

Un voyage culinaire dans le temps empreint d'hospitalité et de tradition

Remontez le temps avec nous, en voyageant à travers plus de 150 ans d'histoire de Van der Valk. Ce qui n'était au départ qu'un modeste café au 19e siècle s'est transformé en un hôtel prospère et en une société d'accueil pleine d'histoires familiales. s'est transformé en un hôtel prospère et en une entreprise d'hospitalité pleine d'histoires de famille.

DEPUIS PLUS DE 150 ANS, NOUS AVONS ACCUEILLI PLUSIEURS GÉNÉRATIONS D'HÔTES "FALCON" AVEC UN CŒUR CHALEUREUX. "VALKEN" AVEC UN CŒUR CHALEUREUX

L'histoire impressionnante de Van der Valk remonte à plus de 150 ans, lorsque Nicolaas Van der Valk a acheté la ferme Gouden Leeuw à Voorschoten en 1862. Il y a 150 ans, personne ne s'attendait à ce que cet achat marque le début d'une grande entreprise familiale qui laisserait une empreinte considérable sur le monde de l'hôtellerie et de l'hospitalité aux Pays-Bas. C'est Martinus van der Valk qui a repris l'affaire de son père en 1929 et l'a développée. s'est agrandi.

UN REPAS COMME À LA MAISON

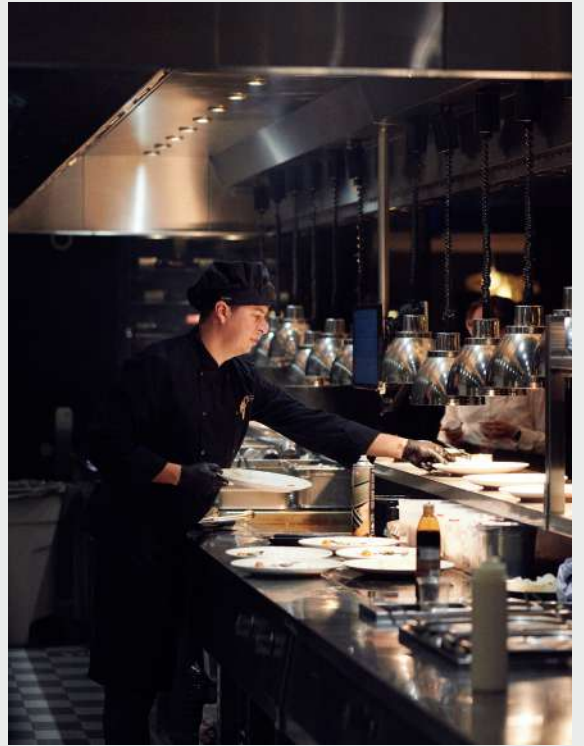
Dès la création de Van der Valk, Martinus avait une idée précise du restaurant. Les clients doivent pouvoir prendre un repas comme il l'a toujours fait à la maison avec sa mère. Martinus était lui-même souvent en déplacement lorsqu'il travaillait pour le concessionnaire automobile et mangeait donc souvent à l'extérieur. Mais la nourriture qu'on lui servait lui donnait envie de manger comme à la maison. Si seulement on pouvait manger aussi bien sur la route qu'à la maison. C'est à partir de cette idée que le concept des restaurants Van der Valk a vu le jour. Un restaurant accessible où les clients peuvent déguster un repas comme à la maison.

SAVOUREZ NOS CLASSIQUES INTEMPORELS DE VALK ET NOS RECETTES FAMILIALES SECRÈTES. RECETTES FAMILIALES SECRÈTES

Aujourd'hui, des générations plus tard, la quatrième génération de "Valken" de l'hôtel Van der Valk de Tiel perpétue fièrement la tradition de l'hospitalité. Nous vous souhaitons la bienvenue pour un voyage culinaire plein de traditions et d'atmosphère que vous ne trouverez qu'à Van der Valk.

Bon appétit!

Grand-père Valk le savait déjà. Il voulait servir à ses invités un repas qu'il souhaitait lui-même manger à la maison. C'est peut-être là que réside l'explication de son succès. Martinus a parfaitement senti ce que le Néerlandais aimait, et c'est pour-quoi des millions de personnes se sont retrouvées dans l'un de "ses" restaurants avec le balcon sur le toit. Ils ne voulaient plus rien d'autre. Le bol de compote de pommes représentait un environnement familier et chaleureux où l'on pouvait toujours aller".



Tomatensoep à la Valk

Le menu du déjeuner

Avec notre menu, nous aimerions vous emmener dans un voyage culinaire dans le temps. Commencez votre aventure avec l'une de nos entrées inspirées par plus de 150 ans d'histoire de Van der Valk. Des croquettes classiques de Van der Valk à la traditionnelle soupe à la tomate, selon la recette de la famille Valk. de tomates traditionnelles selon la recette de la famille Valk, ainsi que des plats plus modernes et nouveaux.

Sandwichs

Choix de pain primal blanc ou brun

12 uurtje

2 tranches de pain artisanal, richement garnies d'une croquette, d'un œuf au plat frit, de fromage et de fromage blanc. Servi avec la traditionnelle soupe à la tomate. 12

Van der Valk Croquettes

2 tranches de pain artisanal avec de délicieuses croquettes servies avec de la moutarde 9

Sandwich Carpaccio

Tendre carpaccio de bœuf avec mayonnaise crémeuse à la truffe ou pesto, rehaussé de pignons grillés, de Grana Padano et de roquette. 14.5

Spinata Romana

Sandwich à la Spinata Romana avec des légumes marinés croquants et de la roquette 11.5

Vitello tonato

Sandwich à la viande de veau, mayonnaise au thon et garniture fraîche de concombre, tomate et radis. 14.5

Sandwich au vieux fromage

Découvrez le goût du vieux fromage biologique avec du sirop de pomme, des noix et de la roquette. 9.5

Avocado

Sandwich richement garni d'avocat, de houmous de betterave, de graines de courge et d'un œuf à la coque. 11

Ouvert tous les jours pour le déjeuner à partir de 11h30 et pour le dîner de 17h00 à 22h00.

Voulez-vous commander quelque chose en plus, comme du pain, des frites ou une délicieuse sauce ? Consultez alors la page 6.

Salades

Onze salades worden geserveerd met brood en boter

César classique

Une salade mixte avec du blanc de poulet, du bacon salé, des tomates séchées au soleil, des croûtons croquants, croûtons croquants, parmesan et vinaigrette caesar crémeuse selon la recette traditionnelle de Valk. 15.5

Fromage de chèvre

Une salade mixte avec du miel, des pruneaux séchés, des noix mélangées et une vinaigrette balsamique aigre-douce. 14.5

Toekan

Salade mixte avec escalope traditionnelle de Valk, fromage vieilli, œuf de 4 minutes, bacon croustillant et mayonnaise crémeuse au citron, bacon croustillant et mayonnaise crémeuse au citron. 16.5

Soupes

Nos soupes sont servies avec du pain et du beurre

Soupe de tomates à la Valk

Soupe de tomates fraîchement préparée avec de la crème fraîche onctueuse et du basilic frais selon la recette familiale traditionnelle. 8.5

Soupe à l'oignon bourguignonne

Soupe à l'oignon traditionnelle avec des oignons caramélisés, du fromage et des croûtons croustillants.. 8.5

Soupe de poulet

Une soupe de poulet typiquement néerlandaise avec des légumes frais, un bouillon savoureux et des vermicelles. 9.5

Plat d'hiver

Bisque

Bisque de crustacés avec gambas en tempura 9.75

Plats froids

Valk carpaccio

Carpaccio de bœuf tendre avec une mayonnaise crémeuse à la truffe ou au pesto, des pignons de pin croquants, du savoureux parmesan et de la roquette, selon la recette traditionnelle de Valk. 13,5

Tartare de saumon fumé

Tartare de saumon fumé avec des fèves Edamame, une crème de raifort et des chips légères de wasabi. 13,5

Burrata

Burrata crémeuse avec des tomates séchées, de l'huile de basilic et de la poudre de betterave. 14,5

Croques

Choix de pain blanc ou complet artisanal

Croque classique

Pain rustique artisanal, généreusement garni de délicieux jambon et fromage. 7,5

Croque méditerranéen

Pain rustique artisanal avec du fromage feta crémeux, des olives et du savoureux salami. 7,5

Croque caprese

Pain rustique artisanal, garni de mozzarella crémeuse, de pesto et de tomates juteuses. 8

Plats à base d'œufs

Choix de pain blanc ou brun

Classique

Oeufs au plat avec 3 oeufs crémeux, choix de jambon, fromage, roast beef ou bacon (0,50 par supplément) 9

Carpaccio

Oeufs au plat avec 3 œufs crémeux, généreusement saupoudrés de parmesan, de roquette fraîche et d'un choix de mayonnaise aux truffes ou pesto. 15,5

Saumon

Oeufs au plat avec 3 œufs, servis avec du saumon fumé. 15,5

Omelette fermière

Omelette avec légumes croquants, bacon salé et pommes de terre en chemise. 11,5

Plats chauds

Tous nos plats chauds sont servis avec des frites, de la mayonnaise et une salade hollandaise.

Satay de poulet traditionnel

Morceaux de cuisses de poulet savoureux avec sauce satay, atjar et chips croustillantes. 19,5

Valk burger

Cheeseburger classique avec pain brioché moelleux, hamburger de bœuf, bacon croustillant et fromage cheddar fondu. 19,5

Steak de bœuf Valk 200 grammes

Le classique steak de bœuf Van der Valk. 24,5

Sole meunière 350-400 grammes

Sole avec citron et persil frais. 35

Suppléments à commander

Sauces chaudes

hoix : Sauce au poivre, sauce Stroganoff, sauce aux champignons, sauce chasseur, sauce au vin rouge, sauce hollandaise, sauce satay
Beurre aux herbes fondu 2

Compote de pommes 2

Sauces pour snacks

Choix : Mayonnaise, ketchup, moutarde, curry, sauce chili. 1

Planche de pain

Pain croustillant à partager avec de l'aioli crémeux, du beurre aux herbes tendre et de la tapenade de tomates rustique. 6,5

Champignons et oignons sautés 3,5

Frites avec mayonnaise 3,75

Loaded fries

Avec mayonnaise à la truffe et parmesan. 4,75

Pommes de terre sautées 2,75



Carpaccio Valk

Desserts

Dame blanche traditionnelle

Une dame blanche traditionnelle avec de la crème glacée à la vanille, une douce sauce au chocolat, des amandes croquantes et une touche de chantilly. 7,5 Avec supplément d'advocaat 1

Valk sorbet

La sorbette traditionnelle de Van der Valk, composée de trois variétés de glace sorbet, de fruits frais, d'une douce sauce aux framboises et garnie de chantilly. 8.5



Wintergericht

Meringue

Meringue légère aux éclats de noisette avec une riche garniture de dulce de leche. 9,5

Gateau chaud

Gâteau chaud avec ganache au chocolat noir, mousse au chocolat et gelée de chocolat. 9

Préférez-vous un café?

Café Spécial

Choisissez un délicieux café avec une liqueur de votre choix. 7,5

Café, cappuccino, espresso, double espresso, café au lait ou latte macchiato.

Café avec friandises

Café servi avec une sélection de délicieuses douceurs sucrées 8,5



Valk sorbet

Boissons

LE CAFÉ ET LE THÉ

- Café 3.5
- Cappuccino 3.75
- Latte Macchiato 4.25
- Café au lait 3.75
- Espresso 3
- Espresso 4.25
- Double Espresso 3.5
- Chocolat chaud au lait 3.5
- Crème fouettée 0.75
- Thé 3.5
- Thé à la menthe fraîche 4.25
- Thé au gingembre frais 4.25

KOFFIE SPECIALS

- Irish coffee 8.5
- Spanish coffee 8.5
- French coffee 8.5
- DOM coffee 8.5
- Italian coffee 8.5

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- Coca-Cola 3.5
- Coca-Cola Zero 3.5
- Fuze Tea Sparkeling 3.75
- Fuze Tea Peach 3.75
- Fuze Tea Mango 3.75
- Fuze Tea Green 3.75
- Fanta Orange 3.5
- Fanta Cassis 3.5
- Sprite 3.5
- Rivella 4
- Royal Bliss Ginger ale 4
- Royal Bliss Tonic Water 4
- Royal Bliss Signature Tonic 4
- Spa bleu 25cl 3.25
- Spa bleu 75cl 7.5
- Spa rouge 25cl 3.25
- Spa rouge 75cl 7.5
- Jus d'orange 4.25
- Jus de pomme 3.75
- Jus de tomate 3.75
- Fristi 3.75
- Chocomel 3.75

Allergieën



More languages

