



# Appetizing STARTERS

**Heritage beetroot** *Burrata, pickled walnuts, smoked duck* (V=possible) ..... €15

Burrata met oerbietjes, gemarineerde walnoten en gerookte eend  
Burrata, des noix marinées et canard fumé

**Scallops** *Tandoori spiced cauliflower, coriander oil, popped rice* ..... €18

Sint-jacobs schelp met pittige bloemkool, Olie van Coriander en popcorn  
Coquilles au choufleur épicée à la manière Tandoori, huile coriandre avec du riz soufflé

**Falafel & Avocado Salad** *Falafel, Spinach, Avocado, Tahini, Cucumber, Tomatoes* Vegan ..... €15

Avocado salade met falafel, Tahini, komkommer en tomaten  
Falafel avec une salade avocate, épinard et Tahini

**Pumpkin soup** *Herb butter, chili crouton, Shiso purper* V ..... €13

Pompoensoep met een chili croûton, en Shiso purper  
Soupe à la citrouille avec un croûton Shiso purper

## Valk Classics

**Tomato soup** *Tomato soup, sour cream, Chicken meat balls* (V=possible) ..... €13

Tomatensoep, zure room, Kipgehaktballetjes  
Soupe tomates, crème fraîche, Boulettes de viande de poulet

**Carpaccio** *Truffle cream, Caramelized onions, Cassava chips, sundried tomatoes* ..... €18

Dungesneden rundsvlees, Truffel crème, Gekarameliseerde uien, Casave chips en zongedroogde tomaatjes,  
Crème de truffe, Oignons caramélisés, Chips de manioc, tomates séchées

**Caesar Salad** *Garlic-anchovies-Parmesan dressing, crispy chicken, toast* ..... €17

Knoflook-anchovis-Parmesaanse dressing, krokante kip, toast  
Vinaigrette ail-anchois-Parmesan, poulet croustillant, toast

**Shrimp Croquet** *Belgian grey shrimps, Lemon mayonnaise, fried Persil* ..... €16

Kroket van grijze Noordzeegarnalen, Citroen mayonaise, gebakken peterselie  
Croquette aux crevettes grises Belges, Citron mayonnaise, Persil frit.

Vegetarian dish / Vegan dish

*Do not hesitate to consult our service if you have food intolerances-allergies.  
Aarzel niet om onze bediening te raadplegen als u voedselintoleranties-allergieën heeft.  
N'hésitez pas à consulter notre service si vous avez des intolérances-allergies alimentaires.*

*All of our Valk Classic main courses are served with Belgian fries  
Alle onze Valk Classic hoofdgerechten worden geserveerd met Belgische frietjes  
Tous nos plats Valk Classic sont servis avec frites belges*





# VALK

## Mains

**Corn fed chicken breast** *Butter beans, Red wine sauce, Roasted garlic, topinambour, polenta.* €26

Maisgevoede kip, rode wijnsaus, geroosterde knoflook, geserveerd met polenta  
Poulet nourri au maïs, sauce au vin rouge, d'ail rôti, accompagné par polenta

**Crab Ravioloni** *Crab Ravioloni, fresh lobster tail, sage, Pickled apples, Tomberries* ..... €39

Krab Ravioloni, kreeftenstaart, salie, gemarineerde appels en Tomberries  
Crabe Ravioloni, queue de homard, sauge, des pommes marinés et Tomberries

**Secreto iberico** *Wild rice, Krautsalad & quince puree* ..... €33

Iberische ham, wilde rijst en koolsalade  
Jambon Ibérique, riz sauvage et salade au chou

**Spelt, Barley & Squash Risotto** ✓ *Spelt, Barley, Pumpkin, Parmesan, Pistachio, Truffle oil*..... €28

Risotto met spelt, pompoen, Parmezaanse kaas en pistache  
Risotto au spelt, de la citrouille, fromage au Parmesan et Pistachio

**Pike Sweet-potato spinach puree chestnut velouté crispy leeks**..... €29

Snoekbaars met zoete aardappelen-spinaziepuree en kastanjevelouté  
Brochet au patates douces, purée à l'épinard et velouté au châtaigne

**Ribeye 300g\*** *Beef ribeye, Season garnish*..... €38

300g Runder ribeye, seizoen garnituur  
Côte de boeuf 300g, Garniture de saison

Vegetarian dish / Vegan dish

\**Bearnaise, mushroom sauce or green pepper sauce*

\**Bearnaise, champignonroomsaus of groene peperroomsaus*

\**Béarnaise, sauce champignons ou sauce poivre vert crème*

*Do not hesitate to consult our service if you have food intolerances-allergies.*

Aarzel niet om onze bediening te raadplegen als u voedselintoleranties-allergieën heeft.  
N'hésitez pas à consulter notre service si vous avez des intolérances-allergies alimentaires.

*All of our Valk Classic main courses are served with Belgian fries*

Alle onze Valk Classic hoofdgerechten worden geserveerd met Belgische frietjes  
Tous nos plats Valk Classic sont servis avec frites belges





# VALK Classics

**Cheeseburger** *100% beef burger, onion nest, cheddar, lettuce* ..... €22

Hamburger van 100% rundvlees, uiennestje, cheddar, sla  
Burger 100% bœuf, nid d'oignons, cheddar, laitue

**Porc Schnitzel XXL** *Thin sliced bread-coated pork, fresh lemon, mushroom or pepper sauce* ..... €26

Dungesneden gepaneerd varkensvlees, verse citroen, champignon- of pepersaus  
Escalope de porc panée, citron jaune, sauce aux champignons ou au poivre

**Sole** *Brown butter sauce, seasonal vegetables, lemon* ..... €33

Zee tong, geklaarde hazelnootboter, seizoensgroenten, citroen  
Sole, sauce beurre noisette, légumes de saison, citron

**Belgian Mussels** ..... €28

Belgische Mosselen  
Moules Belges

*V*egitarian dish / *V*egan dish

*Do not hesitate to consult our service if you have food intolerances-allergies.  
Aarzel niet om onze bediening te raadplegen als u voedselintoleranties-allergieën heeft.  
N'hésitez pas à consulter notre service si vous avez des intolérances-allergies alimentaires.*

*All of our Valk Classic main courses are served with Belgian fries  
Alle onze Valk Classic hoofdgerechten worden geserveerd met Belgische frietjes  
Tous nos plats Valk Classic sont servis avec frites belges*





# Delicious DESSERTS

**Dame blanche** *Vanilla ice, chocolate sauce, whipped cream* ..... €10

Dame Blanche, vanille roomijs, chocoladesaus, slagroom

Dame Blanche, glace vanille, sauce chocolat et chantilly

**Crispy hazelnut** *Salty caramel, white chocolate tonka mousse* ..... €12

Gezouten karamel, witte chocolade, en tonka mousse

Noisette croustillante, chocolat blanc et mousse au tonka

**Forest fruit cheesecake** *Merengue, yoghurt-honey-walnut ice* ..... €12

Cheesecake van bosvruchten, merengue met een yoghurt-honing-walnoot ijs

Le gâteau au fromage avec des fruits des bois, merengue et glace au yaourt-miel-noix marinées

## Happy Endings

### Coffees

Coffee	4
Cappuchino	5
Caffe Latte	5
Latte Macchiato	5
Espresso	4
Espresso Doppio	5
Espresso Macchiato	5

(All variation can be made without caffeine)

### Coffee with Spirit

Irish Coffee	14
Baileys Coffee	14
French Coffee	14
Italian Coffee	14
Espresso Martini	14

### Digistif

Amaretto Disaronno	9
Baileys	9
Grand Marnier	9
Cointreau	9
Cointreau Noir	12
Sambuca	9
Limoncello	9
Cuarenta Y Tres	9

### Teas

<b>Fresh Mint</b>	6
<b>Black tea</b>	
English breakfast	5
Darjeeling Summer Gold	5
Earl grey	5
<b>Herbal infusion</b>	
Ayurveda - Herbs & Ginger	5
Fruity Camomile	5
Rooibos Cream Orange	5
Magic Morina	5
<b>Green leaf tea</b>	
Green Dragon Lung Ching	5
Jasmine Gold	5
<b>Fruit infusion</b>	
Winter Harmony	5
Sweet Berries	5
Lemon Fresh	5

### Whisky

*straight \*mixer*

William Lawson's Blended*	10	14
Aberfeldy 12Y	14	
<i>Single malt - Highland</i>		
Craigellachie 13Y	14	
<i>Single malt - Speyside</i>		
Royal Brackla 12Y	16	
<i>Single malt - Highland</i>		
The Deveron 12Y	14	
<i>Single malt - Highland</i>		
Glenfiddich 12Y	14	
Glanfiddich 15Y	16	
Dewar's White label*	10	14
Dewar's 12Y*	14	18
Dewar's 18Y	16	
Monkey Shoulder*	11	15
Jameson*	10	14
Jack Daniels*	11	15

#### Suggestions of \*mixers:

Coke	4
Gingerbeer	5





# Let's LUNCH

Business lunch 29,50

## Starters

- Heritage beetroot** *Burrata, pickled walnuts, smoked duck (V=possible)* ..... €15  
Burrata met oerbietjes, gemarineerde walnoten en gerookte eend  
Burrata, des noix marinées et canard fumé
- Pumpkin soup** *Herb butter, chili crouton, Shiso purper (V)* ..... €13  
Pompoensoep met een chili croûton  
Soupe à la citrouille avec un croûton Shiso purper
- Tomato soup** *Tomato soup, sour cream, Chicken meat balls (V=possible)* ..... €13  
Tomatensoep, zure room, Kipgehaktballetjes  
Truffelcrème, Gekarameliseerde uien, Cassavechips, zongedroogde tomaten
- Caesar Salad** *Garlic-anchovies-Parmesan dressing, crispy chicken, toast* ..... €17  
Knoflook-anchovis-Parmesaanse dressing, krokante kip, toast  
Vinaigrette ail-anchois-Parmesan, poulet croustillant, toast
- Shrimp Croquet** *Belgian grey shrimps, Lemon mayonnaise, fried Persil* ..... €16  
Kroket van grijze Noordzeegarnalen, Citroen mayonaise, gebakken peterselie  
Croquette aux crevettes grises Belges, Citron mayonnaise, Persil frit.

## Mains

- Corn fed chicken breast** *Butter beans, Red wine sauce, Roasted garlic, topinambour, polenta* ..... €26  
Maisgevoede kip, rode wijnsaus, geroosterde knoflook, geserveerd met polenta  
Poulet nourri au maïs, sauce au vin rouge, d'ail rôti, accompagné par polenta
- Pike** *Sweet-potato spinach puree/chestnut velouté/crispy leeks* ..... €30  
Snoekbaars met zoete aardappelen-spinaziepuree en kastanjevelouté  
Brochet au patates douces, purée à l'épinard et velouté au châtaigne
- Combi lunch** *sandwich, soup of the day, shrimp croquette* ..... €16  
Sandwich, soep van de dag, garnalenkroket  
Sandwich, potage du jour, croquette de crevettes
- Cheeseburger** *100% beef burger, onion nest, cheddar, lettuce* ..... €22  
Hamburger van 100% rundvlees, uiennestje, cheddar, sla  
Burger 100% bœuf, nid d'oignons, cheddar, laitue
- Porc Schnitzel XXL** *Thin sliced bread-coated pork, fresh lemon, mushroom or pepper sauce* ..... €26  
Dungesneden gepaneerd varkensvlees, verse citroen, champignon- of pepersaus  
Escalope de porc panée, citron jaune, sauce aux champignons ou au poivre
- Belgian Mussels** ..... €28  
Belgische Mosselen  
Moules Belges
- Ribeye 300g** *Beef ribeye, Season garnish* ..... €38  
300g Runder ribeye, seizoen garnituur  
Côte de boeuf 300g, Garniture de saison

## Dessert

- Dame blanche** *Vanilla ice, chocolate sauce, whipped cream* ..... €10  
Dame Blanche, vanille roomijs, chocoladesaus, slagroom  
Dame Blanche, glace vanille, sauce chocolat et chantilly

*V*egitarian dish / *Vegan* dish

*Do not hesitate to consult our service if you have food intolerances-allergies.  
Aarzel niet om onze bediening te raadplegen als u voedselintoleranties-allergieën heeft.  
N'hésitez pas à consulter notre service si vous avez des intolérances-allergies alimentaires.*

*All of our main courses are served with Belgian fries  
Alle onze hoofdgerechten worden geserveerd met Belgische frietjes*





# Let's LUNCH

Business lunch 29,50

## Starters

- Heritage beetroot** *Burrata, pickled walnuts, smoked duck (V=possible)* ..... €15  
Burrata met oerbietjes, gemarineerde walnoten en gerookte eend  
Burrata, des noix marinées et canard fumé
- Pumpkin soup** *Herb butter, chili crouton, Shiso purper (V)* ..... €13  
Pompoensoep met een chili croûton  
Soupe à la citrouille avec un croûton Shiso purper
- Tomato soup** *Tomato soup, sour cream, Chicken meat balls (V=possible)* ..... €13  
Tomatensoep, zure room, Kipgehaktballetjes  
Truffelcrème, Gekarameliseerde uien, Cassavechips, zongedroogde tomaten
- Caesar Salad** *Garlic-anchovies-Parmesan dressing, crispy chicken, toast* ..... €17  
Knoflook-anchovis-Parmesaanse dressing, krokante kip, toast  
Vinaigrette ail-anchois-Parmesan, poulet croustillant, toast
- Shrimp Croquet** *Belgian grey shrimps, Lemon mayonnaise, fried Persil* ..... €16  
Kroket van grijze Noordzeegarnalen, Citroen mayonaise, gebakken peterselie  
Croquette aux crevettes grises Belges, Citron mayonnaise, Persil frit.

## Mains

- Corn fed chicken breast** *Butter beans, Red wine sauce, Roasted garlic, topinambour, polenta* ..... €26  
Maisgevoede kip, rode wijnsaus, geroosterde knoflook, geserveerd met polenta  
Poulet nourri au maïs, sauce au vin rouge, d'ail rôti, accompagné par polenta
- Pike** *Sweet-potato spinach puree/chestnut velouté/crispy leeks* ..... €30  
Snoekbaars met zoete aardappelen-spinaziepuree en kastanjevelouté  
Brochet au patates douces, purée à l'épinard et velouté au châtaigne
- Combi lunch** *sandwich, soup of the day, shrimp croquette* ..... €16  
Sandwich, soep van de dag, garnalenkroket  
Sandwich, potage du jour, croquette de crevettes
- Cheeseburger** *100% beef burger, onion nest, cheddar, lettuce* ..... €22  
Hamburger van 100% rundvlees, uiennestje, cheddar, sla  
Burger 100% bœuf, nid d'oignons, cheddar, laitue
- Porc Schnitzel XXL** *Thin sliced bread-coated pork, fresh lemon, mushroom or pepper sauce* ..... €26  
Dungesneden gepaneerd varkensvlees, verse citroen, champignon- of pepersaus  
Escalope de porc panée, citron jaune, sauce aux champignons ou au poivre
- Belgian Mussels** ..... €28  
Belgische Mosselen  
Moules Belges
- Ribeye 300g** *Beef ribeye, Season garnish* ..... €38  
300g Runder ribeye, seizoen garnituur  
Côte de boeuf 300g, Garniture de saison

*V* Vegetarian dish / *Vegan* dish

*Do not hesitate to consult our service if you have food intolerances-allergies.*  
Aarzel niet om onze bediening te raadplegen als u voedselintoleranties-allergieën heeft.  
N'hésitez pas à consulter notre service si vous avez des intolérances-allergies alimentaires.

*All of our main courses are served with Belgian fries*  
Alle onze hoofdgerechten worden geserveerd met Belgische frietjes

