

VICTORIA

HOTEL RESTAURANT GRILL STEAKHOUSE

A PARTAGER / OM TE DELEN

Croquettes d'écrevisses, kalamansi, persil frit <i>Rivierkreeftje kroket, kalamansi, gebakken peterselie</i>	
4 pièces/stuks	14,00
8 pièces/stuks	26,00
Houmous de patates douces, condiment chorizo <i>Houmous van zoete aardappelen, chorizo</i>	18,00
Focaccia, chèvre, pequillos, huile d'olive, poivre noir <i>focaccia, geitenkaas, pequillos, olijfolie, zwarte peper</i>	18,00
Planche de bœuf Secreto n°7(100gr), amandes aux Herbes de Provence <i>Secreto runderplank n°7 (100 gr), amandelen met kruiden</i>	24,00
Scampis croustillants & sauce thaï <i>Knapperige scampi, thaïse 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

Tartare de Saint-Jacques, Tartuffade et noisettes
Focaccia de bœuf, caviar de hareng
Houmous de patates douces, condiment chorizo
*Tartaar van Sint-jacobs vruchten, tartuffade en hazelnoten
Focaccia van rund en haring kaviaar
Houmous van zoete aardappelen, chorizo*

Truite saumonée unilatérale,

Rattes, salicorne, cresson, beurre blanc
Zalmforel, eenzijdig gekookt, ratte aardappelen, zeekraal, waterkers, witte boter

OU / OF

Canard Apicius

Miel de sapin, mousseline, orange brûlée
Apicius eendenborst, dennenhoning, mousseline, verbrande sinaasappel

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

Mousse au chocolat, praliné café, noisettes <i>Chocolade mousse, koffie praliné, hazelnoten</i>	9,00
Dame blanche, sauce chocolat et crème chantilly <i>Dame blanche, chocoladesaus, chantilly</i>	9,00
Tarte Bourdaloue, glace vanille, chocolat <i>Bourdaloue taart, vanille ijs, chocolade</i>	9,00
Carpaccio d'oranges aux épices, glace au poivre de Séchuan <i>Carpaccio van sinaasappel met kruiden, peperijs</i>	9,00
Crousti banane, caramel banane, sauce chocolat <i>Banaan crousti, banaan karamel, chocolade saus</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 - sauce chocolat <i>Minute-cooked XXL cookie - chocoladesaus</i>	15,00

ENTRÉES

Demi Camembert chaud sur le grill - charcuterie - pomme pétée <i>Warme 1/2 camembert op de grill - fijne vleeswaren - aardappel in de schil</i>	18,00
Tataki de thon rouge mariné au soja, oignons confits, coriandre, cebette <i>Tataki van rode tonijn gemarineerde met soja, geconfijte uien, koriander, cebette</i>	21,00
Céleri rave confit aux épices tandoori, mangue, cacahuètes, yaourt grec <i>Geconfijte selderijwortel met tandori specerijen, mango, grandnoten, griekse yaourt</i>	18,00
Poulpe grillé, sauce chimichurri, purée de pois chiches au cumin <i>Gegrilde octopus, chimichurri saus, kikkererwtenpuree met komijn</i>	18,00
Gyoza de volaille, bouillon dashi, légumes croquants, edemame <i>Gevogelte gyoza, dashi bouillon, knapperige groenten, edamame</i>	18,00
Tartare de Bœuf, crème fumée, gaufrette, caviar de hareng <i>Rund tartare, gerookte room, gaufrette, haring kaviaar</i>	18,00

LES PLATS

LES INCONTOURNABLES

Camembert sur le grill - charcuterie - pomme pétée 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
Coquelet Victoria (huile, vinaigre, ail, piment) + 1 accompagnement <i>Gegrild haantje Victoria (olijfolie, azijn, look, pikant)</i>	25,00
Hamburger maison - sauce barbecue oignons confits - frites <i>Hamburger met barbecuesaus, geconfijte uien en frieten</i>	18,00

LES POISSONS

Poulpe, sauce chimichurri, purée de pois chiches au cumin <i>Octopus, chimichurri saus, kikkererwtenpuree met komijn</i>	24,00
Truite saumonée, unilatérale, rattes, salicorne, cresson, beurre blanc <i>Zalmforel, eenzijdig gekookt, ratte aardappelen, zeekraal, waterkers, witte boter</i>	24,00
Gambas, sauce vierge, purée à l'huile d'olive	25,00

LES VIANDES

Steak de bœuf (+ 1 accompagnement) <i>Gegrild rundsteak</i>	21,00
Bavette Carima, échalottes confites	28,00
Entrecôte sélection du Chef (+ 1 accompagnement)	38,00
Magret de canard, apicius, miel de sapin, mousseline, orange brûlée <i>Apicius eendenborst, dennenhoning, mousseline, verbrande sinaasappel</i>	25,00

LES PLATS À PARTAGER

Epaule d'agneau de lait - mascarpone aux herbes - harissa maison <i>Lam schouder, kruiden mascarpone, harissa</i>	32,00 pp
---	----------

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

Tomahawk (1kg200) (+ 2 accompagnements compris)	90,00
Truite saumonée (+/- 600 gr) , sauce vierge <i>Zalmforel, saus vierge</i>	22,00 pp

SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENTS BIJGERECHTEN - 5,00

Frites, purée, pommes pétées, frites de patate douce <i>Friet, Aardappelpuree, Zoete Aardappel Friet</i>	
Salade mixte ou salade aux œufs cuits durs et mayonnaise <i>Slade met hardgekookt ei met mayonnaise</i>	

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 <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

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.