

Champagne

Pommery Brut Royal	14 / 85
Pommery Brut Rosé	110
Pommery Blanc de Blancs	110
Pommery Grand Cru 2006	140

Gin

Hendrick’s, Tanqueray, Tanqueray Ten	12
Gordon’s	10
Copperhead Gold, Black	12
Monkey 47, Mare	13

	Supplement
	Soft +3 - Bionina Premium Tonic +4 - Fresh juice +6

Apero

Porto, Sherry, Pineau des Charentes, Martini	7
Kirr	7,5
Kirr Royal	14,5
Aperol Spritz, Limoncello Spritz	11,5
Hugo Royal (Apero maison)	12,5
Ricard, Campari	7,5
Rum Captain Morgan	11,5
Rum Captain Morgan Black	13
Rum Bacardi Gold 8Y	14
Vodka Smirnoff, Absolut, Ciroc	11,5

	Supplement
	Soft +3 - Soda +3 - Fresh juice +6

Aper0,0

Crodino Rosso	6,5
Aperol 0,0	9,5
Nona Non Alcoholic Gin & Bionina Elderflower Tonic Water	12,5
Virgin Mojito	11

Whisky

Tullamore Dew	9,5
J&B, Johnnie Walker Red Label	8,5
Jack Daniel’s	11
Johnnie Walker Black Label, Glenkinchie 12 y	12,5

White wine

Sancerre Blanc, Les Grandmontains, Dom. Laporte, France	16 / 76
Touraine Sauvignon ‘Les Parcelles’, Paul Buisse, France	36
Pouilly Fumé Corty ‘Artisan’, Patrice Moreux, France	13,5 / 62
Chablis, Jean-Marc Brocard, France	13,5 / 63
Rully 1 ^{er} Cru, Philippe Le Hardi, France	97
Pinot La Douve, Entre-Deux-Monts, Belgium	45
Vermentino Di Sardegna, Antonella Corde, Italy	10,50 / 48,5
Grüner Veltliner, Nigl ‘Freiheit’, Austria	10 / 47
Glenelly, Unoaked Chardonnay, Stellenbosch, South Africa	38,5

Red wine

Sancerre Rouge, Les Grandmontains, Domaine Laporte, France	16 / 75
Bourgogne Rouge, Hautes Côtes de Nuits, Bouchard Aîné & Fils, France	14,5 / 67
Saint-Emilion, Château Grand Bouquey, France	10,5 / 48
Graves Rouge, Château Haut Mayne, France	45
Ercavio Tempranillo Roble, Tierra de Castilla, Spain	41
Chianti Superiore DOCG, Poggiotondo, Italy	10 / 47,5
Brunello di Montalcino DOCG, Col d’Orcia, Italy	18,5 / 93
Glenelly, Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, South Africa	38,5

Rosé wine

La Chapelle Gordonne, Côtes-de-Provence, France	44
UP, Ultimate Provence, Côtes-de-Provence, France	49

Housewine

Bouchard Aîné & Fils, Collection	7 / 22,5 / 31,5
Blanc de Blancs	Chardonnay, Ugni Blanc
Rouge Rubis	Syrah, Grenache, Gamay
Rosé	Cinsault, Grenache, Gamay

VICTOR
BOZAR CAFE

VICTOR

Healthy & funky

Gegrilde Halloumi, slaatje van spinazie, granaatappelpitjes	21
Halloumi grillé, salade d’épinards, graines de grenade	

Guacamole, tzatziki, hummus, muhammara, falafel	20
Guacamole, tzatziki, houmous, muhammara, falafel	

Wafel van zoete aardappel en gerookte zalm, zure room met dille	22
Gaufre de patate douce, saumon fumé, crème épaisse et aneth	

To start

Garnaalkroketten ‘t WERFTJE/ Croquettes aux crevettes ‘t WERFTJE	22
Kaaskroketten / Fondues au fromage	18,5
Mix van kroketten / Mix de croquettes	20,5

Vitello tonnato met sashimi van tonijn	24
Vitello tonnato au sashimi de thon	

Rundscarpaccio, rucola, parmezaan, olijfolie extra vierge	22
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, huile d’olive extra vierge	

Dagsoep / Potage du jour	9,5
--------------------------	-----

Salads

Salade met gemarineerde rosbeef, geraspte geaffineerde geitenkaas, druiven, hazelnoot	25,5
Salade au rosbif mariné, fromage de chèvre affiné râpé, raisins, noisettes	

Caesar salade met hoevekip, avocado, tomaat	26,5
Salade César au poulet fermier, avocat, tomate	

Salade van geroosterde butternut, geraspte geitenkaas, linzen, noten, pompoenpitten	24
Salade au butternut grillé, fromage de chèvre râpé, lentilles, noix, pépins de potiron	

	Keuken open tot 22u
	De allergenenkaart is beschikbaar op aanvraag

Pasta

Tagliolini, tijgergarnalen, citroen, kerstomaat, basilicum	27,5
Tagliolini, crevettes tigrées, citron, tomate cerise, basilic	

Orechiette alla Norma (tomaat, aubergine, gezouten ricotta)	22,5
Orechiette alla Norma (tomate, aubergine, ricotta salé)	

Linguine al ragù (rundsvlees gedurende 5 uur gegaard)	23,5
Linguine al ragù (viande de bœuf mijotée pendant 5 heures)	

Fish

Tataki van tonijn, gesauteerde groenten, sriracha saus	33,5
Tataki de thon, légumes sautés, sauce sriracha	

Zeebaarsfilet, ovengroenten, blanke botersaus	31,5
Filet de bar, légumes au four, beurre blanc	

Vis van de dag	dagprijs
Poisson du jour	prix du jour

Meat

Ossobuco alla Milanese, orzo, paprika, feta, gremolata	33,5
Ossobuco alle Milanese, orzo, poivron, feta, gremolata	

Victor Burger met truffelmayonaise, luciferfrietjes	28
Burger Victor, mayonnaise truffée, pommes allumettes	

Geprepareerde rundstartaar, luciferfrietjes	28
Tartare de bœuf préparé, pommes allumettes	

Hoevekipfilet gevuld met duxelle van champignons, seizoens-groenten, kalfsjus, geroosterde aardappeltjes	29
Filet de poulet farci à la duxelle de champignons, légumes de saison, jus de veau, pommes de terre rôties	

	Keuken open tot 22u
	De allergenenkaart is beschikbaar op aanvraag

	Cuisine ouverte jusqu’à 22h
	La carte des allergènes est disponible sur demande

VICTOR

Desserts

(Mini) Dame Blanche	8 / 11
Tiramisu	11
Chocolade mousse / <i>Mousse au chocolat</i>	11
Coupe Colonel	14
Dessert van de dag / <i>Dessert du jour</i>	8

Hot drinks

Lungo	4,7
Décaféiné	4,7
Espresso	4,7
Espresso macchiato *	4,9
Dopio	5,1
Cappuccino *	5,2
Latte macchiato *	5,2
Flat white *	6,7
Warme wijn / <i>Vin chaud</i>	7,2
French / Irish / Italian coffee	13
Warme chocolademelk / <i>Chocolat chaud</i> * - Callebaut	5,7
* Met havermelk / Au lait d'avoine + 0,5	

Palais des Thés

Earl Grey, Blue Flowers, bergamot	6
Masala Chai - Black tea & cocktail of spices	6
Fruity Escape, green tea, strawberry and peach	6,5
Vive le thé - Ginger & Agrumes with fresh ginger	7
Infusion - Mint-pepper with fresh mint	7
Infusion - Rooibos Bourbon Bio	6
Infusion - Camomille	6
Infusion bio - Verbena, orange, mint	6

Pousse café

Armagnac, Calvados, Cognac Courvoisier, Cointreau	11,5
Grand Marnier, Grappa, Poire Williams, Licor 43	
Sambuca, Baileys, Di Saronno, Limoncello	

Draught beer

Stella Artois	4
Leffe Blond, Hoegaarden	4,5

Bottled beer

Carlsberg	5,5
La Chouffe, Duvel,	6,5
Liefmans Kriek Brut, Liefmans Fruitesse,	
Orval, Triple d'Anvers, Triple Karmeliet	
Westmalle Tripel, Westmalle Dubbel,	
Sint Hubertus Wit, Sint Hubertus Tripel Blond, Snt Hubertus Tripel Amber,	
Leffe Brun, Chimay Blue, Rochefort 8°	
Vedett, Vedett IPA, Topsy Gold	

Beer 0,0%

Carlsberg 0,0, Vedett 0,0, Leffe Blond 0,0, La Chouffe 0,0,	5
Topsy Silver 0,3, Karmeliet 0,4	

Softs

Coca-Cola, Zero	4,5
Sanpellegrino Limonata / Aranciata	
Lipton Ice T / Ice T pêche	
Looza Orange / Pomme / Tomate	
Menthe à l'eau	5
Bionina Lemon / Pink Grapefruit / Blood Orange / Pomegranate	5,5
Bionina Indian Tonic Water / Mediterranean Tonic Water /	5,5
Elderflower Tonic Water	
Bionina Ginger Beer	5,5
Almdudler 35cl	5,5

Water

Acqua Panna	4,5 / 7 / 11,5
Sanpellegrino	

Fresh juices

Orange, grapefruit, lemon / Mix	8 / 9,5
---------------------------------	---------

Cocktails

Bloody Mary, Caipirinha, Mojito, Moscow Mule	14,5
Negroni	11,5

Bar in the Horta Hall

HORTA

Coffee, wine & more

Tuesday > Sunday

Coffee Bar: 11h > 18h

Wine Bar: 18h > 23h

VICTOR

BOZAR CAFE

Reservations: www.victorbozarcafe.be

Graag 1 rekening per tafel aub
1 seul paiement par table svp

Geen video call of face time
Pas de video call ou face time



@victorbozarcafe

VICTOR

BOZAR CAFE