

# COCKTAILS

## LES SIGNATURES

**Blue Diamond** FLORAL & PÉTILLANT 14€  
Vodka infusé à la clitoria, crème de pêche, citron vert, orgeat, rose et prosecco

**Caribbean Végé Thai** EXOTIQUE & ÉPICÉ 14€  
Rhum blanc et vieux, gingembre, piment végétarien au romarin et citron

**Fashioned Victor** ÉLÉGANT & RAFFINÉ 13€  
Rhum vieux, sirop de sucre de canne, bitter et zeste d'orange

**Chez Victor X Clément** 13€  
Un cocktail en collaboration avec Clément

## LES CLASSIQUES

**Ti Punch** 6/7€  
Blanc ou vieux

**Mojito** 12/14/18€  
Fruits rouges, Passion ou Royal

**Caipirinha** 11€

**Mai-Tai** 12€

**Moscow mule** 12€

**Chandon Spritz** 12€

**Long drink (alcool+soft)** 12€

« Les cocktails, c'est de la poésie liquide  
qui réchauffe le cœur et l'âme »

Prix nets TTC en €- service compris

# SANS ALCOOL

## LES MOCKTAILS

**Virgin Mojito** 10/12€  
Classique fruit rouge ou passion

**Chez Victor Création** 10€  
Selon l'humeur du Barman !

## LES SOFTS

**Coca-Cola (25cl)** 5€

**Orangina (25cl)** 5€

**Tonic (20cl)** 5€

**ginger beer (20cl)** 5€

**Jus de fruit (25cl)** 5€

**Limonade artisanale (25cl)** 6€

**Thé Glacé maison** 8€

**Citronnade maison** 8€

## LES BOISSONS CHAUDES

**Thé/Infusion** 5€

**Café/Déca** 3€

## LES EAUX

**San Pellegrino (75cl)** 7€

**Aqua Pana (75cl)** 7€

**Supplément Sirop** +2€

Prix nets TTC en €- service compris

# AVEC ALCOOL

## LES BIÈRES

**Stella Artois (Pression)** (25cl) (50cl) 6€ 11€

**Monaco** 7€ 12€

**Hoegaarden blanche** 6€

**Corona** 7€

## LES VINS

BLANC (12,5cl)

**Cuvée «l'Ours Blanc» - AOP Luberon** 5€  
Domaine Perrin  
Cépage: Grenache blanc, Roussane  
Notes fruitées et d'agrumes

ROUGE

**Cuvée «Fourmi Rouge» - 2022** 5€  
Domaine Perrin - Ventoux AOC  
Cépage: Carignan, Cinsault, Grenache et Syrah  
Très fruité avec des notes de cerise et poivre

ROSÉ

**Cuvée «l'Éléphant Rose» -2023** 5€  
AOP Luberon  
Domaine Perrin  
Cépage: Cinsault, Grenache, Syrah  
notes fruitées et frais



Prix nets TTC en €- service compris  
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / consommez avec modération »

# CHAMPAGNES

	Coupe (12,5 cl)	Bille (75 cl)
<b>MERCIER</b> - Blanc de Noir	15€	80€
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> - Brut	18€	120€
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> - Demi-sec	120€	
<b>VEUVE CLIQUOT</b> - Brut	140€	
<b>VEUVE CLIQUOT</b> - Rosé	170€	
<b>RUINART</b> - Blanc de Blanc	190€	
<b>DOM PERIGNON</b> - Millésime 2013	400€	

## VINS

### BLANC

	Verre (12,5 cl)	Pot (46 cl)	Bille (75 cl)
<b>Cuvée « l'Ours Blanc »</b> - AOP Luberon	5€	19€	30€
Domaine Perrin Cépage : Grenache blanc, Roussane Notes fruitées et d'agrumes			
<b>Louis Latour</b> - IGP Ardèche	8€	30€	42€
Cépage : Chardonnay Frais, arômes miel, fruits jaunes (abricot, pêche)			
<b>Saint Victor, 2022</b> - IGP Pays d'Oc	9€	34€	44€
Cépage : Viognier Fruité, frais, arôme poire, mangue, fruits secs, fleur d'oranger et acacia			
<b>Muscadet 2022</b> - Loire	36€		
Cépage : Melon de Bourgogne minéral, agrumes			
<b>Mâcon Milly-Lamartine AOC, 2019</b> - Mâcon	58€		
Albert Bichot - Bourgogne Cépage : Chardonnay Frais et délicat, arômes de pierre à fusil et de menthol auxquels se mêlent des notes de pêche et d'abricot			
<b>AOP Sancerre</b> - Val de Loire	64€		
Cépage : Sauvignon blanc Sec, fruit naturel et minéral			

Prix nets TTC en € - service compris

	Bille (75 cl)
<b>Château Péroudier, 2007</b>	64€
AOC Côtes de Bergerac Cépage : Sauvignon Blanc, Muscadelle Moelleux	

<b>AOC Viré-Clessé, 2021-</b> Louis Latour	67€
- Grand vin de Bourgogne Cépage : Chardonnay Note d'amande et de brioche	

<b>AOC Crozes-Hermitage</b> Rhône	68€
Cépage : Marsanne 95%, Roussane 5% Frais, fleurs blanches	

<b>AOC Sauternes, Château Liot</b> - Bordeaux	70€
Cépage : Sémillon 85 %, Sauvignon 10 %, Muscadelle 5 % Liquoreux, agrumes, fruits de la passion, bouche aromatique et élégante, bonne longueur	

<b>AOC Sauternes Château Lamotte, 2e Grand Cru Classé</b> - Bordeaux	90€
Cépage : Sémillon Liquoreux, épicé, fruits confits intenses	

<b>Domaine de Cigalus, 2021</b> - IGP Pays d'Oc	96€
Cépage : Chardonnay 70%, Viognier 20%, Sauvignon blanc 10% Agrumes mûrs, pêche blanche, miel, fruits secs, note toastée	

<b>AOC Pouilly Fuissé, Premier Cru, 2022,</b> -	110€
Grand vin de Bourgogne Cépage : Chardonnay Boisé, grillé, fragrances de verveine et tilleul	

### ROSÉ

	Verre (12,5 cl)	Pot (46 cl)	Bille (75 cl)
<b>Cuvée « l'Éléphant Rose » 2023,</b> -	5€	19€	30€
Domaine Perrin - AOP Luberon Cépage : Cinsault, Grenache, Syrah Notes fruitées et frais			
<b>Cuvée « Sublime » 2023,</b>	9€	42€	
Côtes de Provence Cépage : Grenache, Cinsault, Rolle Frais, arômes miel, fruits jaunes (abricot, pêche)			

<b>Minuty Prestige</b> - AOC Côtes de Provence	52€
Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle Notes florales, arômes d'abricot et pêche jaune, subtile touche d'agrumes et une finale saline	

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / consommez avec modération »

### ROUGE

	Verre (12,5 cl)	Pot (46 cl)	Bille (75 cl)
<b>Cuvée « Fourmi Rouge » - 2022</b>	5€	19€	30€
Domaine Perrin - Ventoux AOC Cépage: Carignan, Cinsault, Grenache et Syrah Très fruité avec des notes de cerise et poivre			

<b>Château Vrai Caillou</b> - AOC Bordeaux Supérieur	8€	30€	38€
Cépage : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Tanins fermes et fruits rouges			

<b>Saint-Victor, Syrah 2021</b> - IGP Pays d'OC	9€	34€	44€
Cépage : Syrah Fruits noirs mûrs, poivre et notes florale, tannique et final épicé			

<b>L'Aulnay, Saint-Nicolas de Bourgueil AOC</b> - Loire	46€
Cépage : Cabernet franc Des arômes de framboise, poivron vert, nuances florales	

<b>Les Collines, Terrasse de Larzac AOP</b> - Languedoc-Roussillon	46€
Cépage : Syrah, Grenache Épicé, fruits rouges, griotte, liqueur de cassis	

<b>Héritage, Pic Saint Loup AOC</b> - Languedoc	52€
Cépage : Syrah, Mourvèdre, Grenache Arômes de garrigue et fruits mûrs se développant sur des notes grillées	

<b>Château La Naude, AOC Bordeaux Supérieur</b>	58€
Cépage : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	

<b>Mercurey AOC, Louis Latour</b> - Bourgogne	89€
Cépage : Pinot Noir Bouquet subtil de baies rouges, charpenté une belle caudalie	

<b>Les Pierres Blanches, 2016</b> - AOC Bourgogne	110€
Cépage : Pinot Noir Notes de fruits rouges mûrs, de sous-bois	

<b>La Fugue de Nénin, 2016, Pomerol AOC</b> - Bordeaux	120€
Cépage : Merlot, Cabernet Franc Tanins crémeux, fruits noirs, belle caudalie	

<b>AOC Châteauneuf-du-Pape, 2018</b>	125€
Cépage : Vieux grenache, Mourvèdre, Syrah Tanins soyeux, prunes juteuses, noyaux et fruits rouges	

Prix nets TTC en € - service compris

# RHUMS

## CLÉMENT

	Verre (4 cl)
<u>BLANCS</u>	
AOC 50°	5€
Canne Bleue 50°	7€
<u>VIEX</u>	
Select Barrel 40°	6€
VO Prestige 40°	7€
10 ans 42°	15€
Cuvée Homère 44°	20€

## JM

<u>BLANCS</u>	
AOC 50°	6€
Bio Juste Macouba 52,1°	8€
<u>VIEX</u>	
Terroir Volcanique 43°	8€
XO 45°	14€
2014 44,2°	16€

## SAINT-JAMES

<u>BLANCS</u>	
Fleur de canne 50°	5€
BIO AOC 56,5°	7€
Cuvée LA SALLE	8€
<u>VIEX</u>	
Fleur de canne 45°	7€
VSOP 43°°	9€
Cuvée Excellence 42°	12€

## BAILY

<u>BLANCS</u>	
AOC 51,5°	7€
<u>VIEX</u>	
Pyramide 7 ans 45°	11€
Pyramide 12 ans 45°	13€

Prix nets TTC en €- service compris

# SPIRITUEUX

## WHISKY & BOURBONS

William Lawson's	8€
Glenmorangie	12€
Nikka from barrel	20€
Jim Beam	10€

## COGNACS

Hennessy CS	14€
Hennessy VSOP	16€

## GINS

Captain's	6€
Antidote London	12€

## VODKA

Eristoff	8€
----------	----

## TEQUILA

San Luis Silver	8€
-----------------	----

## SPICED RUM

Beach House - Pink Spiced	8€
Arômes naturels d'hibiscus, cassis, pamplemousse et noix de coco	



Prix nets TTC en €- service compris

# LIQUEURS

	Verre (4 cl)
Get 27	8€
Get 31	9€
Martini Blanco/Rosso	8€
Porto Blanc ou Rouge	8€
Pastis (2cl)	6€
Shrubb Clément	8€
Crème de rhum vieux Clément	8€
Crème de rhum vieux Amaretto Clément	8€

Prix nets TTC en €- service compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / consommez avec modération »

*« Il y a des histoires que l'on raconte,  
et d'autres que l'on déguste,  
un verre de vieux à la main. »*



*LA BUVETTE*



# À PARTAGER

<b>Assiette de charcuterie</b> _____	<b>14€/28€</b>
<b>Assiette de fromages</b> _____	<b>14€/28€</b>
<b>Assiette charcuterie/fromages</b> _____	<b>15€/30€</b>
<b>Saucisson</b> _____	<b>6,5€/13€</b>
<b>Rillettes de poisson</b> _____	<b>7€/14€</b>

# COCKTAILS

## LES SIGNATURES

<b>Blue Diamond</b> FLORAL & PÉTILLANT _____	<b>14€</b>
<i>Vodka infusée à la clitoria, crème de pêche, citron vert, orgeat, rose et prosecco</i>	
<b>Caribbean Végé Thai</b> EXOTIQUE & ÉPICÉ _____	<b>14€</b>
<i>Rhum blanc et vieux, gingembre, piment végétarien au romarin et citron</i>	
<b>Fashioned Victor</b> ÉLÉGANT & RAFFINÉ _____	<b>13€</b>
<i>Rhum vieux, sirop de sucre de canne, bitter et zeste d'orange</i>	
<b>Chez Victor X Clément</b> _____	<b>13€</b>
<i>Un cocktail en collaboration avec Clément</i>	

## LES CLASSIQUES

<b>Ti Punch</b> _____	<b>6/7€</b>
<i>Blanc ou vieux</i>	
<b>Mojito</b> _____	<b>12/14/18€</b>
<i>Fruits rouges, Passion ou Royal</i>	
<b>Caipirinha</b> _____	<b>11€</b>
<b>Mai-Tai</b> _____	<b>12€</b>
<b>Moscow mule</b> _____	<b>12€</b>
<b>Chandon Spritz</b> _____	<b>12€</b>
<b>Long drink (alcool+soft)</b> _____	<b>12€</b>

Prix nets TTC en €- service compris

# SANS ALCOOL

## LES MOCKTAILS

<b>Virgin Mojito</b> _____	<b>10/12€</b>
<i>Classique fruits rouges ou passion</i>	
<b>Chez Victor Création</b> _____	<b>12€</b>
<i>Selon l'humeur du Barman !</i>	

## LES SOFTS

<b>Coca-Cola (25cl)</b> _____	<b>5€</b>
<b>Orangina (25cl)</b> _____	<b>5€</b>
<b>Tonic (20cl)</b> _____	<b>5€</b>
<b>Ginger beer (20cl)</b> _____	<b>5€</b>
<b>Jus de fruit (25cl)</b> _____	<b>5€</b>
<b>Limonade artisanale (25cl)</b> _____	<b>6€</b>
<b>Thé Glacé maison</b> _____	<b>8€</b>
<b>Citronnade maison</b> _____	<b>8€</b>

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Thé/Infusion</b> _____	<b>5€</b>
<b>Café/Déca</b> _____	<b>3€</b>

## LES EAUX

<b>San Pellegrino (75cl)</b> _____	<b>7€</b>
<b>Aqua Pana (75cl)</b> _____	<b>7€</b>
<b>Supplément Sirop</b> _____	<b>+2€</b>

Prix nets TTC en €- service compris

# AVEC ALCOOL

## LES BIÈRES

<b>Stella Artois (Pression)</b> _____	(25cl)	(50cl)
<b>Monaco</b> _____	<b>6€</b>	<b>11€</b>
<b>Hoegaarden blanche</b> _____	<b>7€</b>	<b>12€</b>
<b>Corona</b> _____	<b>6€</b>	<b>7€</b>

## LES VINS

BLANC _____	(12,5cl)
<b>Cuvée «l'Ours Blanc» - AOP Luberon</b> _____	<b>5€</b>
<i>Domaine Perrin Cépage: Grenache blanc, Roussane Notes fruitées et d'agrumes</i>	
ROUGE _____	
<b>Cuvée «Fourmi Rouge» - 2022</b> _____	<b>5€</b>
<i>Domaine Perrin - Ventoux AOC Cépage: Carignan, Cinsault, Grenache et Syrah Très fruité avec des notes de cerise et poivre</i>	
ROSÉ _____	
<b>Cuvée «l'Éléphant Rosee» - 2023</b> _____	<b>5€</b>
<i>Domaine Perrin - AOP Luberon Cépage: Cinsault, Grenache, Syrah notes fruitées et frais</i>	



Prix nets TTC en €- service compris  
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / consommez avec modération »

*« Autour d'une bonne table,  
les saveurs régalernt autant  
que les éclats de rire »*



*LE MENU*



# À LA CARTE

## ENTRÉES

Oeufs mimosa	10€
★ 1,2,3,4,9	
Os à moelle	16€
★ 1,3	
Poireaux vinaigrette	12€
★ 3,6,7,9,12	
Carpaccio de poisson	14€

## PLATS

### VIANDE

Pièce du boucher	28€
★ 3,8	
Carpaccio de boeuf (péyi ou pesto)	25€/26€
★ Péyi: 3,8	
★ Pesto: 6	

Confit de canard	29€
★ 3,8	

### POISSON

La p'tite prise	27€
★ 3	
Risotto de Black Tiger	29€
★ 3,10	
Carpaccio de poisson	26€

### VÉGÉ

Salade de «Chez Victor»	19€
★ 3,6,9	
Cacio e pepe et buratta	25€
★ 1,2,5	

SUPPLEMENT GARNITURE	5€
----------------------	----

Prix nets TTC en €- service compris

## DESSERTS

Brioche Perdue	12€
★ 1,2,3,5	
Fondant de «Chez Victor»	13€
★ 1,2,5,6	
Crêpes façon «Suzette»	11€
★ 1,2,3,5	
Ananas rôti	11€
★ 3,5,6	

## MENU ENFANT

Le p'tit Marmot	13€
(Jusqu'a 12 ans)	

# À PARTAGER

## LES PLANCHES

Assiette de charcuterie	14/28€
Assiette de fromages	14/28€
★ 5	
Assiette charcuterie/fromages	15/30€
★ 5	
Saucisson	6,5/13€
Rillettes de poisson	7/14€
★ 3,5,9,11	

## ★ LISTE DES ALLERGÈNES

 (1) Gluten	 (5) Lactose	 (9) Moutarde
 (2) Oeufs	 (6) Fruits à coques	 (10) Crustacés
 (3) Arachides	 (7) Sésame	 (11) Poisson
 (4) Soja	 (8) Céleri	 (12) Sulfites



@chezvictor.fwi

Prix nets TTC en €- service compris