

VICTOR

– BEAUVAIS –

VICTOR ♦ 15 Place Jeanne Hachette – 60000 Beauvais ♦ Tél. : 03 44 10 00 59 ♦ Mail : victor.beauvais@orange.fr



victor-hôtel-brasserie

POUR GRIGNOTER À L'APÉRITIF

Petite planche de charcuterie fine	14 €	Crème fine d'aubergines bio	9 €
Grande planche de charcuterie fine.....	20 €	Crème fine d'olives noires bio	9 €
Crème fine de poivrons bio	9 €	Crème fine pois chiches, citron bio.....	9 €

LES ENTRÉES

6 escargots gratinés, ail, persil, en coquille.....	8 €
Camembert rôti au miel et thym	9 €
Ficelle Picarde.....	8 €
Filet de hareng, pomme de terre à l'huile	9 €
Potage de légumes de saison.....	8 €
Terrine de campagne	8 €

LES PLATS

La choucroute VICTOR.....	20 €
Tartare de boeuf tradition «on vous le prépare», frites	19 €
Andouillette AAAAA, moutarde à l'ancienne, frites.....	23 €
Emincé de blanc de poulet, sauce normande, frites.....	18 €
Cabillaud rôti à la tomate confite, riz basmati	25 €
Cheeseburger Le classique.....	20 €
Salade César.....	15 €
Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati.....	18 €
Demi magret de canard au miel, frites	24 €
Filet de boeuf, sauce poivre vert, frites.....	32 €

PLAT DU SEMAINIER

Le midi uniquement

Plat seul : 13,50 €

Plat + dessert du jour ou café gourmand : 19 €

LUNDI

Endives au jambon gratinées emmental et parmesan

MARDI

Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne, frites

MERCREDI

Boeuf bourguignon pomme vapeur

JEUDI

Saucisse fumée, purée

VENDREDI

Brandade de morue gratinée, salade

SAMEDI

Poulet rôti fermier, frites

MENU ENFANT

- 12 ans / 14 €

Fish and chips ou Blanc de poulet frit ou Steak haché frites
Glace 2 boules ou brownie
Une boisson au choix

LES FROMAGES & LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés	12 €	Café gourmand.....	9 €
Tarte tatin à l'ancienne.....	8 €	Fondant au chocolat noir.....	8 €
Dessert du jour	8 €	Crème brûlée aux gousses de vanille.....	8 €

LES CHAMPAGNES

Louis Contant blanc / 75 cl.....	75,00 €
Louis Constant rosé / 75 cl.....	77,00 €
Mumm blanc / 75 cl.....	90,00 €
Mumm blanc / 150 cl.....	175,00 €

LES BIÈRES

En pression

Maes Pils / 25 cl.....	4,10 €
Gallia Champ Libre / 25 cl.....	4,70 €
Affligem Blonde / 25 cl.....	4,70 €
Fischer ambrée / 25 cl.....	4,70 €
Affligem blanche / 25 cl.....	4,70 €
Affligem rouge / 25 cl.....	4,80 €
Panaché, Monaco / 25 cl.....	4,10 €

En bouteille

Pelforth brune, Desperados / 33 cl.....	5,50 €
Bière sans alcool / 25 cl.....	4,80 €
Chouffe / 33 cl.....	6,00 €

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis.....	4,50 €
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise).....	4,70 €
Kir royal.....	9,50 €
Champagne blanc ou rosé / la coupe.....	9,50 €
Prosecco.....	7,50 €
Martini (rouge, blanc, rosé).....	5,00 €
Suze, Campari.....	5,00 €
Porto (blanc, rouge).....	5,00 €
Américano maison.....	8,50 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino / 100 cl.....	6,50 €
Vittel, San Pellegrino / 50 cl.....	5,50 €
Vittel / 25 cl.....	4,00 €
Perrier / 33 cl.....	4,10 €
Coca Cola / 33 cl.....	4,00 €
Sodas / 25 cl.....	4,00 €
Jus de fruits / 25 cl.....	4,00 €
Fruit pressé.....	6,00 €

LES WHISKIES

JB, Jameson, Ballantine's.....	9,00 €
Jack Daniel's.....	9,50 €
10 ans d'âge : Aberlour.....	10,50 €
12 ans d'âge : Glenfiddich, Chivas, Knockando.....	10,50 €
16 ans d'âge : Lagavulin.....	12,50 €
18 ans d'âge : Glenfiddich.....	12,50 €

LES MOJITOS

♦ MOJITO CLASSIC.....	8,50 €
(rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne)	
♦ MOJITO APPLE.....	8,50 €
(rhum, menthe fraîche, citron vert, jus de pomme)	
♦ MOJITO FRAISE.....	8,50 €
(rhum, menthe fraîche, citron vert, jus de fraise)	
♦ MOJITO ROYAL.....	12,50 €
(rhum, Champagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne)	

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

♦ PINA COLADA.....	10,00 €
(rhum brun, jus de coco, ananas, sucre de canne)	
♦ TÉQUILA SUNRISE.....	8,50 €
(téquila, jus d'orange, sirop de grenadine)	
♦ L'ÉMERAUDE.....	10,00 €
(jus de pomme et ananas, rhum havana 3 ans, Fever-tree tonic, sirop de basilic)	
♦ PÊCH' & AMORE.....	10,00 €
(Ciroc pêche, Fever-tree tonic, liqueur de sureau, sirop de pamplemousse)	
♦ SEX AND THE BEACH.....	10,00 €
(jus cranberry, ananas, vodka, liqueur melon, sirop grenadine)	
♦ LE VICTOR.....	10,00 €
(jus de litchi, purée de framboise, tequila Camino, sirop hibiscus, limonade Pschitt)	
♦ GIN FIZZ.....	8,50 €
(gin, jus citron, sucre de canne, limonade Pschitt)	
♦ LE SPRITZ ou SAINT GERMAIN.....	8,50 €
(Apérol, Prosecco, soda)	
♦ MAÏ TAÏ.....	10,00 €
(rhum Captain Morgan, cointreau, jus de citron, sirop d'orgeat, limonade Pschitt)	
♦ MOSCOW MULE.....	8,50 €
(vodka, jus de citron, Fever-tree tonic, sirop de canne)	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

♦ VIRGIN COLADA.....	8,50 €
(jus de coco, ananas, sirop de canne)	
♦ VIRGIN MOJITO.....	8,50 €
(menthe fraîche, citron vert, limonade, sucre de canne)	
♦ PINK LADY.....	8,50 €
(jus coco, cranberry, ananas, sirop grenadine)	
♦ ABRAÇAO.....	8,50 €
(jus ananas, abricot, orange, citron, sirop curaçao)	
♦ YUZU SMASH.....	9 €
(jus d'ananas, purée de yuzu, sirop de basilic, Fever-tree tonic)	
♦ POWER RED.....	9 €
(jus de litchi, purée de framboise, jus de citron, sirop hibiscus, limonade Pschitt)	



LA CAVE DU VICTOR



VINS ROUGES / 75 cl

Bordeaux	
AOP Côtes De Blaye « Château Charron ».....	19 €
AOP Lussac Saint-Émilion « La Rose Perruchon ».....	35 €
AOP Margaux « Zédé de Labegorce ».....	56 €
AOP Pauillac « Baron Nathaniel ».....	65 €

Bourgognes

AOP Pinot Noir « André Ducal ».....	27 €
AOP Gevrey Chambertin « Bouchard et fils ».....	84 €
AOP Hautes Côtes de Nuits « Nuiton-Beauvoy ».....	40 €

Vallée de la Loire

AOP Saumur Champigny « Les Valengenets ».....	25 €
AOP Chinon « Les terroirs Rabelaisiens ».....	21 €
AOP Saint-Nicolas de Bourgueuil « Les Javeaux ».....	25 €

Beaujolais / Alsace

AOP Brouilly « Lachapelle de Venenge ».....	26 €
AOP Pinot gris « Schoepfer ».....	25 €
AOP Saint-Amour « La Victorine ».....	35 €

Côtes du Rhône

AOP Côtes du Rhône Villages « Plan de Dieu ».....	28 €
AOP Crozes-Hermitage « Ferraton & fils ».....	40 €
AOP Côtes du Rhône Vieilles vignes « Romain Duvernay ».....	35 €
AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'oratoire des Papes ».....	105 €

VINS ROSÉS / 75 cl

IGP L'île de Beauté « Costa Serena ».....	25 €
AOP Côtes de provence « Cuvée de Valadas ».....	25 €
AOP Côtes de provence « Château Sainte-Roseline ».....	39 €
AOP Bandol « Les Restanques du moulin ».....	35 €
AOP Côtes de provence « Minuty Prestige ».....	56 €

VINS BLANCS / 75 cl

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Les Donelières ».....	22 €
AOP Côtes de Gascogne « XVIII Saint-Luc ».....	25 €
AOP Pouilly Fumé « Domaine des fines Caillottes ».....	43 €
AOP Petit Chablis « La Chablisienne ».....	33 €
AOP Bourgogne Aligoté « Valentin Vignot ».....	25 €
AOP Gewurztraminer « Joseph Hanskeller ».....	27 €
AOP Sauvignon « Albrières ».....	23 €
AOP Chardonnay « André Ducal ».....	36 €

VINS D'ITALIE / 75 cl

DOC Bardolino Chiaretto « Villa Mura » Rosé.....	25 €
DOCG Prosecco « Alberto Torresi ».....	25 €

VINS AU VERRE

Le verre – 5,50 €

IGP L'île de Beauté « Costa Serena » Rosé
DOC Bardolino Chiaretto « Villa Mura » Rosé
AOP Côtes de provence « Cuvée de Valadas » Rosé
AOP Saumur Champigny « Michel Laurent » Rouge
AOP Brouilly « Lachapelle de Venenge » Rouge
AOP Saint-Nicolas de Bourgueuil « Les Javeaux » Rouge
AOP Chinon « Les terroirs Rabelaisiens » Rouge
AOP Bourgogne Aligoté « Valentin Vignot » Blanc
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie « Les Donelières » Blanc
AOP XVIII Saint-Luc Gascogne moelleux Blanc
AOP Sauvignon « Albrières » Blanc
AOP Côtes de Blaye « Château Charron » Rouge

Le verre – 6,20 €

AOP Bandol « Les Restanques du moulin » Rosé
AOP Petit Chablis « La Chablisienne » Blanc
AOP Lussac Saint-Émilion « La rose Perruchon » Rouge
AOP Côtes du Rhône Villages « Plan de Dieu » Rouge
AOP Gewurztraminer « Joseph Hanskeller » Blanc
AOP Chardonnay « André Ducal » Blanc

VICTOR

– BEAUVAIS –

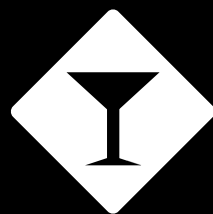
VICTOR ♦ 15 Place Jeanne Hachette – 60000 Beauvais ♦ Tél. : 03 44 10 00 59 ♦ Mail : victor.beauvais@orange.fr



victor-hôtel-brasserie



LES MOJITOS



Consultez les cocktails
du moment sur ardoises !

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

LES COCKTAILS SANS ALCOOL



En pression

25cl 50cl

Les Bières

En bouteille

Happy Hour!



À partager... ou non !



PLANCHES



TAPAS

LES GLACES



CRÊPES &
GAUFRES

LES APÉRITIFS



LES BOISSONS CHAUDES



LES THÉS

LES WHISKIES

Les Rhums



LES DIGESTIFS

LES BOISSONS FRAÎCHES

LES EAUX

LES JUS DE FRUITS

LES SODAS



LA CAVE DU VICTOR



VINS ROUGES / 75 cl

VINS ROSÉS / 75 cl

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

Bordeaux

Bourgognes

Vallée de la Loire

Beaujolais

Côtes du Rhône

VINS BLANCS / 75 cl

CHAMPAGNES / 75 cl

VINS D'ITALIE / 75 cl

LES CHAMPAGNES