

VICTORIA

HOTEL RESTAURANT GRILL STEAKHOUSE

A PARTAGER / OM TE DELEN

Victoria fait son guacamole Avocat, oignon rouge, coriandre, citron vert, piment d'espelette <i>Victoria maakt haar guacamole: Avocado, rode ui, koriander, limoen, espelette-peper</i>	 20,00
Ricotta truffée, pinsa (focaccia), mortadelle <i>Truffelricotta, pinsa (focaccia), mortadella</i>	24,00
Planche de bœuf Secreto n°7(100gr), amandes <i>Secreto runderplank n°7 (100 gr), amandelen</i>	24,00
Carpaccio de bœuf XXL, artichauts confits, crumble de parmesan <i>XXL rundercarpaccio, artisjokken, parmezaanse kaas crumble</i>	26,00
Scampi croustillant & sauce thaï aux agrumes <i>Knapperige scampi, citrus thaise saus</i>	
6 pièces/stuks	18,00
12 pièces/stuks	28,00

MENU VICTORIA

Les 3 entrées à partager
De 3 voorgerechten om te delen

Gaspacho maison
Zelfgemaakte gazpacho

Guacamole, tartare de tomates, crackers
Guacamole, tomatentartaar, crackers

Ricotta truffée, coppa
Truffelricotta, coppa

Gambas

fregola sarda aux herbes, petits légumes, chimichurri
Gamba's, fregola sarda met kruiden, babygroenten, chimichurri

OU / OF

Suprême de volaille

crème d'artichauts, légumes confits, pomme de terre écrasée, jus de volaille
Gevogelte supreme, artisjokroom, gekonfijte groenten, aardappelpuree, gevogelte sap

Assiette de fromages *kaasschotel* + 6,00 €

OU **Dessert du jour** *Dessert van de dag*

2 assiettes - 2 borden 34,00 €

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

3 assiettes - 3 borden 42,00 €

(1 entrée-1 plat-1 dessert)

4 assiettes - 4 borden 52,00 €

(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 apéritive 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 <i>Dame blanche, chocoladesaus, chantilly</i>	9,00
Abricot, romarin, glace vanille <i>Abrikoos, rozemarijn, vanille-ijs</i>	9,00
Crèmeux chocolat noir, crumble coco, granité à l'anis, espuma coco <i>Romige pure chocolade, kokoscrumble, anijsgranita, kokosschuim</i>	9,00
Fraises, pastèque, ganache au chocolat blanc <i>Aardbeien, watermeloen, witte chocolade ganache</i>	9,00
Assiette de fromages de la Fromagerie du Gros Chêne (Mean) <i>Kaasbord</i>	12,00

NOS DESSERTS À PARTAGER OU PAS...

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

ENTRÉES

Demi Camembert chaud sur le grill, charcuterie, pomme petée <i>Warme 1/2 camembert op de grill, fijne vleeswaren, aardappel in de schil</i>	18,00
Tomates d'Antan, stracciatella, basilic <i>Heirloom tomaten, stracciatella, basilicum</i>	 18,00
Sushi végétal frit, wasabi <i>Gefrituurde groentesushi, wasabi</i>	 18,00
Ceviche de saumon, avocat, mangue, pamplemousse, vinaigrette coco <i>Zalm ceviche, avocado, mango, grapefruit, kokos vinaigrette</i>	18,00
Figue rôtie, guanciale, parmesan, vieux balsamique <i>Geroosterde vijg, guanciale, parmezaan, gerijpte balsamico</i>	18,00

LES SALADES

Tomates, stracciatella, pesto <i>Tomaten, stracciatella, pesto</i>	 18,00
Salade César Volaille grillée, anchois, sucrose, parmesan, sauce César <i>Gegrilde gevogelte, ansjovis, romaine, zongedroogde tomaten, parmezaan, César saus</i>	18,00
Salade du chef Foie gras, frisée, magret de canard, haricots, vinaigrette truffée <i>Ganzelever, frisee sla, eendenborst, bonen, truffelvinaigrette</i>	18,00
Salade de quinoa Saumon mariné, maïs, feta, edamame <i>Quinoasalade, gemarineerde zalm, maïs, feta, edamame</i>	18,00

LES PLATS

LES INCONTOURNABLES

Camembert sur le grill, charcuterie, pomme petée 1/1 <i>Warme camembert op de grill, fijne vleeswaren, aardappel in de schil 1/1</i>	22,00
Ribbs grillés, naturels ou laqués aigre-doux + 1 accompagnement <i>Gegrilde sparerib - natuur of zoetzuur</i>	23,00
Poulet Victoria (huile, vinaigre, ail, piment) + 1 accompagnement <i>Gegrild haantje Victoria (olijfolie, azijn, look, pikant)</i>	25,00
Poulet Maccala (citron, piment) + 1 accompagnement <i>Gegrild haantje Makala (citroen, pikant)</i>	25,00

LES POISSONS

Gambas géantes, fregola sarda aux herbes, petits légumes, chimichurri <i>Grote Gambas, fregola sarda met kruiden, babygroenten, chimichurri</i>	24,00
Poulpe, crème aigre, entrée / plat compotée chorizo, coulis pequillos 18,00 / 24,00 <i>Octopus, zure room, compotee met chorizo, pequillos grout</i>	
Truite saumonée, sauce vierge de légumes min. 2 couverts (+ 1 accompagnement pp) <i>Zalmforel, virgin saus - min. 2 couverts (+ 1 bijgerecht)</i>	22,00 pp

LES VIANDES

Hamburger maison, sauce barbecue, & frites <i>Hamburger van het huis met barbecuesaus en frieten</i>	18,00
Filet américain, Savora, frites <i>Amerikaanse filet, Savora & frieten</i>	22,00
Steak de bœuf (+ 1 accompagnement) <i>Gegrild rundsteak</i>	21,00
Bavette, servis avec des échalotes (+ 1 accompagnement)	28,00
Entrecôte (+ 1 accompagnement) sélection du Chef	38,00
Suprême de volaille, crème d'artichauts, légumes confits, pomme de terre écrasée, jus de volaille <i>Gevogelte supreme, artisjokroom, gekonfijte groenten, aardappelpuree, gevogelte sap</i>	26,00

LES VIANDES À PARTAGER

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

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

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

SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENTS BIJGERECHTEN - 5,00

Frites, purée, pommes pétées, frites de patate douce, fregola sarda <i>Friet, Aardappelpuree, Zoete Aardappel Friet, Fregola sarda</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 18,00 €
viande ou poisson du jour

LUNCH DU JOUR 25,00 €
plat du jour et café gourmand