

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
+ potatoes 11€ + riz Victor 11€95

DUO DE WOKS légumes & champignons blonds déglacés au tamari VEGETALIEN
+ potatoes 11€85 + riz Victor 12€80

FONDANT DE LÉGUME fondant crémeux de légume et comté VEGETARIEN
+ potatoes 11€85 + riz Victor 12€80

RISOTTO CREMOSSO VEGETARIEN
+ légumes 12€80 + 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 maison, oignons au Savagnin

. Cheese, au morbier affiné 11€
. Champignons pôelés 11€
. Complet 12€30

POTATOES : pomme de terre poêlées à l'huile de tournesol, ail VEGETALIEN 3€95

WOK DE LEGUMES légumes de saison taillés et pôelés à la commande VEGETALIEN 3€95

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 ni gluten 3€35 - **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

LUNDI, MARDI, JEUDI, VENDREDI ET 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 janv. 2018 - ne pas jeter sur la voie publique