

Classiques de Van den Valk

Entrées

Valk carpaccio

Carpaccio de bœuf tendre avec mayonnaise à la truffe ou pesto, pignons de pin croquants, parmesan et roquette.

Vitello tonnato

Fines tranches de veau cuit lentement avec une crème de thon, servies avec des tomates antipasti et des oignons aigre-doux.

Tartare de saumon fumé

Tartare de saumon fumé avec des fèves Edamame, une crème de raifort et des chips de wasabi légèrement épicées.

Burrata

Burrata crémeuse avec des tomates séchées, de l'huile de basilic et de la poudre de betterave.

Plats principaux

Steak de bœuf Valk 200 gram

Le classique steak de bœuf Van der Valk.

Valk burger

Cheeseburger classique avec pain brioché, hamburger de bœuf, bacon et fromage cheddar fondu.

Satay de poulet traditionnel

Morceaux de cuisses de poulet savoureux avec sauce satay, atjar, chips croustillantes et frites.

Saumon

Filet de saumon avec une croûte d'herbes à l'aneth et à l'estragon, servi avec fenouil braisé et bok choy croquant.

Wienerschnitzel

Escalope de porc panée avec un garniture classique de Vienne.

Desserts

Dame blanche traditionnelle

Une dame blanche traditionnelle avec de la crème glacée à la vanille, sauce au chocolat, amandes croquantes et une touche de chantilly.

Crème brûlée

Crème pâtissière onctueuse et sucrée au goût de vanille, surmontée de sucre brun caramélisé.

Valk sorbet

Trois variétés de sorbet, fruits frais, sauce aux framboises et garnie de chantilly.

Menu 3 plats 36,5 € (plat intermédiaire, plat principal et dessert)

Menu 3 plats 39,5 € (entrée, plat principal et dessert)

Menu 4 plats 41,5 € (entrée, plat intermédiaire, plat principal et dessert)



Carte de saison

Entrées

✔️ Poires de Betuwe

Poire pochée avec du Stilton bleu, des noix grillées et une vinaigrette balsamique.

✔️ Salade de fromage de chèvre

Salade mesclun avec du croquant de noix de pécan, du balsamique aux dattes et des abricots secs.

Filet de canard fumé

Fines tranches de filet de canard fumé avec de la marmelade d'orange, betterave rôtie et sirop de figue.

Plat intermédiaire

✔️ Soupe de tomates à la Valk

Soupe de tomates fraîchement préparée avec de la crème fraîche onctueuse et du basilic frais.

✔️ Soupe à l'oignon bourguignonne

Soupe à l'oignon traditionnelle avec des oignons caramélisés, du fromage et des croûtons croustillants.

✔️ Soupe de champignons des bois

Soupe crémeuse de champignons des bois avec des croûtons à l'ail et de la ciboulette fraîche.

Plats principaux

Coq au vin

Ragoût de poulet traditionnel dans une riche sauce au vin de Bourgogne avec des échalotes, du bacon et du thym frais.

Bar

Bar poêlé à la peau, servi avec des légumes sautés de bok choy et de radis.

✔️ Risotto

Risotto avec du parmesan, du citron vert frais, des épinards croustillants, des tomates aigre-douces et de la roquette épicée.

Desserts

Tarte Tatin

Tarte Tatin servie avec de la crème glacée à la vanille, une garniture de fruits frais et nappée d'une riche sauce caramel.

Moelleux au chocolat

Petit gâteau au chocolat tiède, accompagné d'un sorbet framboise rafraîchissant et d'une gelée fruitée aux baies rouges.

Café avec friandises

Café servi avec une sélection de petits fours raffinés et de délicieux bonbons.