


# VICTORIA

HOTEL RESTAURANT GRILL STEAKHOUSE

## A PARTAGER / OM TE DELEN

<b>Houmous de butternut</b> Graines de courge - noisettes <i>Butternut hummus - pompoenpitten - hazelnoten</i>	 18,00
<b>Croquettes d'écrevisses - persil frit</b> (9 pièces) <i>Kroketten van rivierkreeften - gefrituurde peterselie</i> (9 stuks)	26,00
<b>Planche de bœuf Secreto n°7</b> (100gr) - amandes <i>Secreto runderplank n°7 (100 gr) - amandelen</i>	24,00
<b>Notre planche «retour de chasse»:</b> terrine - rilette - jambon de marassin... <i>Ons bord «terug van de jacht»: terrine - rilette - wildzwijnham...</i>	26,00
<b>Scampis croustillants - sauce chili</b> <i>Knapperige scampi - chili saus</i>	
<b>6 pièces/stuks</b>	18,00
<b>12 pièces/stuks</b>	28,00

## ENTRÉES

<b>Demi Camembert chaud sur le grill - charcuterie - pomme pêtée</b>	18,00
<i>Warme 1/2 camembert op de grill - fijne vleeswaren - aardappel in de schil</i>	
<b>Thon rouge - galette croquante - tarama truffé</b>	20,00
<i>Rode tonijn - krokante toast - truffeltaramasalata</i>	
<b>Burrata - betteraves confites - noisettes - vinaigre de Xérès</b>	 18,00
<i>Burrata - gekonfijte bieten - hazelnoten - sherryazijn</i>	
<b>Œufs mimosa - anguille fumée - poireaux brulés</b>	18,00
<i>Mimosa eieren - gerookte paling - gebrande prei</i>	
<b>Gravlax de daurade - yuzu - coriandre - piment vert</b>	18,00
<i>Zeebrasem gravlax - yuzu - koriander - groene peper</i>	
<b>Œufs 63° - champignons des bois - pomme de terre - sarrasin</b>	18,00
<i>Eieren 63° - bospaddenstoelen - aardappel - boekweit</i>	

## MENU VICTORIA

Les 3 entrées à partager  
**De 3 voorgerechten om te delen**

Houmous de butternut - graines de courge - noisettes  
*Butternut hummus - pompoenpitten - hazelnoten*

Croquette d'écrevisses - *rivierkreeftenkroket*

Delice de gibier - confit de figues  
*Wildterrine - gekonfijte vijgen*

\*\*\*\*\*

### Gambas

Façon couscous : bouillon ras el hanout - navet - courgette - pois chiches - salicorne  
*Gamba's - couscous-stijl - bouillon met ras el hanout - raap - courgette - kikkererwten - zeekraal*

OU / OF

### Meilleur de la biche

Panure d'amandes & poivre - figues - betteraves - champignons des bois - polenta truffée  
*Het beste van herten in amandel - en pepper kruim - vijgen - bieten - bospaddenstoelen - truffelpolenta*

\*\*\*\*\*

**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)

## LES PLATS

### LES INCONTOURNABLES

<b>Camembert sur le grill - charcuterie - pomme pêtée 1/1</b>	22,00
<i>Warme camembert op de grill - fijne vleeswaren - aardappel in de schil 1/1</i>	
<b>Ribbs grillés, naturels ou laqués aigre-doux + 1 accompagnement</b>	23,00
<i>Gegrilde sparerib - natuur of zoetzuur</i>	
<b>Coquelet Victoria (huile, vinaigre, ail, piment) + 1 accompagnement</b>	25,00
<i>Gegrild haantje Victoria (olijfolie, azijn, look, pikant)</i>	
<b>Hamburger maison - sauce barbecue - frites</b>	18,00
<i>Hamburger met barbecuesaus - frieten</i>	

### LES POISSONS

<b>Gambas façon couscous : bouillon ras el hanout - navet - courgette - pois chiches - salicorne</b>	25,00
<i>Gambas - couscous stijl: ras el hanout bouillon - raap - courgette - kikkererwten - zeekraal</i>	
<b>Poulpe - crème aigre</b>	entrée / plat
<b>- compotée chorizo - coulis pequillos</b>	18,00 / 24,00
<i>Octopus - zure room - compotee met chorizo - pequillos groot</i>	
<b>Truite saumonée - sauce vierge de légumes min. 2 couverts (+ 1 accompagnement pp)</b>	22,00 pp
<i>Zalmforel - virgin saus - min. 2 couverts (+ 1 bijgerecht)</i>	

### LES VIANDES

<b>Steak de bœuf (+ 1 accompagnement)</b>	21,00
<i>Gegrild rundsteak</i>	
<b>Bavette - servis avec des échalotes (+ 1 accompagnement)</b>	28,00
<b>Entrecôte (+ 1 accompagnement) sélection du Chef</b>	38,00
<b>Meilleure de la biche</b>	26,00
<b>Panure d'amandes et poivre - figues - betteraves - champignons des bois - polenta truffée</b>	
<i>Het beste van herten in amandel - en pepper kruim - vijgen - bieten - bospaddenstoelen - truffelpolenta</i>	
<b>Civet de biche</b>	22,00
<b>pommes - airelles - rattes</b>	
<i>Doe stoofpot - appel - cranberry - rattes</i>	

### LES VIANDES À PARTAGER

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

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

<b>Tomahawk - env. 1 kg200 (+ 2 accompagnements compris)</b>	90,00
<b>Râble de lièvre</b>	32,00 pp
fruits et légumes d'automne - min. 2 cts <i>Hazenrug - herfstgroenten en vruchten - min 2 cts</i>	
<b>Côte à l'os de cerf</b>	35,00 pp
fruits et légumes de pleine terre- min. 2 cts <i>Hertenbotten hakken - vruchten - vollengrondsgroenten - 2 cts</i>	

## 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 - ribbs - bœuf - lard  
pommes de terre pêtées - béarnaise  
*gevogelte - ribbs - 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

<b>5 macarons by Darcis</b>	9,00
<b>Finger chocolat noir</b>	9,00
<i>Romige donkere chocolade - feuellantine</i>	
<b>Pavlova exotique : mangue - kiwi - passion - sésame</b>	9,00
<i>Exotische Pavlova: kiwi - mango - sesam - slagroom</i>	
<b>Pain perdu - fruits du vieux garçon - crème montée</b>	9,00
<i>Wentelteefjes - old boy's fruit -mascarpone</i>	
<b>Dame blanche - sauce chocolat - crème chantilly</b>	9,00
<i>Dame blanche - chocoladesaus - chantilly</i>	
<b>Assiette de fromages de la Fromagerie du Gros Chêne (Mean)</b>	12,00
<i>Kaasbord</i>	

### NOS DESSERTS À PARTAGER OU PAS...

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

### SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENTS BIJGERECHTEN - 5,00

**Frites, purée, pommes pêtées, frites de patate douce**  
*Friet, Aardappelpuree, Zoete Aardappel Friet*

**Salade mixte ou salade aux œufs cuits durs et mayonnaise**  
*Sla met hardgekookt ei met mayonaisse*

**Cocotte de légumes de saisons**  
*warm groenten-pannetje*

### SUPPLEMENT SAUCES / SAUZEN - 3,00

**Sauce béarnaise, champignons, poivre vert, crème Roquefort, beurre maître d'hôtel, chimichuri**  
*bearnaise, champignonroomsaus, pepperroomsaus, roquefort-roomsaus, hofmeestersboter, chimichuri*

**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