



Uccle, le 9 mars 2018

Chers Clients, veuillez trouver ci-dessous nos propositions gastronomiques pour la dernière carte de cette année scolaire :

Période du **lundi 19 mars au lundi 28 mai**. Cette période englobe les propositions « à la carte » ainsi que les épreuves d'examens et de qualifications auxquels vous pouvez demander d'être inscrits. (dates précisées en annexe)

A noter dans vos agendas que le restaurant sera fermé :

Le lundi 26 et le mardi 27 mars ; du 2 au 13 avril (vacances de Pâques) ; le vendredi 27 avril ; le mardi 1^{er} mai ; Le jeudi 3 mai ; le jeudi 10, le vendredi 11 et le lundi 21 mai.

Lundi		
Entrées :		
Asperges à la flamande	19-03 ; 23-04 ; 07-05 ; 14-05	4,80
Petite soupe de fenouil au safran et moules	19-03 ; 16-04 ; 30-04 ; 14-05	4,65
Variante printanière autour du champignon	16-04 ; 23-04 ; 30-04 ; 14-05 ; 7-05	7,55
Plats : Tous les plats sont proposés chaque semaine		
Sole normande et pommes persillées		17,70
Selle d'agneau en croûte d'olives, fagots de haricots		16,85
Cœur de saumon fumé mi-cuit, purée d'artichauts		13,60
Desserts		
Tulipe à la Kriek et cerises flambées	19-03 ; 23-04 ; 07-05 ; 14-05	2,60
Tatin de pommes et glace aux noix	19-03 ; 16-04 ; 30-04 ; 14-05	2,65
Ronde de mousse au chocolat et pistache, glace à l'orange	16-04 ; 23-04 ; 30-04 ; 14-05 ; 7-05	3,95

Mardi		
Entrées		
Asperges mousseline	20-03 ; 17-04 ; 08-05 ; 15-05	3,50
Cœur de cabillaud rôti soupe épaisse aux pois, pain de seigle et radis blanc	20-03 ; 24-04 ; 15-05	9,20
Nêm de canard aux shiitaké et noisettes, mesclun à la vinaigrette de dattes et « coca »	17-04 ; 24-04 ; 08-05	7,20
Plats : Tous les plats sont proposés chaque semaine		
Filet de sandre aux légumes aigre-doux, crêpe farcie et pesto		12,80
Magret de canard au chocolat, pommes champignons, tuile de betterave		12,55
Moules vin blanc et pastis, pommes frites.		13,00
Desserts		
Tarte Jockey	20-03 ; 17-04 ; 08-05 ; 15-05	4,00
Friandise d'ananas	20-03 ; 24-04 ; 15-05	2,90
Mousse de framboises et stracciatella chocolat	17-04 ; 24-04 ; 08-05	3,00

Le lundi et le mardi les formules, « 2 entrées » pour un couvert reçoivent un verre de vin gratuit

Réservations mode d'emploi.

Uniquement par téléphone auprès de Madame Cavallero 02-344 13 60 le lundi - mardi – jeudi et vendredi de 9 H 00 à 15 H 30. En dehors de cet horaire et en cas d'absence, un répondeur prendra note de vos messages.

ATTENTION JEUDI 22 ET VENDREDI 23 MARS SE REFERER AUX PROPOSITIONS DE LA CARTE PRECEDENTE

Jeudi

29-03//19-04//26-04// 17 et 24 mai Examens – menus surprise

Entrées :

* Croquette Ardennaise

Ou

* Blanc de poireau à la flamande

Plats :

* Côte de porc Blackwel – pommes rissolées – fagots de haricots

Ou

* Filet de truite en papillote à la méditerranéenne – riz créole

Desserts

* Crème brûlée

Ou

* Crêpe Suzette

MENU 3 SERVICES :

Entrée + Plat + Dessert

➔ **9,50 €**

MENU 2 SERVICES

Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert

➔ **8,50 €**

***Toutes nos préparations du jeudi et du vendredi sont réalisées pour 8 couverts maximum**

Vendredi

30-03//20-04//04-05// 18 et 25 mai Examens : Menus surprise

Entrées :

* Velouté Jackson

Ou

* Feuilleté d'œufs brouillés aux asperges

Plats :

*américain – frites salade

Ou

* Petite sole meunière – salade de blé – pommes

Duchesse

Desserts :

* Sorbet aux agrumes

Ou

* Clafoutis aux cerises

MENU 3 SERVICES :

Entrée + Plat + Dessert

➔ **10,00 €**

MENU 2 SERVICES

Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert

➔ **9,50 €**

Examens de fin d'année :

Inscriptions et réservations à partir du 23 avril.

Prestations – qualifications – 5^{ème} et 6^{ème} années :

- **Mardi 22 mai**
- **Lundi 28 mai**

Prestations – examens certificatifs – 3^{ème} et 4^{ème} années

- **Jeudi 17 et 24 mai**
- **Vendredi 18 et 25 mai**