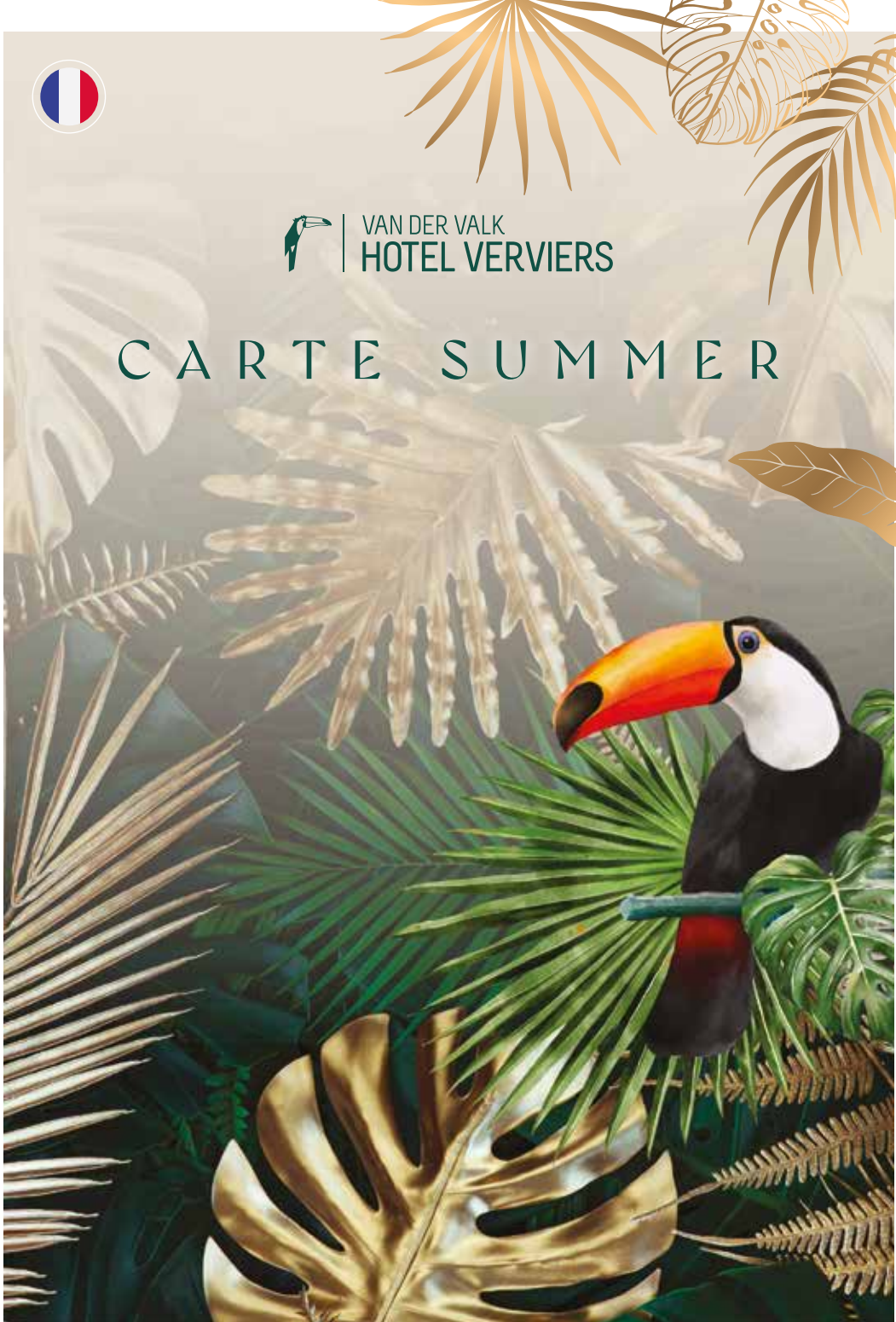




VAN DER VALK
HOTEL VERVIERS

CARTE SUMMER





L'APÉRO SYMPA

COMPOSEZ VOTRE PLANCHE
4 choix : 17€ • 6 : 23€ • 8 : 29€

BITTERBALLEN

CROQUETTES DE JALAPEÑOS 

TEMPURAS DE SCAMPIS

MINI CROQUETTES DE FROMAGE 

POULET CROQUANT

ROULEAUX DE PRINTEMPS VÉGÉTARIENS FRITS 

STICKS FRITS DE MOZZARELLA 

GYOZA

CALAMAR À LA ROMANA

FALAFEL

ONION RINGS 

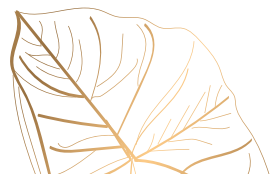
ARROSTICINI DE VOLAILLE
Sauce chimichurri et citron vert





A PARTAGER • OM TE DELEN

NACHOS CHEDDAR SALSA, JALAPEÑOS 🍷	14 €
PINZZA Jambon de Parme, pesto, parmesan, roquette, balsamique	16 €
BITTERBALLEN & MOUTARDE (8 PIÈCES)	10 €
ASSIETTE ASIATIQUE Yakitori, loempia, scampis tempura, gyoza, samosa, sauce piment	21 €
ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE Pesto, pissaladière, anchois à l'ail, artichaut grillé, tapenade d'olive, focaccia	24 €
SÉLECTION DE SALAISONS ITALIENNES PRÉPARÉES MINUTE Jambon de Parme affiné 24 mois découpé à la Berkel, cacciatore salame del nonno, olives, grissin, tomates confites à l'huile	29 €
CAMEMBERT AU FOUR, SIROP DE LIÈGE, ACCOMPAGNÉ DE MOUILLETES DE PAIN DE CAMPAGNE 🍷	16 €
BRUSCHETTA AUX TOMATES, JAMBON DE PARME, HUILE D'OLIVES, BALSAMIQUE ET BASILIQUE (8PC)	25 €
BURRATA 🍷 Tomates tricolores, basilique, huile d'olive, focaccia	18 €
GAMBAS GRILLÉES AIL ET PERSIL, COCKTAIL MAISON AU WHISKY	24 €



LE COIN FRAICHEUR

GASPACHO DE CONCOMBRE, MENTHE ET FETA 🌱	12 €
TOAST SAUMON Saumon fumé, guacamole, citron vert, tomates confites	19 €
TOAST HEALTHY Houmous, poulet à la citronnelle, grenade, roquette, tomates	16 €
LA PÊCHE AU THON 2.0 Thon rouge, pêche, œuf dur, persil, mayonnaise	19 €
CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE, TOMATES CONFITES ET CRUMBLE DE PARMESAN	19 €
FILET AMÉRICAIN, FRITES, SALADE	24 €
SALADE SCAMPI Salade mesclun, courgettes marinées, oignon rouge, poivrons grillés, vinaigre balsamique	22 €
SALADE CÉSAR Salade romaine, poulet rôti, croûtons, sauce César, anchois, œufs durs	19 €
SALADE DE HOMARD Salade verte, 1/2 homard, pommes, aneth, grenades, chips de pain	33 €
THON ROUGE crèmeux de yuzu, pickles de légumes racine, wasabi, roquette, huile de sésame	29 €



LES TRADITIONNELS

CLUB SANDWICH	19 €
Pain, salade, œuf poêlé, bacon, escalope de poulet, tomates, mayonnaise, fromage, frites	
CROQUE-MONSIEUR OU MADAME	15 €
BOULETTES À LA LIÉGEOISE, FRITES, SALADE	1 PIÈCE : 14 € • 2 PIÈCES : 18 €
ESCALOPE PANÉE, TAGLIATELLES, SAUCE NAPOLITAINE ET FETA	28 €

PÂTES • PASTA

SPAGHETTI BOLOGNAISE	18 €
LE CARBONARA BELGE À LA CRÈME	19 €
TAGLIATELLES, CHAIR À SAUCISSE ITALIENNE, ÉPINARDS, OLIVES	21 €
PENNES, COURGETTE, AIL, BASILIC, BURRATA 🌱	19 €
TAGLIATELLES AU HOMARD, AIL, TOMATE ET BASILIC	33 €
RISOTTO SAFRAN, POULPE GRILLÉ, CRÈME DE PETITS POIS	29 €





BURGERS

CHICKEN Pain brioché, tenders de poulet, oignons rouges, sauce sweet chili, salade, frites	23 €
L'ENTREPÔT Pain brioché, steak haché de bœuf, bacon, tomates, cheddar, œuf sur le plat, salade, frites	24 €

NOS MOULES

MARINIÈRE Céleri, oignon, frites	25 €
VIN BLANC Céleri, oignon, vin blanc, frites	26 €
ESTRAGON Céleri, oignon, vin blanc, estragon, frites	26 €
CRÈME AIL Céleri, oignon, persil, ail, frites	26 €
THAÏ Oignon, céleri, gingembre, piment, lait de coco, citronnelle, frites	28 €



LES POISSONS

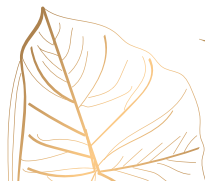
SOLE, FAÇON MEUNIÈRE, BEURRE, PERSIL, CITRON,
POMMES DE TERRE VAPEURS, LÉGUMES CHAUDS 44 €

FILET DE BAR, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE
ET HERBES DE PROVENCE, TIAN DE LÉGUMES 28 €

SAUMON GRILLÉ, TIAN DE LÉGUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE,
SAUCE AU VIN BLANC ET AU CITRON 27 €

HOMARD RÔTI ½ : 36 € • ENTIER : 54 €
Légumes grillés, artichaut, roquette, dressing au basilic

Présence d'allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers !
Nous attirons votre attention sur le fait
que la composition des produits peut varier.



LE COIN DES CARNIVORES

FILET PUR DE BŒUF SUR PIERRE, LÉGUMES CHAUDS, NOS TROIS SAUCES 37 €

STEAK DE BŒUF, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX 31 €
(POIVRE, CHAMPIGNONS-CRÈME, BÉARNAISE)

ENTRECÔTE DE BŒUF (300 GR), FRITES, LÉGUMES CHAUDS, SAUCE POIVRE 35 €

RIBS DE BŒUF, ONION RINGS, MAÏS, POTATOES, SAUCE BARBECUE 31 €

CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES, LÉGUMES NIÇOIS, 36 €
POMMES DE TERRE GRENAILLE, JUS AU ROMARIN

VOLAILLE FERMÈRE À LA CITRONNELLE, CURRY DE LÉGUMES, RIZ JASMIN 29 €

VIANDES D'EXCEPTION MATURÉES

accompagnées de pommes grenaille, légumes chauds au sel de Guérande et sauce au choix.

Côte de bœuf Black Angus by Goeders • 1 kg 200 100 €



Côte de bœuf Holstein by Goeders • 1 kg 200 99 €

Côte de bœuf Simmenthal by Goeders • 1 kg 200 97 €



MENU DE L'ÉTÉ

3 services à 49 € • 5 services à 60 €

GASPACHO DE CONCOMBRE, MENTHE ET FETA 
OU
BRUSCHETTA AUX TOMATES, PARMESAN ET BASILIC 

GAMBAS GRILLÉES AIL ET PERSIL, SAUCE COCKTAIL MAISON AU WHISKY
OU
RISOTTO AU POULPE SAFRANÉ, CRÈME DE PETITS POIS

TROU NORMAND

CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES, LÉGUMES NIÇOIS, GRENAILLES ET JUS AU ROMARIN
OU
VOLAILLE FERMÈRE À LA CITRONNELLE, CURRY DE LÉGUMES ET RIZ JASMIN

FRAMBOISE MELBA
OU
CARPACCIO D'ANANAS





DESSERTS

LA FRAMBOISE MELBA, FRAMBOISES, GLACE À LA VANILLE, CHANTILLY	12 €
CARPACCIO D'ANANAS, SORBET LIMONCELLO	12 €
MOELLEUX CHOCOLAT, GLACE VANILLE	12 €
TRIO DE SORBET	10 €
DAME BLANCHE Chocolat chaud et chantilly	10 €
LE CAFÉ LIÉGEOIS Café, glace à la vanille, crème fouettée	11 €
BRÉSILIENNE Trois boules de glace à la vanille, noisettes caramélisées, caramel, chantilly	12 €
BANANA SPLIT 2 boules de glace à la vanille, 1 boule de glace, banane, sauce chocolat, chantilly	12 €
LE VAUTION Tarte sucrée et glace vanille	11 €
LA TARTE AU RIZ	10 €
ASSORTIMENT SUCRÉ À PARTAGER (2 CVT)	23 €
SÉLECTION DE FROMAGES DU PAYS (4 SORTES), SIROP DE LIÈGE, PAIN BRIOCHE	14 €
IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE - FRENCH COFFEE	13 €



Notre coup de cœur

GLACE VANILLE À PARTAGER

2 PERSONNES / 22 €

4 PERSONNES / 40 €

Glace vanille, sauce chocolat, caramel beurre salé, coulis de framboise, croustillant de cookies, mangues et son coulis, meringue



Bar à glace

CHOIX DE PARFUM / 1 BOULE • 3 €

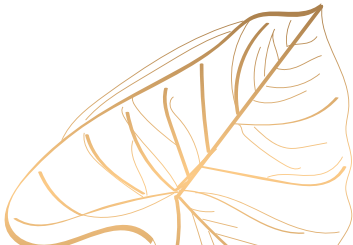
Servi avec crème fraîche

Au choix :

Glace : vanille, chocolat, stracciatella, noisette, banane, fraise

Sorbet : citron, framboise, limoncello, mangue

Topping / 1 choix • 1€ : sauce chocolat, caramel beurre salé, coulis de framboise, croustillant de cookies, mangues et son coulis, meringue



POUR LES PETITS

1 APÉRO SANS ALCOOL + 1 PLAT AU CHOIX + 1 CORNETTO

Spaghetti bolognaise ou carbonara

Blanc de volaille, pommes grenailles, compote de pommes

Boulette à la liégeoise, frites

Filet de saumon, purée de pommes de terre, légumes



Tous les
dimanches

Brunch

de 12h à 16h

36,50€*

buffet à volonté sucré / salé.

* hors brunch spéciaux

Lunch
menu



2 services

29€

Du lundi
au vendredi
de 12h
à 14h