



Le chef, Denis Padeloup et son équipe vous proposent une carte à partir de produits principalement issus du circuit court.

Le chef vous propose :

Menu découverte à 80 € par personne : Menu en cinq services

Servi uniquement le soir pour l'ensemble des convives à table jusqu'à 21h00 en semaine et 21h30 le vendredi et samedi

Menu à 50 € par personne

*Choix libre parmi tous les plats de la carte
(Entrée, plat, fromage ou dessert)*

Menu « P'TIT LOUP » à 18 € (enfant uniquement)

Selon le marché... Poisson ou viande & Glaces

Menu à 50 € par personne

*Choix libre parmi tous les plats de la carte
Millefeuille de foie gras + 5 euros au menu
Possibilité de choix à la carte*

A Partager hors menu

*Nems au poulet** **15 €**
6 pièces, salade verte et sauce nem

Assiettes Jambon blanc à la truffe et jambon Speck **15 €**
Ou
Poissons fumés maison selon arrivage

Entrées :

MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS **20 €**

*Du domaine de Limagne, magret fumé maison et poire,
Chips de pain d'épices*

ŒUF PARFAIT PLEIN AIR **16 €**

*Poêlée de champignons de saison et châtaignes,
Crème de topinambours
(Disponible également le midi)*

PATATE DOUCE RÔTIE EN TEMPURA **16 €**

Figues fraîches, espuma de Brie de Meaux AOP

TARTE FEUILLETÉE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS ET NOIX **18 €**

Ombre chevalier fumé maison et grillé, crème de champignons

**Produit surgelé*



Plats :

LOTTE DE BRETAGNE GRILLÉE	29 €
<i>Tagliatelles maison au curry noir et guanciaie, Moules marinières du Mont Saint-Michel, émulsion iodée</i>	
LIEU JAUNE	28 €
<i>Au beurre de Timut, mousseline et chips de panais, Crème de cresson (Disponible également le midi)</i>	
ENTRECÔTE DE VEAU FRANÇAIS	29 €
<i>Au romarin, pommes dauphines maison, Poêlée de légumes automnales, jus réduit (Disponible également le midi)</i>	
FILET DE BŒUF* DANS SON ÉCRIN VERT	29 €
<i>Chou frisé, portobellos rôtis, sauce au vin rouge</i>	
ECHINE DE MARGASSIN*	28 €
<i>Mousseline de céleri et de coing confits, sauce poivrade</i>	
ŒUF PARFAIT EN PLAT (VÉGÉTARIEN)	22 €
<i>Poêlée de champignons et châtaignes, Crème de topinambours et croûtons</i>	

*Origines des viandes : UE



Fromages :

ASSORTIMENT DE FROMAGES AU LAIT CRU

11 €

Fromagerie Tête d'Or (69)

Desserts :

CAFÉ GOURMAND

10 €

SEMIFREDDO

11 €

*Mousse glacée au chocolat noir,
Caramel salé au sarrasin et cacahuètes grillées,
Biscuit moelleux au sarrasin, tuile au cacao
(Disponible également le midi)*

FRAÎCHEUR D'AUTOMNE

11 €

*Crème prise au lait ribot et miel de châtaignier,
Fruits d'automne à la vanille, gel vanille et cardamome
Crumble à la farine de châtaigne - (Disponible également le midi)*

AUTOUR DU CAFÉ

11 €

*Financier au café et à la noisette,
Crème de potimarron au sirop d'érable,
Glace au café blanc, noisettes sablées, Meringue au café*



Offrez votre bon cadeau

Vous souhaitez faire plaisir à un proche en lui offrant un moment unique dans notre restaurant ? Le Victoria Hall vous propose plusieurs types de bons cadeaux...

Rendez-vous sur notre site en scannant le QR code ci-dessous :



Professionnels ? Rendez-vous sur notre site partenaire :



Les Cocktails



Notre carte complète de cocktails classiques ainsi que nos cocktails sans alcool sont disponibles sur simple demande.p

VICTORIA	14 €
Champagne, liqueur de pomme, jus de fraise	
BERGAMOTTO	16 €
Champagne, liqueur Bergamote, menthe, citron vert, soda, cassonade	
BASIL BERRY	14 €
Vodka infusée au basilic, fruits rouges frais, cranberries, tonic	
FRESH GARDEN	14 €
Gin Beefeater, St Germain, Prosecco, citron vert, romarin	
TIMADOR	14 €
Tequila, pomme fraiche, citron vert, sirop vanille, poivre Timut	
PASSION BOURBON	14 €
Bourbon Jim Beam, ananas, passion, citron vert, menthe	
MAGDALENA	14 €
Cointreau, Amaretto, orange, ananas, citron vert	
BRAMBLE	14 €
Gin Beefeater, citron vert, crème de mûre, cassonade	
LONDON MULE	14 €
Gin Beefeater, citron vert, ginger beer	
MAÏ TAÏ	14 €
Rhums Havana club et Especial, Grand Marnier, citron vert, sirop orgeat	
SEX ON THE BEACH	14 €
Vodka Wyborowa, crème de pêche, ananas, cranberries	
BOURBON OLD FASHION	14 €
Bourbon Jim Beam, angostura bitter, sucre, zeste d'orange	
NAKED AND FAMOUS	16 €
Tequila, Chartreuse jaune, Cinzano, citron vert	
COCKTAILS CLASSIQUES	14 €
Mojito, Caïpiriñha, Spritz, Margarita, Moscow mule, Bloody Mary, Planter's Punch, Cosmopolitan...	

