



VAN DER VALK
HOTEL CHARLEROI
AIRPORT

NOTRE
CARTE

UNE TABLE = UNE ADDITION
ONE TABLE = ONE BILL



NOS SUGGESTIONS

ENTRÉES – STARTERS

Tomate crevettes grises 1 p. 22,00€/2 p. 36,00€

Tomate, crevettes grises, herbes fraîches / Tomato, grey shrimp, fresh herbs

Burrata & tomates d'antan..... 19,00€

Burrata, tomates anciennes, basilic frais, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique / Burrata, heirloom tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil, balsamic vinegar

Tentacule de poulpe grillé à la grecque 1 p. 22,00€/2 p. 34,00€

Concombre, tomate, oignon rouge, feta, coulis de petits pois, origan, citron confit, huile d'olive / Cucumber, tomato, red onion, feta, pea coulis, oregano, preserved lemon, olive oil

PLATS – MAIN COURSES

Carré d'agneau rôti..... 45,00€

Ail noir, thym frais, légumes grillés de saison / Black garlic, fresh thyme, seasonal grilled vegetables

La véritable carbonara..... 22,00€

Rigatoni, guanciale croustillant, jaune d'œuf, pecorino romano, poivre noir / Rigatoni, crispy guanciale, egg yolk, Pecorino Romano, black pepper

Entrecôte de veau..... 37,00€

Carottes nouvelles, pommes de terre éventail, jus réduit aux herbes / Baby carrots, hasselback potatoes, herb reduction

Poke bowl saumon..... 23,00€

Riz, saumon mariné soja-sésame, légumes croquants, sauce asiatique légère / GRice, soy-sesame marinated salmon, crunchy vegetables, light Asian sauce

Salade de gambas grillées, avocat & citron..... 26,00€

Gambas 8/12 à la plancha, jeunes pousses, avocat, tomates cerises, concombre, vinaigrette citron-olive / Plancha-grilled king prawns 8/12, baby greens, avocado, cherry tomatoes, cucumber, lemon-olive vinaigrette

DESSERTS

Coupe fraises 14,00€

Fraises, menthe, poivre de Jamaïque, glace vanille / Strawberries, mint, allspice, vanilla ice cream.

Pêche rôtie au miel et thym..... 14,00€

Pêche caramélisée, miel, thym frais, glace vanille / Caramelized peach, honey, fresh thyme, vanilla ice cream

Tiramisu pistache, framboise & chocolat blanc..... 14,00€

Crème mascarpone pistache, framboise, touche chocolat blanc / Pistachio mascarpone cream, raspberry, white chocolate touch

Sélection de fromages affinés de chez Caseus..... 14,00€

À
PARTAGER
TO SHARE

Planche Italienne (pour 2 prs. ou plus)	24,00€
<i>Jambon italien, Coppa, Fontina, Mozzarella, Pecorino aux olives, Tapenade de tomate, Poivrons Farcis & Olives / Italian ham, Coppa, Fontina, Mozzarella, Olive Pecorino, Tomato tapenade, Stuffed peppers & Olives</i>	
Assiette mixte	10,90€
<i>Jambon, Fromage, Salami & Olives / Ham, Cheese, Salami & Olives</i>	
Nachos	9,00€
<i>Sauce fromagère & Tomate épicée / Cheese sauce & Spicy tomato sauce</i>	
Pinsa Bianca	12,00€
<i>Gros Sel, Origan, Romarin & Huile d'olive / Coarse salt, Oregano, Rosemary & Olive oil</i>	
Pinsa Romana	17,00€
<i>Tomate San Marzano, Burrata, Mortadelle à la pistache & Huile d'olive origan / San Marzano tomato, Burrata, Pistachio mortadella & Olive oil oregano</i>	
Zakouskis chauds	12 pcs. 15,90€ - 24 pcs. 29,90€
<i>Pilons de poulet, Cheese sticks, Bitterballen, Croquettes de fromage, Mini Loempia, Encornet à l'ail Sauce tartare & Sauce Chili / Chicken drumsticks, Cheese sticks, Bitterballen, Cheese croquettes, Mini spring rolls, Garlic calamari, Tartare sauce & Chili sauce</i>	

À
GRIGNOTER
SNACKS

Soupe du moment - Soup of the day	9,00€
<i>Notre équipe se fera un plaisir de vous répondre ! / Our team will be happy to answer you !</i>	
Croque Monsieur	13,00€
<i>Pain grillé, Jambon & Fromage / Toasted bread, Ham & Cheese</i>	
Croque Madame	14,00€
<i>Pain Grillé, Jambon, Fromage & Œuf sur le plat / Toasted bread, Ham, Cheese & Fried egg</i>	
Croque Hawaï	14,00€
<i>Pain grillé, Jambon, Fromage, Ananas & Gratiné / Toasted bread, Ham, Cheese, Pineapple & Gratinated</i>	
Toast Cannibale	19,90€
<i>Américain préparé minute, Oignons, Cornichons & Salade / Homemade steak tartare, Onions, Pickles & Salad</i>	
Toast Saumon fumé Label Rouge	19,90€
<i>Accompagnement salade / Red label smoked salmon on toasted bread served with salad</i>	

NOS
ENTRÉES
STARTERS

- Tartare de Bœuf à l'italienne** 21,50€
Tartare de bœuf coupé au couteau, Condiments aux olives, Tomates séchées, Câpres, Crème de parmesan, Chips de jambon & Pignons de pin / Knife-cut beef tartare with olives, Sun-dried tomatoes, Capers, Parmesan cream, Ham chips & Pine nuts
- Carpaccio de bœuf Simmental fumé maison** 21,50€
Parmesan Reggiano, roquette et truffe / House-smoked Simmental beef carpaccio, Reggiano parmesan, Arugula, Truffle
- Tartare de Saumon** 19,00€
Mousse de yaourt, Concombre cru et en aigre-doux, Gel de bergamote, Pesto d'ail des ours & Graines de chia / Knife-cut salmon tartare, Yogurt foam, Raw and pickled cucumber, Bergamot gel, Wild garlic pesto & Chia seeds
- Cassiolette de scampis** 19,90€
Crème à l'ail / Scampi with garlic cream
- Cassiolette de scampis à la diable** 19,90€
Tomate, Crème & Épices / Scampis "devil style" – Tomato, Cream & Spices
- Croquettes de crevettes grises 45%** 2 pcs. 22,00€ - 3 pcs. 27,00€
45% crevettes grises & Accompagnement salade / 45% grey shrimp croquettes & Served with salad
- Croquettes de fromage** 2 pcs. 15,90€ - 3 pcs. 18,90€
Accompagnement salade / Cheese croquettes, Served with salad
- Toast Saumon fumé Label Rouge** 19,90€
Accompagnement salade / Red label smoked salmon on toasted bread served with salad

NOS
SALADES
SALADS

- La salade César** 23,00€
Émincé de poulet rôti servi froid, Œufs durs, Parmesan, Anchoïade & Croûtons / Cold roasted chicken slices, Hard-boiled eggs, Parmesan, Anchovy dressing & Croutons
- La salade de Chèvre** 23,00€
Lardée de bacon, Noix, Raisins secs, Vinaigrette orange & Moutarde / Grilled goat cheese with bacon, Walnuts, Raisins, Orange & Mustard vinaigrette
- La salade Italienne** 24,90€
Burrata, Tomates cerises fraîches & confites, Tomates séchées, Coppa, Jambon San Daniele, Pignons de pin & Basilic / Burrata, Fresh & confit cherry tomatoes, Sun-dried tomatoes, Coppa, San Daniele ham, Pine nuts & Basil
- Salade de la Mer** 28,50€
Crevettes grises, Scampis grillés, Saumon fumé & Croûtons / Grey shrimp, Grilled scampi, Smoked salmon & Croutons

NOS
CLASSIQUES
CLASSICS

Américain préparé	24,00€
<i>Tartare préparé, frites et ses crudités / Homemade steak tartare, Fries & Raw vegetables</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne	25,90€
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, Condiments olives, Tomates séchées, Câpres, Crème de parmesan, Chips de jambon & Pignons de pin / Knife-cut beef tartare, Olives, Sun-dried tomatoes, Capers, Parmesan cream, Ham chips & Pine nuts</i>	
Tartare de Saumon	28,00€
<i>Mousse de yaourt, concombre cru et en pickles, gel de bergamote, pesto d'ail des ours, graines de chia / Knife-cut salmon tartare, Yogurt mousse, Raw and pickled cucumber, Bergamot gel, Wild garlic pesto & Chia seeds</i>	
Demi-poulet rôti	22,00€
<i>Frites & Compote de pommes maison aux épices / Half roasted chicken with fries & Homemade spiced apple compote</i>	
Boulettes maison sauce tomate	21,00€
<i>Homemade meatballs in tomato sauce</i>	
Boulettes maison à la liégeoise	23,50€
<i>Homemade meatballs Liège-style with sweet onion and syrup sauce</i>	
Vol-au-vent maison	23,00€
<i>Poule, Champignons & Boulettes de volaille / Chicken vol-au-vent with mushrooms and Poultry meatballs</i>	
Escalope de veau à la Milanaise	26,00€
<i>Panée & Tagliatelle Napoli / Breaded veal escalope & Napoli tagliatelle</i>	
Magret de canard aux trois poivres	32,00€
<i>Chou-fleur rôti & Purée maison / Duck breast with three peppers, Roasted cauliflower & Mash potatoes</i>	

NOS
PÂTES
PASTA

Spaghetti à la bolognaise maison	20,50€
<i>Haché de bœuf / Pasta with homemade bolognese sauce</i>	
Tagliatelles aux scampis	26,90€
<i>Crème de parmesan & Pesto Rosso / Tagliatelle with scampi, Parmesan cream and Red pesto</i>	
Tagliatelles fraîches dans sa roue de parmesan	31,50€
<i>Choisissez vos accompagnements / Fresh tagliatelle finished in a parmesan wheel – Choose your toppings</i>	
Risotto aux champignons des bois	24,00€
<i>Émulsion de parmesan & Guanciale / Wild mushroom risotto, Parmesan emulsion & Guanciale</i>	
Roulades de la Nonna	23,00€
<i>À la ricotta fraîche & sauce tomate / Nonna's ricotta rolls & Tomato sauce</i>	

NOS
POISSONS
FISH

Filet de Saumon	28,60€
<i>Tombée de poireaux, Grenailles & Beurre blanc safrané / Salmon fillet, Leeks, Baby potatoes & Saffron butter sauce</i>	
Thon rouge grillé mi-cuit autour de la carotte	29,90€
<i>Purée de carottes gingembre, Pickles carottes & Carottes glacées / Grilled red tuna, Ginger-carrot purée, Pickled carrots & Glazed carrots</i>	
Sole Meunière 350gr	45,00€
<i>Légumes de saison & Grenailles / Sole meunière, Seasonal vegetables & Baby potatoes</i>	
Cabillaud Ostendaise	29,50€
<i>Cabillaud rôti, Sauce mousseline, Purée de pommes de terre & Crevettes grises / Roasted cod, Mousseline sauce, Mashed potatoes & Grey shrimp</i>	

NOS
PLATS VÉGÉS
VEGETARIAN

Lasagne végétarienne maison	22,00€
<i>Aubergine, Ricotta & Basilic / Homemade vegetarian lasagna with eggplant, Ricotta & Basil</i>	
Tagliatelles fraîches dans sa roue de parmesan	31,50€
<i>Choisissez vos accompagnements / Fresh tagliatelle finished in a parmesan wheel – Choose your toppings</i>	
Risotto aux champignons des bois	24,00€
<i>Émulsion de parmesan / Wild mushroom risotto & Parmesan emulsion</i>	
Roulades de la Nonna	23,00€
<i>À la ricotta fraîche & sauce tomate / Nonna's ricotta rolls & Tomato sauce</i>	

· Valk · BUTCHER

Découvrez **la sélection Premium by Valk Butcher** : Wagyu, Black Angus, Ibérique... et bien d'autres viandes d'exception, exposées dans notre vitrine réfrigérée à l'entrée du restaurant. Choisissez vous-même votre pièce, que notre équipe préparera à la minute selon vos envies. Envie d'en savoir plus ? Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller !

Discover the Premium Selection by Valk Butcher: Wagyu, Black Angus, Iberico... and many other exceptional meats, showcased in our refrigerated display at the restaurant entrance. Choose your own cut, and our team will prepare it to perfection, just the way you like it. Want to know more? Our team will be delighted to advise you!

Tagliata de bœuf 30,90€
Bœuf grillé au four Jospier, Pesto de roquette & Légumes Grillés / Jospier-grilled sliced beef, Arugula pesto & Grilled vegetables

Pavé de bœuf grillé au four Jospier 280gr 26,90€
Jospier-grilled beef steak 280gr

Entrecôte du boucher grillée au four Jospier 300gr 29,90€
Jospier-grilled butcher's ribeye steak 300gr

Brochette de Filet Pur marinée 35,00€
Marinated tenderloin skewer

Onglet à l'échalote 31,50€
Hanger steak with shallots

Nos viandes sont accompagnées de frites, une tomate au four, cressonnette / All meats served with fries, baked tomato, and watercress.

Garnitures au choix - Choice of side 6,00€
Salade composée, Poêlée de légumes, Frites, Purée, Croquettes, Riz, Pâtes à huile d'olive ou Pâtes Napoli / Mixed salad, Grilled vegetables, French Fries, Mashed potatoes, Croquettes, Rice, Olive oil pasta or Napoli pasta

Sauces au choix - Choice of sauce 5,00€
Poivre, Archiduc, Béarnaise, Roquefort, Beurre maître d'hôtel ou Échalote / Pepper, Mushroom, Béarnaise, Roquefort, Maître d'hôtel butter or Shallot

Caviar Oscietra Premium 10gr. 30,00€ - 30gr. 75,00€
By Caviar Alexandre / Oscietra Premium Caviar - 10g to 30g by Caviar Alexandre

NOS BURGERS

Burger Made in USA 25,90€

Black Angus beef 200g, Pain fumé maison, Bacon, Cheese mix, Oignons caramélisés au Jack Daniel's, Iceberg, Cornichon, Sauce Creamy Cheese bacon & Frites / 200g Black Angus, Homemade smoked bun, Bacon, Cheese blend, Jack Daniel's caramelized onions, Iceberg lettuce, Pickles, Sauce Creamy Cheese bacon & French Fries

Burger Italien 28,50€

Puccia Salentina, Black Angus, Mortadelle, Pesto de tomate confite, Roquette, Mozzarella, Tomate & Frites / Puccia Salentina bread, Black Angus, Mortadella, Sun-dried tomato pesto, Arugula, Mozzarella, Tomato & French Fries

Burger Chicken 23,00€

Pain bun's du boulanger, Poulet pané, Tartare maison, Roquette & Frites / Artisan bun, Breaded chicken, Homemade tartare sauce, Arugula & French fries

NOS PLATS KIDS

Fricadelle, Compote & Frites 15,00€

Fricadelle sausage, Apple compote & Fries

Américain, Frites & Salade 15,00€

Homemade steak tartare, Fries & Salad

Nuggets de poulet, Frites & Salade 15,00€

Chicken nuggets, Fries & Salad

Calamars frits, Frites & Salade 15,00€

Fried calamari, Fries & Salad

Tous les plats kids sont à 15€ avec une boule de glace au choix comprise / All kids' meals are €15 and include a scoop of ice cream of your choice.

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, fruits à coque, produits laitiers, etc.).
Pour toute allergie ou intolérance, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

Some of our dishes may contain allergens (gluten, nuts, dairy products, etc.).
If you have any allergies or intolerances, please let us know so that we can advise you accordingly.

NOS
BOISSONS CHAUDES
 HOT DRINKS

Thé - Tea	3,50€
<i>Choix : Lady dodo, Étoiles filantes, Panier de grand ma, Silhouette, Oasis du désert, Sencha, Jasmin, Earl grey, Lampe merveilleuse / Choices: Lady Dodo, Shooting Stars, Grandma's Basket, Silhouette, Desert Oasis, Sencha, Jasmine, Earl Grey, Wonderful Lamp</i>	
Café - Coffee	3,50€
Espresso	3,50€
Double Espresso	4,90€
Décaféiné - Decaffeinated	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Chocolat chaud - Hot chocolate	4,50€
Chocolat chaud crème fraîche - Hot chocolate with fresh cream	5,00€
Cappuccino	4,70€
Cappuccino crème fraîche - Cappuccino with fresh cream	5,00€
Live Coffee	12,50€
<i>Choix : Irish, Italien, Caribéen, Français, Normand / Choices: Irish, Italian, Carrabean, French, Normand</i>	
Latte glacé - Iced latte	6,00€
<i>Choix : Vanille, Spéculoos & Noisette / Choices: Vanilla, Spéculoos and Hazelnut</i>	

NOS
DIGESTIFS
 DIGESTIVE

Limoncello maison	8,00€	Get 27	8,00€
Amaretto maison	8,00€	Amaro del Capo	9,00€
Grappa	8,00€	Amaro Averna	8,00€
Jägermeister	8,00€	Drambuie	8,00€
Safari	8,00€	Sambuca	8,00€
Baileys	8,00€	Tia Maria	8,00€
Eau de Villée	9,00€	Liqueur 43	8,00€
Armagnac	9,00€	Grand Marnier	8,00€
Cointreau	8,00€	Tequila Cazadores	8,00€
Poire Williams	9,00€	Tequila Patrón	14,00€
Calvados	9,00€	Tequila Azul	35,00€



NOS DESSERTS

Dame blanche - Dame noire	11,00€
<i>Glace à la vanille classique avec sauce au chocolat chaud / Classic vanilla ice cream with hot chocolate sauce</i>	
Mousse au chocolat & praliné	11,00€
<i>Chocolate mousse & praline</i>	
Tiramisù	11,90€
<i>Classic Italian Tiramisu</i>	
Moelleux au chocolat	14,00€
<i>Cœur coulant caramel beurre salé / Melting chocolate cake with salted caramel</i>	
Crème brûlée	11,90€
<i>Vanilla custard with caramelized top</i>	
La déclinaison de sorbets – 5 boules	13,90€
<i>Assorted sorbets – 5 scoops</i>	