



Uccle, 31 août 2018.

Chers Clients, veuillez trouver ci-dessous les premières propositions pour le restaurant pédagogique.

Du **lundi 10 septembre** jusqu'au **vendredi 12 octobre**.

A noter dans vos agendas :

Vendredi 12 octobre et **samedi 13 octobre** nos deux « Soirées- Repas : Moules ou Boulettes sauce tomates » - info voir lettre en annexe

<u>Lundi</u>	10-09 / 17-09/ 24-09/08-10		
Le Saint Germain revisité		3,50	<i>Congés et fermetures du restaurant :</i> Jeudi : 13-09/20-09/27-09 Vendredi : 14-09/ 21-09 Lundi 1 ^{er} octobre
La panna cotta d'asperges croquantes, copeaux de Jambon type pata Negra et Parmesan		6,65	
Rouleau de saumon fumé, épinard et crème d'aneth		5,80	
Le rognon de veau dijonnaise, poêlée de champignons, pommes persillées		15,05	
Canette à la Kriek, aumônière de légumes pommes croquettes aux noix		16,25	
Waterzooi de la mer revisité		17,25	
La banane flambée		2,90	
Le carpaccio de fruits au sirop d'épices		6,50	
L'After Eight glacé à la noisette		4,15	

<u>Mardi</u>	11-09 / 18-09/ 25-09/ 09-10	
La tomate dans tous ses états		4,60
Le tataki de thon aux herbes et pavot, pastèque, fraises et balsamique		7,50
L'œuf parfait, sauce roquette et wasabi, sablé au Parmesan		5,00
La côte à l'os tyrolienne, pommes gaufrette (2cts) par couvert :		8,10
		14,00
L'Osso Bucco façon « L'Envol Gourmand »		14,70
La sole grenobloise revisitée		2,00
		5,90
La crêpe Suzette		2,60
L'éclair aux poires, crème acidulée à l'Explorateur		
La brioche au sucre et mûres, glace au fromage blanc		

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

Le lundi et le mardi, les entrées, plats et desserts « à la carte » sont comptabilisés sur la carte de fidélité.

<p><u>Jeudi</u> 04-10//11-10 <u>Entrées :</u> *Potage Parmentier ou *Buffet froid-salade Bar</p> <p><u>Plats :</u> *Moules marinières (800g) frites ou *Waterzooi de volaille – riz blanc</p> <p><u>Desserts</u> *Mousse au chocolat ou *Crêpe au sucre</p>	<p><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p>Entrée + Plat* + Dessert ➔ 9,50 €</p> <p>*Attention : pour les moules supplément 2,00 €</p> <p><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p>Entrée + Plat* Ou Plat* + Dessert ➔ 8,50 €</p> <p>*Attention : pour les moules supplément 2,00 €</p>
--	--

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

<p><u>Vendredi</u> 28-09//05-10//12-10 <u>Entrées :</u> *Velouté Doria ou *Fondues au fromage</p> <p><u>Plats :</u> *Filet de saumon poché, beurre blanc, julienne de légumes, pommes Duchesse ou *Fricassée de volaille à l'ancienne-riz pilaf</p> <p><u>Desserts :</u> *Dame Blanche ou *Tarte aux fruits de saison</p>	<p><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p>Entrée + Plat + Dessert ➔ 10,50 €</p> <p><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p>Entrée + Plat Ou Plat + Dessert ➔ 8,50 €</p>
---	--

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.