

VICTORIA

HOTEL RESTAURANT GRILL STEAKHOUSE

A PARTAGER / OM TE DELEN

Pan con tomates, Bresaola	16,00
Houmous, amandes, courgettes, huile de Chorizo	16,00
<i>Hummus, amandels, courgettes, Chorizo olie</i>	
Caviar d'aubergines, pain Libanais	16,00
<i>Auberginepuree, Libanees brood</i>	
Planche de bœuf Secreto n°7(100gr), amandes	21,00
<i>Secreto runderplank n°7 (100 gr), amandelen</i>	
Carpaccio de bœuf XXL, artichauts, croûtons, tomates, basilic	25,00
<i>XXL rundercarpaccio, artisjokken, croutons, tomaten, basilicum</i>	
Scampi croustillant & sauce thaï aux agrumes	
<i>Knapperige scampi, citrus thaise saus</i>	
6 pièces/stuks	18,00
12 pièces/stuks	28,00

ENTRÉES

Demi Camembert chaud sur le grill, charcuterie, pomme petée	15,00
<i>Warme 1/2 camembert op de grill, fijne vleeswaren, aardappel in de schil</i>	
Asperges vinaigrette ponzu, crumble de parmesan, jambon d'Ardenne	18,00
<i>Asperges ponzu vinaigrette, parmezaanse crumble, Ardense ham</i>	
Toast avocat, citron brûlé	15,00
<i>Avocado toast, verbrande citroen</i>	
Thon rouge frit, chimichurri, mangue, coriandre, citron vert, noisettes	18,00
<i>Gebakken rode tonijn, chimichurri, mango, koriander, groene citroen, hazelnoten</i>	
Gyoza végétal, miso, tomates, sésame	16,00
<i>Plantaardige gyoza, miso, tomaten, sesam</i>	
Queue de bœuf, raviole, jus corsé, pickels	18,00
<i>Ossenstaart, raviole, sap, pickels</i>	

MENU VICTORIA

Les 3 entrées à partager
De 3 voorgerechten om te delen

Caviar d'aubergines, pain libanais
Aubergine puree, Libanees brood
Vichyssoise d'asperges
Koude asperges room
Melon, Bresaola, gel Porto
Meloen, bresaola, Porto gel

Saumon brûlé,

Asperges flamandes, grenailles
Verbrande zalm, asperges flamandes,
grenaille aardappels

OU / OF

Mignon de veau

Risotto d'épautre, mascarpone aux herbes,
harissa maison
Kalf, spelt risotto, mascarpone met kruiden,
huisgemaakte harissa

Assiette de fromages *kaasschotel* + 6,00 €

OU Dessert du jour *Dessert van de dag*

2 assiettes - 2 borden 32,00 €

(entrée, plat OU plat, dessert) - sauf samedi soir

3 assiettes - 3 borden 39,00 €

(1 entrée-1 plat-1 dessert)

4 assiettes - 4 borden 48,00 €

(1 entrée, 2 plats, 1 dessert)

MIXED MENU

38,00 € p.p - 55,00 € p.p avec vin, eau et café
par table complète - voor de hele tafel

Mixed planche

planche apéritif à partager

Mixed grill

volaille, ribs, bœuf, lard
pommes de terre pétées, béarnaise
gevogelte, ribs, rund, spek, gegrilde aardapelen,
bearnaise

Mixed de macarons

LE MENU P'TIT LOUP

(enfant de moins de 12 ans) - 12,00

Croquette de fromage OU saumon fumé

*

Nuggets maison, compote, frites OU poisson du jour

*

Coupe de glace

LES DESSERTS

5 macarons by Darcis	9,00
Dame blanche, sauce chocolat et crème chantilly	9,00
<i>Dame blanche, chocoladesaus, chantilly</i>	
Mousse au chocolat, praliné café, noisettes	9,00
<i>Chocolade mousse, praliné koffie, hazelnoten</i>	
Mille-feuilles, crémeux vanille, framboises	9,00
<i>Mille-feuilles, romige vanille, frambozen</i>	
Fraises, rhubarbe, glace yaourt	9,00
<i>Aardbeien, rabarber, yoghurtijs</i>	
Assiette de fromages de la Fromagerie du Gros Chêne (Mean)	12,00
<i>Kaasbord</i>	

NOS DESSERTS À PARTAGER OU PAS...

Churros, sauce chocolat, crème montée	16,00
<i>Churros, chocoladesaus, slagroom</i>	
Cookie XXL cuit minute, glace vanille, sauce chocolat	15,00
<i>Minute-cooked XXL cookie, vanille-ijs, chocoladesaus</i>	

LES PLATS

LES INCONTOURNABLES

Camembert sur le grill, charcuterie, pomme petée 1/1	18,00
<i>Warme camembert op de grill, fijne vleeswaren, aardappel in de schil 1/1</i>	
Ribbs grillés, natures ou laqués aigre-doux + 1 accompagnement	21,00
<i>Gegrilde sparerib - natuur of zoetzuur</i>	
Poulet Victoria (huile, vinaigre, ail, piment) + 1 accompagnement	23,00
<i>Gegrild haantje Victoria (olijfolie, azijn, look, pikant)</i>	
Poulet Maccala (citron, piment) + 1 accompagnement	23,00
<i>Gegrild haantje Makala (citroen, pikant)</i>	

LES POISSONS

Saumon brûlé, asperges flamandes, grenailles	24,00
<i>Verbrande zalm, asperges «à la flamande», grenaille aardappels</i>	
Poulpe, crème aigre, tomates séchées, entrée / plat	
compotée chorizo, coulis pequillos	18,00 / 24,00
<i>Octopus, zure room, gedroogde tomaten, compotee met chorizo, pequillos grout</i>	
Truite saumonée, sauce vierge de légumes min. 2 couverts (+ 1 accompagnement pp)	22,00 pp
<i>Zalmforel, virgin saus - min. 2 couverts (+ 1 bijgerecht)</i>	

LES VIANDES

Hamburger maison, sauce barbecue, & frites	17,00
<i>Hamburger van het huis met barbecuesaus en frieten</i>	
Steak de bœuf (+ 1 accompagnement)	21,00
<i>Gegrild rundsteak</i>	
Onglet, (+ 1 accompagnement) servis avec des échalotes	28,00
Entrecôte (+ 1 accompagnement) sélection du Chef	38,00
Mignon de veau, risotto d'épautre, mascarpone aux herbes, harissa maison	26,00
<i>Kalf, spelt risotto, mascarpone met kruiden, huisgemaakte harissa</i>	
Côte de porc ardennaise, façon cordon bleu, petits pois, carottes fanes, oignons brûlés	24,00
<i>Ardense varkensrib, «cordon bleu» wijze, erwten, wortels, verbrande uien</i>	

LES VIANDES À PARTAGER

Epaule d'agneau de lait, mascarpone aux herbes, harissa - min. 2 couverts	32,00 pp
<i>Lamsschouder, mascarpone met kruiden, harissa - min. 2 personen</i>	

Mixed-grill - 1kg de viande - min 2 couverts 28,00 pp
poulet, ribs, bœuf, lard, pommes de terre pétées, béarnaise

Tomahawk - env. 1 kg200	90,00
(+ 2 accompagnements compris)	

SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENTS BIJGERECHTEN - 5,00

Frites, purée, pommes pétées, frites de patate douce, pomme dauphine	
<i>Friet, Aardappelpuree, Zoete Aardappel Friet, Dauphine Aardappelen</i>	
Salade mixte ou salade aux œufs cuits durs et mayonnaise	
<i>Sla met hardgekookt ei met mayonnaise</i>	
Cocotte de légumes de saisons	
<i>warm groenten-pannetje</i>	

SUPPLEMENT SAUCES / SAUZEN - 3,00

Sauce béarnaise, champignons, poivre vert, crème Roquefort, beurre maître d'hôtel, chimichuri	
<i>bearnaise, champignonroomsaus, pepperroomsaus, roquefort-roomsaus, hofmeestersboter, chimichuri</i>	
Assortiment de 3 sauces froides	5,00
Mayonnaise, Ketchup	1,00

PLAT DU JOUR 16,00 €
viande ou poisson du jour

LUNCH DU JOUR - 22,00 €
plat du jour et café gourmand

Si vous avez une allergie ou une intolérance à un ingrédient, nous vous invitons à nous en informer. Als u een allergie of intolerantie voor een ingrediënt heeft, wij nodigen u uit om ons te informeren.