



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 (hors supplément)  
(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  
Foie gras marbré + 5 euros au menu  
Vol au vent de homard + 5 euros au menu  
Possibilité de choix à la carte*

## A Partager hors menu

<i>Nems au poulet*</i> <i>6 pièces, salade verte et sauce nem</i>	<b>15 €</b>
<i>Assiettes Jambon blanc à la truffe et jambon Speck</i> <i>Ou</i> <i>Poissons fumés maison selon arrivage</i>	<b>15 €</b>

## Entrées :

<b>FOIE GRAS DU DOMAINE DE LIMAGNE MARBRÉ AU VIN ROUGE</b> <i>Marmelade d'orange au safran (+ 5 euros sur le menu)</i> <i>(Disponible également le midi)</i>	<b>21 €</b>
<b>CROMESQUIS DE REBLOCHON FERMIER (VÉGÉTARIEN)</b> <i>Chips de vitelotte, coulis de persil, salade de mâche</i> <i>(Disponible également le midi)</i>	<b>17 €</b>
<b>HUITRES MARENNES OLÉRON POCHÉES EN GELÉE DE POMME VERTE</b> <i>Rillette de truite fumée maison, émulsion au vinaigre de calamansi</i>	<b>18 €</b>
<b>ŒUF PARFAIT</b> <i>Confit d'oignon de Cévennes et son bouillon, chips de lard fumé</i> <i>(Possible sans lard fumé)</i>	<b>16 €</b>

*\*Produit surgelé*



# Plats :

<b>CABILLAUD NACRÉ À L'HUILE D'OLIVE</b>	<b>28 €</b>
<i>Mousseline de chou-fleur, beurre au fruit de la passion, Pickles de chou-fleur</i>	
<b>ENCORNET FARCI À LA CREVETTE ET AUX SHIITAKES</b>	<b>29 €</b>
<i>Poêlée de légumes thaï et bouillon épicé (Disponible également le midi)</i>	
<b>VOL AU VENT DE HOMARD ET RIS D'AGNEAU</b>	<b>32 €</b>
<i>Fricassée de persil tubéreux et champignons de Paris, Bisque de homard (+ 5 euros sur le menu)</i>	
<b>BŒUF EN DEUX FAÇONS</b>	<b>29 €</b>
<i>Joue confite et filet au barbecue, légumes façon pot au feu</i>	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE SOUFLÉ</b>	<b>28 €</b>
<i>Tombée d'épinard et pommes de terre rattes confites, sauce aux morilles (Disponible également le midi)</i>	
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>22 €</b>
<i>Œufs parfaits, confit d'oignon de Cévennes et son bouillon, toast gratiné</i>	

\*Origines des viandes : France (joue de bœuf : UE)



# Fromages :

## ASSORTIMENT DE FROMAGES AU LAIT CRU

11 €

*Fromagerie Tête d'Or (69)*

# Desserts :

## CAFÉ GOURMAND

10 €

## CHOCOLAT, PAIN D'ÉPICES, SAPIN

11 €

*Pomme de pin en chocolat infusé au sapin,  
Pain d'épices au miel, confiture de fruits séchés à l'orange,  
Céréales soufflées, glace au pain d'épices  
(Disponible également le midi)*

## POMME, VANILLE, CARAMEL

11 €

*Pommes crues et cuites, caramel au sucre brun,  
Crème de riz à la vanille, tuile de riz grillé et amandes torréfiées*

## NOISETTE ET CITRON

11 €

*Mousse glacée au citron Meyer, insert au praliné noisette,  
Sablé fin à la noisette, gel et confit de citron,  
Meringue à la noisette (Disponible également le midi)*



# 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 :*



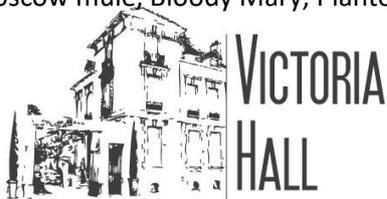
## Les Cocktails



Prix TTC, Service Inclus - Chèque et Ticket restaurant non acceptés

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

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



Prix TTC, Service Inclus - Chèque et Ticket restaurant non acceptés