

# VAN DER VALK HOTEL TIEL

*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 "VALKEN" 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 INTÉMPORELS 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 pourquoi des millions de personnes se sont retrouvées dans l'un de "ses" restaurants avec le grand-père sur le toit. Ils ne voulaient plus rien d'autre. Le bol de compote de pommes qu'il préparait dans un environnement familier et chaleureux où l'on pouvait toujours aller".



## DÎNER 3 OU 4 PLATS À PARTIR DE 39,5

Vous souhaitez savourer plus longtemps nos plats traditionnels de Valk ? Optez pour le dîner à 3 ou 4 plats au choix,  indiqué par l'icône sur le menu. Avec notre dîner au choix à 3 ou 4 plats, vous avez la possibilité de déguster plusieurs classiques de Valk pour seulement 39,50 euros (pour le dîner à 3 plats) ou 45,00 euros (pour le dîner à 4 plats)

 Plat végétarien

 Menu de printemps

 Menu à 3 ou 4 plats

## Les starters

Commencez votre aventure avec l'une de nos entrées inspirées par plus de 150 ans d'histoire de Van der Valk. Le cocktail de crevettes classique et la soupe de tomates traditionnelle selon la recette de la famille Valk, ainsi que des plats plus modernes et nouveaux.

### SALADES

#### CLASSIQUE CAESAR 14.5

Laitue romaine avec blanc de poulet, morceaux de bacon salés, tomates cerises aigres-douces, croûtons croustillants, parmesan et vinaigrette caesar crémeuse selon la recette traditionnelle de Valk

#### FROMAGE DE CHÈVRE 13.5

Mélange de laitue avec miel doux, pruneaux séchés, noix croquantes et vinaigrette balsamique aigre-douce.

#### TOEKAN 15.5

Mélange de laitue avec l'escalope traditionnelle de Valk, du fromage vieilli savoureux et un œuf de 4 minutes, bacon croustillant et mayonnaise crémeuse au citron

#### NIÇOISE 15.5

Salade riche avec thon, anchois, œuf, haricots verts et pommes de terre

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

## LES STARTES



### TARTARE DE SAUMON FUMÉ 13.5

Tartare tendre de saumon fumé avec haricots Edamame, crème douce au raifort et crackers épicés au wasabi ek



### VALK CARPACCIO 13.5

Carpaccio de bœuf tendre avec mayonnaise crémeuse à la truffe ou pesto, pignons de pin croquants parmesan savoureux et roquette épicée selon la recette traditionnelle de Valk



### BETUWSE POIRES AU STILTON 10.5

Betuwse poires au fromage bleu épicé, roquette épicée, noix grillées et vinaigre balsamique

### COCKTAIL DE CREVETTES TRADITIONNEL 12.5

Cocktail de crevettes traditionnel avec pomme aigre-douce et sauce cocktail crémeuse selon une recette ancestra

### STEAK TARTARE 15

Viande de bœuf coupée en petits morceaux avec un œuf de 4 minutes, de la sauce tartare et des crackers au safran



### BETTERAVE ROUGE CARPACCIO 10.5

De fines tranches de betterave avec des noix sucrées et du fromage de chèvre savoureux. Un dérivé du traditionnel carpaccio de bœuf de Valk. Également disponible en version végétalienne



### FOCACCIA PASTRAMI 15

Une focaccia légèrement grillée garnie de roquette, d'aubergine et d'une sauce bruschetta.



### GRAVAD LACHS 14.5

Saumon fumé mariné, pommes de terre aux truffes, asperges fraîches, œuf mollet en 4 minutes, sauce citron-yoghourt.

## SOUPES

*Nos soupes sont servies avec du pain et du beurre*



### SOUPE DE TOMATES À LA VALK 6.5

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



### SOUPE À L'OIGNON DE BOURGOGNE 6.5

Soupe à l'oignon traditionnelle avec oignon caramélisé, fromage doux et croûtons croustillants



### SOUPE DE POULET 7.5

Une soupe de poulet typiquement hollandaise avec des légumes frais, un bouillon fort et des vermicelles.



### SOUPE D'ASPERGES 7.5

Avec jambon frais et œuf dur





## Suppléments à commande supplémentaire

À la page 11, vous trouverez tous nos extras que vous pouvez commander en accompagnement.

Savourez de délicieuses frites chargées avec de la mayonnaise à la truffe et une variété de sauces, parfaites pour accompagner vos plats de viande.

# Plats principaux

Nos plats principaux sont axés sur la simplicité et le confort d'un repas comme à la maison, un concept vieux comme le monde. Avec nos plats délicieux et conviviaux, notre cuisine rend hommage aux plats traditionnels de Valk, tels que le célèbre schnitzel de Valk et le steak hollandais. Tous ces plats sont préparés avec le même amour et la même passion que Martinus van der Valk.

## PLATS DE VIANDE

**TOURNEDOS DE FILET 200 gramme 28.5**

Tournedos de filet tendre

**CHATEAUBRIAND DE FILET MIGNON 440 gramme 52.5**

Chateaubriand pour deux avec champignons et oignons sauté



**VALK STEAK 200 gramme 24.5**

Le steak classique de Van der Valk



**POULET SATAY TRADITIONNEL 19.5**

Cuisses de poulet aromatisées avec sauce au sate, atjar aigre, crackers de crevettes croustillantes et frites



**FILET DE PORC 200 gramme 22.5**

Tendre médaillon de filet de porc avec morceaux de bacon fumé, oignon caramélisé et crumble de noisettes croustillantes



**VALK BURGER 19.5**

Tendre Angus Burger avec guacamole frais, salsa de tomates légèrement épicée, roquette épicée, bacon bruni, fromage Gouda fondu et chips croustillantes. Bacon bruni, fromage Gouda fondu et croustilles de tacos croustillantes ps



**ASPERGES À LA FLAMANDE 24.5**

Jambon de Bourgogne accompagné d'asperges, d'un œuf dur et d'une sauce de chasse



**LAMSFILET 25.5**

Légumes frais de saison, salsa de tomates légèrement épicée, gratin de pommes de terre crémeux et sauce au vin ro

*Tous nos plats principaux sont servis avec des garnitures assorties.*



## VALK SCHNITZEL



**WIENERSCHNITZEL** 200 gramme **19.5** | 280 gramme **22.5**

Escalope de porc panée avec une garniture viennoise classique



**SCHNITZEL 'LE BLANC'** 200 gramme **22.5** | 280 gramme **26.5**

Escalope de porc panée avec champignons, tomate, oignon frit croustillant et fromage gratiné.

**JÄGERSCHNITZEL** 200 gramme **22.5** | 280 gramme **26.5**

Escalope de porc panée avec une sauce crémeuse aux champignons avec des notes de persil et une savoureuse compote de poireaux et de poires. compote de poireaux et de poires

**HOLSTEINERSCHNITZEL** 200 gramme **22.5** | 280 gramme **26.5**

Escalope de porc panée avec 2 œufs frais au plat, anchois et câpres savoureuses



**CORDON BLEU** 21

Escalope de porc panée, avec jambon de boucherie et emmental crémeux.

## PLATS DE POISSON



**SAUMON** 26.5

Filet de saumon frit sur la peau, accompagné d'asperges, d'un œuf dur et d'une sauce hollandaise

**SOLE MEUNIÈRE** 350-400 gramme **35**

Sole de Douvres au citron et au persil frais



**GAMBAS** 24.5

Nouilles sautées avec des crevettes tigrées savoureuses, des légumes frais et une sauce teryaki sucrée



**ASIAN BLACK COD** 24.5

Filet de cabillaud frit mariné dans les délicieuses saveurs de la pâte de miso, du saké et du mirin, servi avec nouilles teriyaki aux fruits de la passion et pak choi croustillant de Shanghai



## VEGETARISCHE GERECHTEN

### QUICHE 21.5

Quiche croustillante au fromage de chèvre crémeux, tomates aigre-douces et artichauts



### CANNELLONI 21.5

Cannelloni frais farcis de fromage crémeux et d'épinards frais



### GRAND TORTELLI 21.5

Une farce crémeuse à base de ricotta et d'épinards, servie avec une sauce aux champignons mixtes.

## Extras à commander

### PLANCHE À PAIN 6.5

Pain brisé croustillant avec aioli crémeux, beurre doux aux herbes et garniture de tomates en morceaux

### FRITES À LA MAYONNAISE 3.75

### LOADED FRIES 4.75

Avec mayonnaise aux truffes et parmesan



### POMMES DE TERRE NOUVELLES 2.75



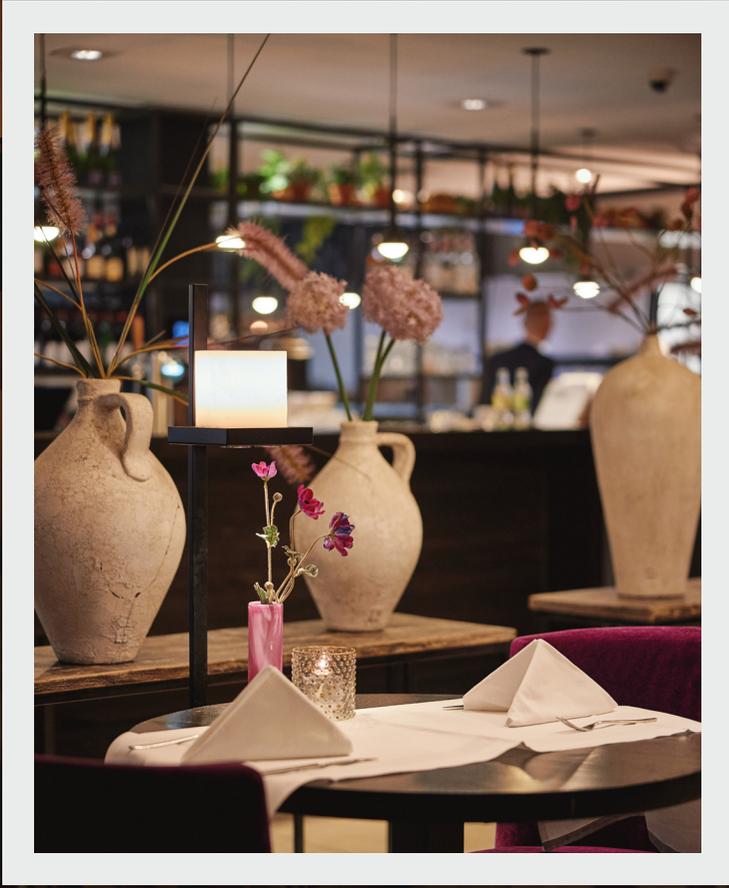
### 5 MORCEAUX D'ASPERGES CUITES 9.5

### SAUCE PIQUANTE 2

Au choix : Sauce au poivre, sauce Stroganoff, sauce aux champignons, sauce chasse, sauce au vin rouge, sauce hollandaise

### SAUCE SNACK 1

Choix de : Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Curry, Sauce chili, Sauce saté



# Desserts

Terminez votre délicieux dîner par l'un de nos desserts inspirés de la riche histoire familiale de Van der Valk. Du classique sorbet Valk à la traditionnelle dame blanche, chaque dessert rappelle par sa douceur les délicieuses recettes familiales qui nous ont façonnés.

## VALK SORBET 7.5

Le sorbet traditionnel de Van der Valk avec trois types de glace au sorbet, des fruits frais, une sauce sucrée à la framboise et de la crème fouettée. de fruits frais, de sauce framboise sucrée et de crème fouettée.



## MACARON BAVAROIS 8.5

Sucettes glacées aigre-douce aux fruits de la forêt



## CRÈME BRULÉE 7.5

Crème pâtissière crémeuse et sucrée à la vanille avec de la cassonade grillée



## TRADITIONNELLE DAME BLANCHE 7

Une dame blanche traditionnelle avec de la glace vanille crémeuse, une sauce au chocolat sucrée, amandes croquantes et une bonne dose de crème fouettée.

## PANNA COTTA À LA VANILLE 8

Crème ferme au goût aigre-doux de fruits rouges, agrémentée de miettes de bastogne croustillantes.

## PLANCHE DE FROMAGE 12.5

Une planche avec une sélection de fromages internationaux, du pain aux noix avec des figues et du sirop de pomme douce.

## MOULLEAUX DE CHOCOLAT 8

Un gâteau au chocolat fourré d'un chocolat moelleux, accompagné d'une boule de glace aux fruits de la passion, de fruits de la forêt et d'une cuillerée de crème fouettée.



## LEMON CHEESECAKE 8

Cheesecake frais au lemon curd, servi avec des fruits des bois, de la glace au sorbet de framboise et une cuillerée de crème fouettée



## MESS 9

Mousse au chocolat blanc avec fruits frais de printemps, biscuits croquants de Bastogne, meringue fraîche sauce framboise et crème fouettée

## BONBON chaque 1.25

# 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

## FRISDRANKEN

- 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

## BIERE

- Spa Swinckels 0,25L 3.75
- Swinckels 0,5L 7
- La trappe Tripel sur le robinet 6.5
- Seizoensbier sur le robinet 6.5
- La trappe Blond 7.5
- La trappe Quadrupel 9.5
- La trappe Isidór 7.5
- La trappe Blance 7.5
- Bavaria 0.0 4.5
- Bavaria Radler 4.5
- Cornet Oaked 9.5
- Molen Vuur en Vlam IPA 9.5
- Liefmans Fruitesse 7.5
- Desperados 7.5
- Bavaria blanc 0.0 5

## BULLES

- |                                     | VERRE | BOUTEILLE |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Jaume Serra Cava Brut Nature 18,5cl |       | 11        |
| Val d'Óca Prosecco Frizzante        |       | 39        |
| Pommery Champagne Brut Royal        |       | 59.9      |
| Bulles 0.0                          | 7     | 29        |

## COCKTAILS

- Pornstar Martini 10
- Espresso Martini 10
- Mojito 10

# Boissons

## PSV

- Barros Port Ruby 5.5
- Barros Port White 5.5
- Barros Port Tawny 5.5
- Sherry Dry 5.5
- Sherry Medium Dry 5.5
- Martini Bianco 5.75
- Martini Rosso 5.75
- Martini Fiero 5.75
- Martini Bellini 5.75

## RUM

- Bacardi Carta Blanca 5
- Bacardi Carta Negra 5.5
- Bacardi Lemon 5
- Bacardi Razz 5
- Bacardi Ocho 7.5
- Bacardi Caribbean Spiced 7
- Bacardi Añejo Cuatro 7

## WODKA

- Eristoff 5.25
- Grey Goose 8.5

## GIN

- Bombay Sapphire Gin 6.5
- Bombay Bramble 7
- Bombay Presse 7
- Hendrick's Gin 8

## TEQUILA

- Cazadores Blanco 6
- Cazadores Reposado 7

## LIKEUR

- Amaretto 5.35
- Aperol 4.75
- Baileys 5.25

- Campari 5.25
- Cointreau 6.5
- D.O.M. Benedict 6.5
- Drambuie 6.5
- Grand Marnier Rouge 6.5
- Passoa 5
- Kahlua 5.25
- Limoncello Luxardo 5.25
- Licor 43 5.25
- Malibu Coconut Rum 4.5
- Safari 4.5
- ST-GERMAIN 8
- Tia Maria 5.25
- Southern comfort 6.5

## WHISKEY

- Aberfeldy 12 years 10.5
- Craiggelachie 13 years 9.5
- Dewar's White Label 6.5
- Dewar's 12 years 8.5
- Glenfiddich 12 years 9.5
- Jack Daniels 8.5
- Jameson 5.5
- Jim Beam 7
- JW Red Label 6.5
- JW Black label 9.5
- JW Gold label 10.5
- Monkey Shoulder 8.5
- Royal Brackla 12 years 11

## COGNAC

- Courvoisier VS 7.5
- Hennessy VS 9.5
- Remy Martin VSOP 10.5
- Remy Martin XO 19

# Snacks

## TOEKAN PLATEAU 19.5

Olives, noix salées, fuet, cubes de fromage, pain brisé avec aioli, 4 doigts de fromage, 4 croquettes

## BITTERBALLS 7.5

8 croquettes servies avec une délicieuse moutarde fine

## ORIËNTAL GAMBA 10.5

8 crevettes croustillantes servies avec une sauce au chili

## SPICY CHICKEN TENDERS 9.5

6 croquettes artisanales de poulet à la sauce chili

## NACHO'S 12.5

Nachos grillés avec fromage, salsa, guacamole et jalapeño

## PLANCHE À PAIN 6.5

Pain brisé croustillant avec aioli, beurre doux aux herbes et garniture de tomates en morceaux

## AMUSE-GUEULES VARIÉS 9.5

Un mélange de 10 sortes d'amuse-gueules délectables servis avec de la mayonnaise et de la moutarde.

## ROULEAUX DE PRINTEMPS AU FROMAGE 9.5

8 doigts de fromage croustillants farcis de fromage vieilli servis avec de la crème de sauce au chili

Allengènes

Mone languages



VAN DER VALK  
HOTEL TIEL