

VICTORIA

HOTEL RESTAURANT GRILL STEAKHOUSE

A PARTAGER / OM TE DELEN

| | |
|--|-------|
| Planche «retour de chasse» | 26,00 |
| terrines, rillettes, jambon de marccassin «Wild» schotel - boerenpate, rillettes, jonge everzwijn ham | |
| Houmous de courges, | 18,00 |
| paprika fumé, noisettes et pinsa Pompoenhummus, gerookte paprika, Hazelnootjes en pinsa | |
| Saumon mariné, | 22,00 |
| galette croquante, crème d'artichauts Gemarineerde zalm, met een toast en artisjokken room | |
| Bœuf mi-cuit en carpaccio XXL, | 26,00 |
| mayonnaise à la truffe, Comté, jeunes oignons Halfgekookt rundvlees in XXL carpaccio, truffelmayonaise, Comté, jonge uien | |
| Croustillant de crevettes nobashi, | 24,00 |
| mayonnaise au chorizo (6 pièces) Krokant van nobashi garnalen, chorizo mayonnaise (6 stuks) | |

MENU VICTORIA

Les 3 entrées à partager De 3 voorgerechten om te delen

Houmous de butternut, noisettes et pinsa
Butternut houmous, hazelnoten en pinsa

Terrine de gibier, moût de raisins
Wild terrine, zwarte druiven gel

Saumon mariné, galette croquante, crème d'artichauts
Gemarineerde zalm, toast en artisjokken room

Aiglefin, béarnaise de crustacés et salicorne
Gegrilde schelvis, schaaldieren bearnaise, zeekraal

OU / OF

Meilleur de la biche

Purée de céleri à la truffe, croquette de polenta,
champignons des bois
*Het beste van de hinde, selderijpuree met truffel,
polenta, bospaddestoelen*

Assiette de fromages kaasschotel + 6,00 €

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

2 assiettes - 2 borden 38,00 €

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

3 assiettes - 3 borden 45,00 €

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

4 assiettes - 4 borden 55,00 €

(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, ribbs, bœuf, lard
pommes de terre pétées, béarnaise
*Gevogelte, ribbs, rund, spek
gegrilde aardapelen, bearnaise*

Mixed de macarons

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

LES DESSERTS

| | |
|--|-------|
| 5 macarons Darcis | 10,00 |
| Snickers revisité, praliné cacahuète, caramel beurre salé, noix de pécan, glace vanille | 10,00 |
| <i>Vernieuwde snickers, pinda's praliné, gezouten boter karamel, pecannoten, vanilla ijs</i> | |
| Ananas rôti, ganache montée chocolat, glace au yaourt | 10,00 |
| <i>Gegrilde ananas, chocoladeganache, yaourt ijs</i> | |
| Dame blanche, sauce chocolat et chantilly | 10,00 |
| <i>Dame blanche, chocoladesaus, chantilly</i> | |
| Ile flottante, crème anglaise aux marrons et clémentines | 10,00 |
| <i>Ile flottante, engelse room met kastanjes en clementine</i> | |
| Assiette de fromages de la Fromagerie du Gros Chêne (Mean) | 12,00 |
| <i>Kaasbord</i> | |

A PARTAGER... OU PAS...

| | |
|---|-------|
| Cookie XXL cuit minute, sauce chocolat et noisettes grillées | 15,00 |
| <i>Cookie XXL minute-cooked, chocoladesaus en gegrilde hazelnoten</i> | |

ENTRÉES

| | |
|---|-------|
| Demi Camembert chaud sur le grill, charcuterie, pomme pétée | 18,00 |
| <i>Warme 1/2 camembert op de grill, fijne vleeswaren, aardappel in de schil</i> | |
| Tartare de betteraves, figue et chèvre frais | 18,00 |
| <i>Bientartare, vijgen, verse geitenkaas</i> | |
| Terrine de gibier, pickels, salade aux graines de moutarde | 18,00 |
| <i>Wild boerenpate, pickels, sla met mosterdzaden</i> | |
| Foie gras confit, chutney pommes coings & toast | 22,00 |
| <i>Geconfijte ganzenlever, appel en kweeper chutney, toast</i> | |
| Tataki de thon rouge, mangue, avocat, vinaigrette coco | 22,00 |
| <i>Rode tonijn tataki, mango, advocaat, kokosvinaigrette</i> | |
| Œuf parfait, champignons des bois, kadaïf, émulsion aux herbes | 18,00 |
| <i>Perfekte ei, bospaddestoelen, kadaïf, kruidenemulsie</i> | |
| Tarte tatin de butternut, crème d'oignons doux | 18,00 |
| <i>Tarte tatin van butternut, zachte uien room</i> | |

LES PLATS

LES INCONTOURNABLES

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

LES POISSONS

| | |
|---|------------|
| Poulpe grillé, chakchouka, crème aigre et coriandre | 28,00 |
| <i>Gegrilde octopus, chakchouka, zure room, koriander</i> | |
| Eglefin rôti, béarnaise de crustacés, grenailles confites et salicorne | 26,00 |
| <i>Gegrilde gamba's, oosterse tabouleh, tomatsalsa</i> | |
| Truite saumonée, sauce vierge / 2 couverts | 28,00 p.p. |
| <i>Zalmforel, vierge saus (2 personen)</i> | |

LES VIANDES

| | |
|---|-------|
| Steak de bœuf (+ 1 accompagnement) | 23,00 |
| <i>Gegrild rundsteak</i> | |
| Entrecôte (300g), rib eye argentin (+ 1 accompagnement) - sélection du Chef | 38,00 |
| Meilleur de la biche en croûte d'amandes et poivre, purée de céleri à la truffe, croquettes de polenta et champignons des bois | 28,00 |
| <i>Hinde met amandels en peperkorst, selderijpuree met truffel, polenta en bospaddestoelen</i> | |
| Civet de biche, rattes, pomme rôtie et confiture d'airelles | 24,00 |
| <i>Hinde civet, ratte aardapellen, gegrilde appel en bosbessenjam</i> | |

LES VIANDES À PARTAGER

| | |
|---|----------|
| Epaule de chevreuil confite | 38,00 pp |
| <i>Geconfijte reeschouder, herfst vruchten en groenten - min. 2 pers.</i> | |
| Râble de lièvre | 32,00 pp |
| <i>Hazenrug - herfstgroenten en vruchten - min. 2 pers.</i> | |
| Côte à l'os de cerf | 35,00 pp |
| <i>Hertenbotten hakken - vruchten - vollengrondsgroenten - min. 2 pers.</i> | |
| Tomahawk (1kg200) | 90,00 |
| <i>(+ 2 accompagnements compris)</i> | |

Mixed-grill - 1kg de viande 30,00 pp
à partir de 2 couverts : Volaille, ribbs, 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 de tomates |
| <i>Gemengde salade of tomatsalade</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 et dessert du jour