



VICTORIA

HOTEL RESTAURANT GRILL STEAKHOUSE

A PARTAGER / OM TE DELEN

Croquettes de polenta au parmesan, piperade de poivrons, anchois <i>Kroketten van polenta met parmezaan, peper piperade, ansjovis</i>	
4 pièces/stuks	14,00
8 pièces/stuks	26,00
Caviar d'aubergines, yaourt, pignons de pin et huile d'olive <i>Aubergine kaviaar, yaourt, pijnboompitten en olijf olie</i>	
Croque ardennais, jambon d'Ardennes et Orval <i>Ardense croque, Ardense ham en Orval</i>	18,00
Planche de bœuf Enigma (100gr), amandes aux Herbes de Provence <i>Enigma runderplank n°7 (100 gr), amandelen met kruiden</i>	24,00
Scampis croustillants & sauce thaï <i>Knapperige scampi, thaise saus</i>	
6 pièces/stuks	18,00
12 pièces/stuks	28,00
Vitello tonnato, mayonnaise au thon, câpres, anchois, roquette <i>vitello tonnato, tonijn mayonnaise, kappertjes, ansjovis, raket</i>	26,00

MENU VICTORIA

Les 3 entrées à partager
De 3 voorgerechten om te delen

Caviar d'aubergines, pain libanais, huile d'olive, pignons de pin
Cappuccino d'asperges, focaccia et crème d'Isigny
Croquant de thon rouge, yuzu et coriandre
Aubergine kaviaar, libanees brood, olijf olie, pijnboompitten
Asperges cappuccino, focaccia, Isigny room
Rode tonijn krokant, yuzu en koriander

Saumon brûlé,

asperges flamandes et Plates de Florenville
Verbrande zalm, asperges «à la flamande», aardappel
«plates de Florenville»

OU / OF

Veau

tagliatelles, fèves, morilles
Kalf, tagliatelles, bonen, morilles

Assiette de fromages *kaasschotel* + 6,00 €

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

2 assiettes - 2 borden 36,00 €

(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

LES DESSERTS

5 macarons Darcis	10,00
Fraises rhubarbe, biscuit Joconde et mousseline vanille <i>Aardbeien, rabarber, Joconde biscuit, vanille mousseline</i>	10,00
Dame blanche, sauce chocolat et crème chantilly <i>Dame blanche, chocoladesaus, chantilly</i>	10,00
Profiterolle, ganache montée au chocolat blanc framboises, caramel au beurre salé <i>Profiterolle, witte chocolade ganache, frambozen,</i> <i>gezouten boter karamel</i>	10,00
Crèmeux au chocolat noir noix de pécan caramélisées, tuile au riz soufflé <i>Cremeux met zwarte chocolade, gekarameliseerde pecannoten</i>	10,00
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

PLAT DU JOUR 18,00 €
viande ou poisson du jour

LUNCH DU JOUR 25,00 €
plat et dessert du jour

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
Tartare de thon rouge, guacamole épicé, yuzu et piment jaune <i>Rode tonijn tartaar, pittige guacamole, yuzu en gele peper</i>	21,00
Tarte à la tomate, frangipane au parmesan, stracciatella fumée <i>Tomatentaart, parmezaan frangipane, gerookte stracciatella</i>	 18,00
Poulpe grillé, sauce chimichurri, purée de pois chiches au cumin <i>Gegrilde octopus, chimichurri saus, kikkererwtenspuree met komijn</i>	21,00
Asperges vertes grillées, lard confit et vinaigrette ravigote <i>Gegrilde groene asperges, geconfijte spek, ravigote vinaigrette</i>	18,00
Œuf 63°, asperges, rattes écrasées, morilles <i>63° ei asperges, ratte aardapellen, morilles</i>	18,00

LES PLATS

LES INCONTOURNABLES

Camembert sur le grill, charcuterie, pomme pétée 1/1 <i>Warme camembert op de grill - fijne vleeswaren</i> - aardappel in de schil 1/1	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
Hamburger maison, sauce barbecue, oignons confits, frites <i>Hamburger met barbecuesaus, geconfijte uien en frieten</i>	18,00

LES POISSONS

Saumon brûlé, asperges flamandes, Plates de Florenville <i>Verbrande zalm, asperges «à la flamande»,</i> <i>aardappel «plates de Florenville»</i>	28,00
Poulpe grillé, sauce chimichurri, purée de pois chiches au cumin <i>Gegrilde octopus, chimichurri saus, kikkererwtenspuree met komijn</i>	28,00
Truite saumonée, sauce vierge de légumes - min. 2 couverts (+ 1 accompagnement pp) <i>Zalmforel, virgin saus - min. 2 couverts (+ 1 bijgerecht)</i>	22,00 p.p.
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 (+ 1 accompagnement)	28,00
Entrecôte sélection du Chef (+ 1 accompagnement)	38,00
Veau, tagliatelles, fèves, morilles <i>Kalf, tagliatelles, bonen, morilles</i>	26,00

LES VIANDES À PARTAGER

Epaule d'agneau de lait, mascarpone, aux herbes, harissa - min. 2 cts <i>Lamsschouder, mascarpone met kruiden, harissa - min. 2 personen</i>	32,00 pp
Tomahawk (1kg200)	90,00 (+ 2 accompagnements compris)

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

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>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,</i> <i>roquefort-roomsaus, hofmeestersboter, chimichuri</i>
Assortiment de 3 sauces froides - 5,00
Mayonnaise, Ketchup - 1,00

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

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.