

Café • Brasserie

VICTOR

1880



1880

Victor LE GRAND

Propriétaire de L'Hôtel du Chemin de Fer de Dieppe.
Le 2° Epoux de Pascaline, L'Ancêtre de Charme.
Adrienne, Fille de Pascaline épouse Eugène Guéret, fils d'Albert
Guéret

Alors Propriétaire de l'Hôtel de Motteville ...
L'Histoire d'une famille au travers d'un Hôtel commence Ici ...

La Carte « C'est le Printemps »

Chef de Cuisine, Nicolas S.
La Restauration est Orchestrée Par Mathieu T.

Les Equipes du VICTOR sont heureuses de vous retrouver

Tous les Jours à partir de 07H00

Déjeuners de 12H00 à 14H00 - 14H30 le Samedi & Dimanche

Diners de 19H00 à 22H00 - 22H30 les Jeudis, Vendredis et Samedis.

1880
• HOTEL DE DIEPPE BAR •


HOTEL DE DIEPPE

Café • Brasserie
VICTOR
1880

LA CARTE C'est le Printemps — 1880 —


Entrée en Gare ...

L'Entrée du Jour* **10€**

Velouté Petits-Pois fraîcheur, Croutons de Chorizo,
 Brunoise de Citron Confit & Crème montée infusée Verveine **10€**

Terrine de Saison faite Maison & Condiments, Suivant les courants et les inspirations du Chef **10,5€**

Belle Tranche de Haddock Marinée à l'Huile d'Olive, Tagliatelles de Concombre & Condiment « Skyr »
 Baies roses, Oignons rouges, Herbes vertes **12€**

 Œuf Bio Mollet Parfait, Emulsion Parfumée « Foin », Pétales d'Asperges en déclinaison,
 Baguette Craquantes **12,5€**

Tête de Veau tranchée juste tiédie, Sauce Ravigote, Câpres & Cornichons, Herbes fines, Jeunes Pousses **12,5€**

Tartare Minute de Saumon aux Agrumes, Zestes de Citron Vert, Noisettes torréfiées

En Entrée 080 gr. **13,5€**

En Plat servi avec Pommes Frites & Mesclun 120 gr. **18,5€**

Inspiration Ceviche : Filet de Bar détaillé, Jus frais acidulée base concombre,
 Fragrances de la Méditerranée ; Sarriette, Ail, Citron, Pignon de Pin... **16,5€**

80gr de Foie Gras de Canard Maison Mi-Cuit, Origine France,
 Condiments à la Rhubarbe & Poivre Sauvage, Toasts **19,5€**

Dégustez 03 Variétés d'HUITRES de NORMANDIE en n° 3

Provenances : Saint Vaast la Hougue – Veules les Roses – Fine de Gouville

Les 06 Huitres **17,5€**

Les 09 Huitres **24€**

La Douzaine d'Huitres **29,5€**

Sur le Pouce ...

Fish & Chips Sauce Tartare **14,5€**

Club Sandwich Victor, Volaille, Bacon, Œuf, Tomate, Salade Verte & Mayonnaise Curry, Pommes Frites **15,5€**

Caesar Salade, Blanc de Volaille, Bacon, Tomate, Copeaux de Parmiggiano, Tombée de Croutons **16€**

 Pasta à la Truffe Sauce Crémée Mascarpone et Champignons de Paris **18€**

Le National, 2 Saucisses de Francfort, Œuf sur le plat, Poitrine infusée au jus de Veau, Frites fraîches **18€**

Burger de Bœuf Maison, Tomme de Bray, Oignons, Pickles, Sauce Cocktail, Buns du « Boulanger » **21,5€**

 Artichauts Poivrade en Salade de Roquette, Vinaigrette « Barigoule » & Copeaux de Parmesan **15€**

 Assiette de 3 Fromages Affinés de Saison **09€**

Prix net TTC – Service Compris – « Fait Maison »  - Plats Végétariens 

*Entrée, plat & dessert du « Jour »

Sont concoctés pour les services du déjeuner les jours de semaine

Viandes Bovine Porcine Ovine & Volaille sont d'origines Française, Rognons - élevage comme abattage - Viandes fraîches.

LA CARTE C'est le Printemps

Plats en Ligne ...

Plat du Jour* **18€**

Filet de Dorade Royale Snacké, Grenailles Rôties, Tomates cerises, Pesto de Roquette	19€
Tronçon de Queue de Lotte Rôti, Mashed d'Artichauts & Poivrades Grillés, Jus et Chips de Spianata	22,5€
Gambas « Black Tiger » Flambées à l'Absinthe, Ail et Citron, Risotto au Jus corsé de Coquillage	25€

« **Demi-Homard Bleu** » à la demande, Selon arrivage

Laissez vos papilles vous séduire par la Recette du Chef ou servi suivant votre préférence, votre envie

Cour du Jour€

Rognons de Veau du Dieppe Emincés Minute, Sauce Moutarde à l'Ancienne au Cognac, Darphin	18€
« LE » Tartare de Bœuf préparé du Dieppe, Pommes frites, Sauce Béarnaise au Siphon	18€
Pavé de Veau cuit à basse T° au jus de Romarin frais, Polenta croustillante aux Légumes de Printemps	21€
Pluma de Porc Grillée Garniture Gourmande, Pommes de terre Sautées à la Tomme de Bray Fumé, Ail Confit	22€
Ris de Veau Croustillant cuit Meunière, Purée de Petits Pois montée de Légumes à la Française, Cordon d'un Jus de Verveine	28,5€
Entrecôte de Bœuf Français, 300gr. Pommes Frites Fraiches, Jus Madère, Echalote confite	29€

Recette Découverte, La Piece « d'Exception »

Laissez-vous Guider par les Inspirations du Chef

38€



CANARD à la ROUENNAISE à La PRESSE Façon FELIX FAU



Recette Originale créée en 1932 à bord du Félix-Faure par Michel Guéret Président-Fondateur des Canardiers

Démonstration en Salle par Un Maître Canardier

Sur Réservation 24H00 à l'Avance,
Selon disponibilité

Par Personne **68€**
Minimum de 2 Convives

Desserte en Douceurs ...

Dessert du Jour* **09€**

Crème Brulée à la Cassonade ; Vanille « Véritable » et Fève de Tonka	09€
Granola & Agrumes ; Dacquoise, Crémeux et suprêmes d'Orange Pamplemousse Torrification de Céréales en local	10€
Paris-Brest ; Chou Pâtissière Praliné, Praline de Noisettes	11€
Le fruit de Saison ; Fraises au Sucre et Sorbet, écume et marmelade de Rubarbe Fraiche, Croustillant	12€
Rocher Chocolat ; Biscuit Sarasin, Mousse au Chocolat, Croustillant feuillantine, Glace Sarasin	12€
Baba au Rhum ; Arrosé d'un Arrangé Maison & Compotée de Fruits Rouges	12€
Profiteroles Classiques ... Mais Trrrrrrrrrèèèèèè Gourmandes ...	12€
« L'Institutionnel » Soufflé Maison au Calvados en « Battle » avec « LE » Soufflé Exotique au Rhum Formuler votre Choix, 15 minutes de cuisson ; pensez-y !	12€

MENU
Midi Express

28€

Plat & Dessert du Jour ou Entrée & Plat du Jour

24€

MENU PASCALINE

36€

Plat & Dessert

26€

Entrée & Plat

28€

Entrée, Plat, Dessert du Jour sont disponibles au Déjeuner, Jours de la semaine*

Belle Tranche de Haddock Marinée à l'Huile d'Olive,
Tagliatelles de Concombre & Condiment « Skyr » Baies roses, Oignons rouges, Herbes vertes

Ou

Terrine de Saison faite Maison & Condiments, Suivant les courants et les inspirations du Chef

Ou

Velouté Petit-Pois fraîcheur, Croutons de Chorizo,
Brunoise de Citron Confit & Crème montée infusée Verveine



Pasta à la Truffe Sauce Crémée Mascarpone et Champignons de Paris

Ou

Filet de Dorade Royale Snacké, Grenailles Rôties, Oignon Nouveau, Tomates cerises, Pesto de Roquette

Ou

Rognons de Veau du Dieppe Emincés Minute, Sauce Moutarde à l'Ancienne au Cognac, Darphin

Granola & Agrumes ; Dacquoise, Crémeux Orange-Pamplemousse, Torrification de Céréales en local

Ou

Crème Brulée à la Vanille « Véritable » et Fève de Tonka

Ou

Paris-Brest Praline de Noisettes



MENU VICTOR

45€

Plat & Dessert

30€

Entrée & Plat

35€

6 Huîtres de Normandie n°3

Saint Vaast la Hougue – Veules les Roses – Fine de Gouville

Ou

Inspiration Ceviche : Filet de Bar détaillé, Jus frais acidulée base concombre, Fragrances de la Méditerranée

Ou

Œuf Bio Mollet Parfait, Emulsion Parfumée « Foin », Pétales d'Asperges en déclinaison, Baguette Craquantes

Tronçon de Queue de Lotte Rôti, Mashed d'Artichauts & Poivrades Grillés, Jus et Chips de Spianata

Ou

Pluma de Porc Grillée Garniture Gourmande, Pomme de terre Sautées à la Tomme de Bray Fumé, Ail Confit

Ou

Pavé de Veau cuit à basse T° au jus de Romarin frais, Polenta croustillante aux Légumes de Printemps
Ou

La Pièce d'Exception de Chef - supplément **18€**

Votre Dessert, Choix à la Carte

Prix net TTC – Service Compris – « Fait Maison » ☺

***Entrée, plat et dessert du « Jour »** sont concoctés sur les services du déjeuner non disponibles les week-end et jours fériés



HOTEL DE DIEPPE

1880
•HOTEL DE DIEPPE BAR•

Café • Brasserie

VICTOR
1880