **riz Victor** 11€95

DUO DE WOKS *légumes & champignons blonds déglacés au tamari* VEGETALIEN
+ **potatoes** 12€40 + **riz Victor** 13€30

FONDANT DE LÉGUME *fondant crémeux de légume et comté* VEGETARIEN
+ **pdt et légumes** 12€40

RISOTTO CREMOSSO VEGETARIEN
+ **légumes** 12€40 + **champignons** 15€30

BURGER PAYSAN COMTOIS
dans un petit pain rond croustillant type campagne, steak de boeuf de la ferme de They poêlé à l'huile d'olive, ketchup fermier, oignons au Savagnin

. **Cheese**, au morbier affiné 11€
. **Champignons** pôelés 11€
. **Comple**t 12€30

POMME DE TERRE RÔTIÉS : pôelées à l'huile de tournesol, ail (env 150g) VEGETALIEN 3€95

WOK DE LEGUMES de saison pôelés à la commande (env 200g) VEGETALIEN 5€60

SALADE REPAS / SANDWICHES GOURMANDS

BASE COMMUNE: Salade verte assaisonnées aux échalotes, persil, cornichons, sauce 3 huiles (olive, colza, tournesol) et vinaigre de cidre artisanal

> **v1 version sandwich gourmand** : avec grosse tartine de pain demi complet

> **v2 version salade repas** : avec pommes de terre en salade ou sautées

VÉGÉTALE

v1 v2
10€90 / 13€10

Rouleau végétal au caviar de lentille, tartinables.

MARITIME 10€90 / 13€10

Terrine de poisson aux légumes. Tomme de chèvre.

CAMPAGNARDE 10€90 / 13€10

Terrine de campagne pur porc. Tomme de chèvre.

TARTARE DE BŒUF 14€10 / 16€30

Tartare de bœuf (recette secrète du chef aux 12 ingrédients, saveur intense, env. 180g)

DESSERTS

DÉLICE COCO CITRON *émulsion végétale de noix de coco et citron sur une pâte de dattes fraîches et noix végétalien sans gluten* 4€95 - **CARROT CAKE AMANDE ORANGE** *amandes, carottes rapées, jus d'orange frais, oeufs sans lactose* 4€10 - **CRUMBLE AUX FRUITS** *fruits frais, farine de petit épeautre complet et beurre cru* 3€95 - **FINANCIER AUX NOISETTES** *blancs d'oeuf, farine de petit épeautre complet et beurre cru, noisettes entières* 3€35 - **FONDANT EXTRÊME CHOCOLAT** *ganache au beurre cru et chocolat 70% sans gluten* 3€95

Monsieur Victor

RESTAURANT TRAITEUR BIOLOGIQUE *depuis 2008*

DU MARDI AU SAMEDI

MIDI : 11H45 À 13H45 / SOIR : 18H30 À 21H00 (HORAIRES DE FIN VARIABLES)

03 81 82 06 18 / 41 RUE DE BELFORT - PLACE DE LA LIBERTE

WWW.MONSIEUR-VICTOR.EU

L'ensemble des plats de cette carte est élaboré dans notre cuisine par nos soins à partir de produits bruts, frais, exclusivement issus de l'agriculture biologique. L'essentiel des producteurs et des éleveurs sont de la région.

OFFRE SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

tarif TTC - document imprimé par nos soins en avril. 2018 - ne pas jeter sur la voie publique