

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 "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

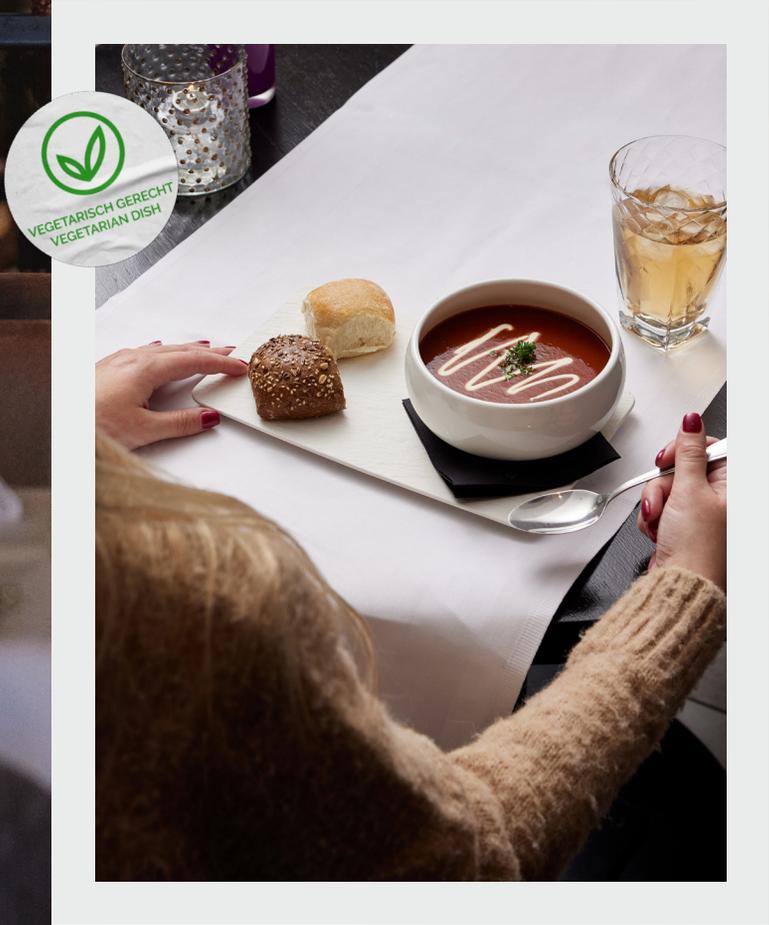
Dès la création de Van der Valk, Martinus avait une idée précise du restaurant. Les clients doivent pouvoir prendre un repas comme il l'a toujours fait à la maison avec sa mère. Martinus était lui-même souvent en déplacement lorsqu'il travaillait pour le concessionnaire automobile et mangeait donc souvent 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 INTÉPRELS 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... sur le toit. Ils ne voulaient plus rien d'autre. Le bol de compote de pommes... tissait un environnement familier et chaleureux où l'on pourrait toujours aller".



Le menu du déjeuner

Met onze menukaart nemen we u graag mee op een culinaire reis terug in de tijd. Begin uw avontuur met een van onze voorgerechten die zijn geïnspireerd door meer dan 150 jaar Van der Valk geschiedenis. Van de klassieke Van der Valk kroketten en de traditionele tomatensoep volgens Valk familierecept samen met modernere, nieuwe gerechten.

SANDWICHES

Choix de pain blanc ou brun

12 HEURES 12

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

VAN DER VALK CROQUETTES 9

2 tranches de pain artisanal avec de délicieuses croquettes et une moutarde douce et soyeuse

BAGEL SALM 13.5

Un bagel délectable, généreusement garni de saumon fumé, de fromage frais crémeux, de ciboulette fraîche et de roquette croquante.

SANDWICH AU CARPACCIO 14.5

Choix de mayonnaise aux truffes ou de pesto. Enrichi de pignons de pin grillés, de Grana Padano et de roquette fraîche.



SANDWICH AU FROMAGE VIEILLI 9.5

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

SANDWICH AU PROSCIUTTO 11.5

Délicieuse combinaison de cornichons, de crème d'anchois, de câpres, d'oignons rouges, d'un œuf de 4 minutes et de persil frais.

THON AU FROMAGE 10.5

Goûtez la savoureuse salade de thon au fromage, à l'oignon rouge et aux câpres.

Extra's

Voulez-vous des frites ou du pain pour l'accompagner ? Voir page 5 pour les possibilités

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

SALADES

CAESAR CLASSIQUE 14.5

Laitue romaine avec blanc de poulet, morceaux de bacon salés, tomates cerises aigre-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

PLATS FROIDS

TARTARE DE SAUMON FUMÉ 12.5

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

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

COCKTAIL DE CREVETTES TRADITIONNEL 12.5

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

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

BETUWSE POIRES AU STILTON 10.5

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

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

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

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



SANDWICHS GRILLÉ

Choix de pain blanc ou brun

SANDWICH JAMBON FROMAGE 6.5

Ambachtelijk rustiek brood, rijkelijk belegd met heerlijke ham en kaas

SANDWICH MÉDITERRANÉEN 7.5

Pain rustique ambient avec brie crémeux, jambon prosciutto délicat et pesto savoureux



SANDWICH CAPRESE 8

Ambachtelijk rustiek brood, belegd met romige mozzarella, verrukkelijke pesto en sappige tomaat

PLATS À BASE D'ŒUFS

Choix de pain blanc ou brun

CLASSIQUE 9

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

CARPACCIO 15.5

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

SAUMON 15.5

Oeufs au plat avec 3 œufs, servis avec du saumon fumé

OMELETTE FERMIÈRE 11.5

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

PLATS CHAUDS

Nos plats chauds sont servis avec des frites et de la salade fraîche.

POULET SATAY TRADITIONNE 19.5

Cuisses de poulet savoureuses avec sauce sate, atjar aigre et craquelins de crevettes croustillants

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.

VALK STEAK 200 gramme 24.5

Le steak classique de Van der Valk

SOLE MEUNIÈRE 350-400 gramme 35

Sole de Douvres au citron et au persil frais

Desserts

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.

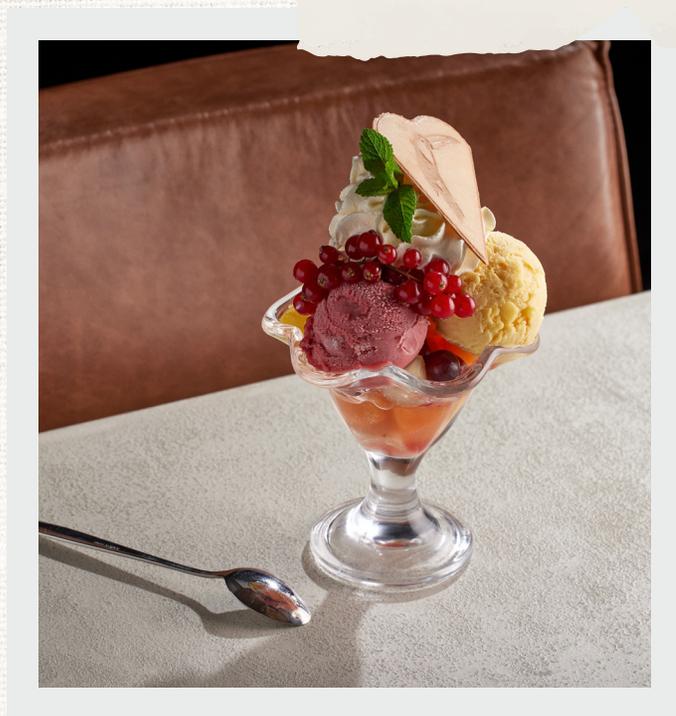
PANNA COTTA À LA VANILLE 8

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.

BONBON 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

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

Allergies



More languages

