

# Menus du moment

59€ par personne - hors boissons

## Côté Terre

### **Amuse-bouche du Chef**

Chef's amuse-bouche

### **Assiette de jambon ibérique et sa figue fraîche**

Schotel van Iberische ham en verse vijgen  
*-Morgon La Ballofiere, Beaujolais-*

### **Magret de canard sauce Miel aux épices, crèmeux de pommes de terre**

Eendenborst met gekruide honingsaus en  
romige aardappelen  
*-Châteaux Corbin, Montagne Saint-Emilion-*

### **Entremet aux trois chocolat**

Chocoladedessert met drie soorten  
chocolade  
*-Barros Tawny, Porto-*

## Côté Mer

### **Amuse-bouche du Chef**

Chef's amuse-bouche

### **Tartare de homard aux herbes fraîches**

Tartaar van kreeft met verse kruiden  
*-Riesling Côte de Schengen-*

### **Steak de thon et son avocat grillé, sauce vierge**

Tonijnsteak, gegrilde avocado met tomaat,  
citroen en gember saus  
*-Mâcon La Roche-Vineuse,  
Châteaux de La Greffière-*

### **Pavlova aux fruits rouges**

Pavlova met rode vruchten  
*-Champagne Monopole Heidsieck, Brut-*

Accord mets et vin 35€/personne  
(eau plate et pétillante incluse)  
Wijnarrangement €35/persoon  
(inclusief plat en bruisend water)



# Street Food

<b>Nems de légumes, sauce sweet &amp; chili</b> (10 pièces) 12 Groenterolletjes met zoet & chilisaus (10 stuks)	
<b>Brochettes de poulet Yakitori</b> (6 pièces) 12 Yakitori kipspiesjes (6 stuks)	
<b>Bitterballen</b> (8 pièces) 13 Bitterballen (8 stuks)	
<b>Croustillant de crevettes</b> (8 pièces) 17 Garnalen in krokant jasje (8 stuks)	
<b>Mini burgers de boeuf</b> (4 pièces) 18 Mini-runderburger (4 stuks)	
<b>Planche assortiment (fritures)</b> - 2 personnes 20 Assortiment van gefrituurd voedsel -2 personen	
<b>Mini Fricadelles</b> (8 pièces) 10 Mini Fricadelle (8 stuks)	
<b>Houmous &amp; pain pita</b> 12 Hummus pitabrood	
<b>Assiette de jambon ibérique</b> 18 Schotel van Iberische ham	
<b>Frites de patates douces, sauce avocat</b> 9 Zoete aardappelfriet met avocadosaus	
<b>Mini pain Bao, légumes croquants et graines de sésame grillées</b> (4 pièces) 18 Mini Bao brood groenten en sesamzaadjes (4 stuks)	

# Salades

<b>Salade Caesar</b> 22 Ansjovis, sucrine, zongedroogde tomaten, ei	
<b>Salade de tomates "coeur de boeuf" et sa burrata</b> 23 Tomaat en burratasalade	
<b>Salade de boulgour façon buddha bowl, crudités, coriandre et noix de pécan</b> 21 Bulgursalade in Boeddha Bowl-stijl, rauwkost, koriander en pecannoten	

# Toasts

<b>Club sandwich, poulet, bacon</b> 24 Kip bacon club sandwich	
<b>Club saumon, salade de légumes croquants</b> 18 Clubzalm, knapperige groentesalade	

# Entrées

<b>Tartare de homard aux herbes fraîches</b> 23 Tartaar van kreeft met verse kruiden - Riesling Côte de Schengen - 9€	
<b>Carpaccio de bœuf, basilic et parmesan</b> 17 Rundscarpaccio, basilicum en parmezaanse kaas - Morgon La Ballofiere, Beaujolais - 11€	
<b>Saumon fumé, agrumes et avocat</b> 19 Gerookte zalm met avocado en citrus - Macon La Roche Vineuse, Bourgogne - 11€	
<b>Salade d'aubergine, bonbons de feta et anchois</b> 16 Salade van eierplant, feta en ansjovis - Riesling, Cote de Schengen Luxembourg - 9€ <u>Version végétarienne disponible</u>	
<b>Carpaccio de saumon à l'aneth</b> 18 Zalmcarpaccio met dille - Macon La Roche Vineuse, Bourgogne - 11€	
<b>Tartare de bœuf, toasts et moutarde à l'ancienne</b> 17 Rundertartaar, toast en mosterd - Morgon La Ballofiere, Beaujolais - 11€	

*Prépare ou non préparé  
Bereid of onbereid!*

# Soupes

<b>Soupe de tomate</b> 11 Tomatensoep	
<b>Soupe de curry coco</b> 11 Kokoskerriesoep	
<b>Gaspacho de melon à la menthe</b> 12 Gaspacho van meloen en munt	

# Pasta

<b>Lasagne d'aubergines et courgettes, mozzarella gratinée</b> 24 Lasagne van aubergine en courgette, gegratineerde mozzarella - Primitivo, Oltre Passo - 10€	
<b>Rigatoni alla norma</b> 22 Rigatoni tomaat, aubergine en basilicum - Riesling Côte de Schengen - 9€ <u>Version vegan disponible</u>	
<b>Nouilles sautées aux scampis façon thai</b> 26 Noedels met scampi's, Thaise stijl - Pinot blanc, Cote de Schengen Luxembourg - 9€	

## Le coup de cœur du chef

**Lobster roll à l'aneth et citron vert (2 pièces)** 27  
Kreeftenrolletje met dille en limoen (2 stuks)

La liste des allergènes est disponible sur demande - De lijst met allergenen is beschikbaar op aanvraag

 **Plats végétariens** - Vegetarische gerechten

 **Plats classiques Van der Valk** - Klassieke Van der Valk gerechten

## Poissons

- Saint-Jacques façon carbonara, spaghetti** 29  
 Sint-jakobsschelpen carbonara stijl, spaghetti  
 - Riesling, Cote du Schengen Luxembourg - 9€
- Dos de cabillaud rôti au beurre d'agrumes, risotto verde** 31  
 Kabeljauw met citrusboter, risotto verde  
 - Macon La Roche Vineuse, Bourgogne - 11€
- Poulpe braisé, riz tomates, légumes provençaux** 29  
 Gestoofde octopus, tomatenrijst, Provençaalse groenten  
 - Domaine Houchart, Côtes de Provence - 10€
- Sole meunière 500gr., légumes et pommes vapeur** 49  
 Tong meunière, groenten en aardappelen  
 - Pinot blanc, Cote de Schengen Luxembourg - 9€
- Saumon grillé, sauce vierge et légumes de saison** 27  
 Gegrilde zalm met tomaat, citroen en gember saus en seizoensgroenten  
 - Catarratto, Sicilia - 9,5€
- Homard snacké 500/600gr., beurre aux herbes, légumes et pommes vapeur** 49  
 Gesnackte kreeft, kruidenboter, gestoomde groenten en aardappelen  
 - Riesling, Cote de Schengen Luxembourg - 9€

## Burgers

- Veggie Burger, steak de betterave, aubergine et mozzarella** 21  
 Vegetarische hamburger, bietensteak, eierplant, mozzarella  
 - Macon La Roche Vineuse, Bourgogne - 11€
- Burger de bœuf Angus, cheddar, sauce cocktail** 23,5  
 Runderburger, cheddar, sauscocktail  
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Burger de croustillant de poulet et avocat** 23  
 Krokante kip en avocado burger  
 - Château Corbin, Montagne St-Emilion - 12€

*Nos burgers sont accompagnés de frites.  
Onze burgers worden geserveerd met frietjes.*

### Sauces & Suppléments :

- Champignons - Poivre - Béarnaise - Beurre Maître d'hôtel
- Frites - Frites de patate douce - Riz - Légumes - Purée - Spaghetti

5

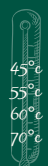
## Viandes

- Paleron de veau confit à la provençale, olives taggiasche et légumes provençaux** 29  
 Gekonfijte kalfssukade op Provençaalse wijze, met Taggiasche olijven en Provençaalse groenten  
 Châteaux Corbin, Montagne Saint-Emilion - 12€
- Steak de bœuf 200gr, légumes et frites** 25  
 Rundersteak 200gr, groenten en frietjes  
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Carbonade de joue de bœuf, frites** 26  
 Runderwang carbonade, frietjes  
 - Primitivo, Oltre Passo - 10€
- Schnitzel l'original, légumes et frites** 23  
 De origineele Schnitzel, groenten en frietjes  
 - Château Corbin, Montagne St-Emilion - 12€
- Schnitzel fermier, lardons et champignons, frites** 24,5  
 Boerderij schnitzel, spek en champignons, frietjes  
 - Château Corbin, Montagne St-Emilion - 12€
- Entrecôte de bœuf 350gr (Argentine), légumes et frites** 33  
 Entrecote 350gr (Argentijns), groenten en frietjes  
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Suprême de poulet jaune, piperade, jus de volaille basilic** 29  
 Suprême van gele kip met piperade, gevogeltesap en basilicum  
 - Morgon La Ballofiere, Beaujolais - 11€
- Curry de poulet au lait de coco, riz basmati** 26  
 Kipcurry met kokosmelk, basmatirijst  
 - Catarratto, Sicilia - 9,5€
- Onglet de bœuf à l'échalote, légumes et frites** 29  
 Longhaas van rundvlees en sjalotten, groenten en frietjes  
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Tournedos de bœuf façon Wellington pâte feuilletée, foie gras et champignons** 41  
 Tournedos van rund op Wellington-wijze, bladerdeeg, foie gras en champignons  
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Tartare de bœuf, toasts et moutarde à l'ancienne, frites** 26  
 Rundertartaar, toast en mosterd *Préparé ou non préparé !  
Bereid of onbereid!*  
 - Morgon La Ballofiere, Beaujolais - 11€
- Tomahawk de bœuf, frites** 95  
 Rundvlees Tomahawk, frietjes  
 - Château Corbin, Montagne St-Emilion - 12€

*To share  
pour 2 pers.*

### Nos cuissons :

- Bleu/ Rare
- Saignant/medium rare
- À point/medium well
- Bien cuit/ well-done



# Desserts

## Digestifs

Amaretto  
Licor 43  
Cointreau  
Grappa Nonino  
Grand Marnier  
Averna  
Sambuca  
Limoncello  
Baileys

<b>Tarte au citron meringuée</b> Citroenmeringtaartje	13
<b>Soupe d'abricots rôtis à la verveine, glace au lait d'amande</b> Abrikozen soep met verbena en amandelmelkijis	13
<b>Dame Blanche</b>	11
<b>Pavlova aux fruits rouges</b> Pavlova met rode vruchten	13
<b>Moelleux au chocolat et glace vanille (15min)</b>	12
<b>Café gourmand</b> Gourmet koffie	12
<b>Entremet aux trois chocolats</b> Chocoladedessert met drie soorten chocolade	12
<b>Tartelette à la framboise</b> Frambozentartaartje	12
<b>Tarte crumble aux fruits rouges</b> Crumbletaart met rood fruit	12

## Ice Cream + Sorbet

<b>Une boule</b> Bolletje ijs	3
-Vanille, chocolat, fraise, pistache, moka -Mangue, citron, framboise	
<b>Coupe Colonel</b> Sorbet citron vodka	9
<b>Coupe Framboisine</b> Sorbet framboise, eau de vie framboise	9
<b>Coupe Général</b> Glace vanille, whisky	9

## Fromage

<b>Assortiment de 3 fromages</b>	12
3 kazen	

## Boissons chaudes

Espresso  
Espresso Doppio  
Café Lungo  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
Thé Harney & Sons  
Chocolat chaud



LÉTZ COFFEE  
LIJNBOVEN