

# VICTORIA

HOTEL RESTAURANT GRILL STEAKHOUSE

## A PARTAGER / OM TE DELEN

<b>Guacamole maison, pinsa, salsa de tomates</b>  20,00 <i>uismgemaakte guacamole, pinsa, tomatensalsa</i>	
<b>Caviar d'aubergines, pain libanais</b>  18,00 <i>Aubergine kaviaar, Libanees brood</i>	
<b>Scampis croustillants &amp; sauce thaï</b> <i>Knapperige scampi, thaïse saus</i>	
<b>6 pièces/stuks</b>	18,00
<b>12 pièces/stuks</b>	28,00
<b>Carpaccio de bœuf XXL,</b> roquette, tomate, parmesan <i>Rundcarpaccio XXL, rucola, tomaat, parmezaan</i>	26,00

## MENU VICTORIA

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

Gaspacho, huile d'olive  
*Gaspacho, olijfolie*  
Toast saumon brûlé, crème d'Isigny  
*Toast met verbrande zalm, Isigny-crème*  
Guacamole, pinsa

\*\*\*\*\*

**Gambas grillée,**  
taboulé oriental, salsa de tomate  
*Gegrilde gamba's, oosterse tabouleh, tomatensalsa*

OU / OF

**Suprême de volaille**

fregola sarda aux herbes, tomate cerise  
*Kip suprême, Sardijnse fregola met kruiden*

\*\*\*\*\*

**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

**40,00 € p.p - 57,00 € 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**

## NOS SALADES

**UNIQUEMENT LE MIDI**

<b>Salade César</b> 21,00 <i>Gegrilde gevogelte, ansjovis, romaine, zongedroogde tomaten, parmezaan, César saus</i>	
<b>Salade de crabe</b> 21,00 <b>pamplemousse, sucrose, tomate, avocat</b> <i>Krabsalade, pompelmoes, sucrose, tomaat, appel, advocaat</i>	
<b>Salade de quinoa</b>  18,00 <b>pastèque, feta, vinaigrette yaourt grenade</b> <i>Quinoasalade, watermeloen, feta kaas, granaatappel-yoghurt vinaigrette</i>	

## LES DESSERTS

<b>5 macarons Darcis</b> 10,00	
<b>Fraises, vanille, amandes</b> 10,00 <i>Aardbeien, vanille, amandelen</i>	
<b>Dame blanche, sauce chocolat et crème chantilly</b> 10,00 <i>Dame blanche, chocoladesaus, chantilly</i>	
<b>Cerises, crémeux citron et sorbet yaourt</b> 10,00 <i>Kersen, citroencrème, yoghurt sorbet</i>	
<b>Cookie XXL cuit minute, sauce chocolat</b> (pour 2 personnes) 15,00 <i>Minute-cooked XXL cookie, chocoladesaus (2 personen)</i>	
<b>Assiette de fromages</b> de la Fromagerie du Gros Chêne (Mean) 12,00 <i>Kaasbord</i>	

## ENTRÉES

<b>Demi Camembert chaud sur le grill - charcuterie</b> - pomme pétée 18,00 <i>Warme 1/2 camembert op de grill - fijne vleeswaren - aardappel in de schil</i>	
<b>Gaspacho du moment, ricotta, huile d'olive</b>  18,00 <i>Gaspacho van het moment, ricotta, olijfolie</i>	
<b>Melon Charentais, jambon de nos Ardennes</b> 18,00 <i>Charentais meloen, ham uit onze Ardennen</i>	
<b>Saumon brûlé, crème d'Isigny, concombre mariné</b> 21,00 <i>Verbrande zalm, Isigny room, gemarineerde komkommer</i>	
<b>Tartare de bœuf, riz croustillant,</b> <b>vinaigrette au sésame</b> 18,00 <i>Rundtartaar, krokante rijst, sesam vinaigrette</i>	
<b>Burrata crémeuse, tomates d'antan,</b> <b>pesto de pistache, basilic</b> 18,00 <i>Romige Burrata, tomaten, pistachepesto, basilicum</i>	

## LES PLATS

### LES INCONTOURNABLES

<b>Ribbs grillés, naturels ou laqués aigre-doux</b> 25,00 <b>+ 1 accompagnement</b> <i>Gegrilde sparerib - natuur of zoetzuur</i>	
<b>Poulet Victoria (huile, vinaigre, ail, piment)</b> 25,00 <b>+ 1 accompagnement</b> <i>Gegrild haantje Victoria (olijfolie, azijn, look, pikant)</i>	
<b>Hamburger maison, sauce barbecue,</b> <b>oignons confits, frites</b> 21,00 <i>Hamburger met barbecuesaus, geconfijte uien en frieten</i>	
<b>Camembert sur le grill,</b> <b>charcuterie, pomme pétée 1/1</b> 22,00 <i>Warme camembert op de grill - fijne vleeswaren - aardappel in de schil 1/1</i>	

### LES POISSONS

<b>Poulpe grillé, arrabiata, feta</b> 28,00 <i>Gegrilde octopus, arrabiata, feta</i>	
<b>Gambas, taboulé orientale, salsa de tomate</b> 25,00 <i>Gegrilde gamba's, oosterse tabouleh, tomatensalsa</i>	
<b>Truite saumonée, salsa de tomate / 2 couverts</b> 28,00 p.p. <i>Zalmforel, tomatensalsa (2 personen)</i>	

### LES VIANDES

<b>Steak de bœuf (+ 1 accompagnement)</b> 23,00 <i>Gegrild rundsteak</i>	
<b>Entrecôte (300g), rib eye argentin</b> 38,00 (+ 1 accompagnement) - sélection du Chef	
<b>Tartare de bœuf, roquette, parmesan</b> 22,00 <i>Rundtartaar, rucola, parmezaan</i>	

### LES VIANDES À PARTAGER

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

**Mixed-grill - 1kg de viande** 30,00 pp  
**à partir de 2 couverts :** Volaille, ribs, bœuf, lard,  
pommes de terre pétées, béarnaise

### SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENTS BIJGERECHTEN - 5,00

<b>Frites, purée, pommes pétées, frites de patate douce,</b> <b>Fregola sarda</b> <i>Friet, Aardappelpuree, Zoete Aardappel Friet, Fregola sarda</i>	
<b>Salade mixte ou salade de tomates</b> <i>Gemengde salade of tomatensalade</i>	
<b>Cocotte de légumes de saisons</b> <i>warm groenten-pannetje</i>	

### SUPPLEMENT SAUCES / SAUZEN - 3,00

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

## LE MENU P'TIT LOUP

(enfant de moins de 12 ans) 15,00 €

**Croquette de fromage OU saumon fumé**

\*

**Nuggets maison, compote, frites OU poisson du jour**

\*

**Coupe de glace**

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

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