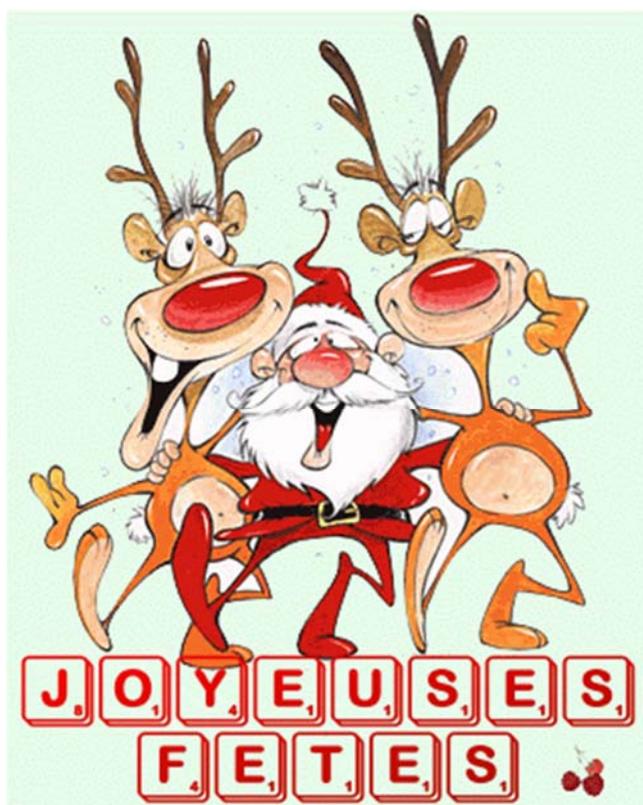


Toute l'équipe vous souhaite de très belles et heureuses fêtes de fin d'année...



...et sera très heureuse de vous accueillir dès les premiers jours de janvier.

Réservez dès réception de notre courrier.



Uccle, 12 décembre 2018.

Chers Clients, veuillez trouver ci-dessous nos propositions gourmandes pour le restaurant pédagogique.

Du mardi 8 janvier au vendredi 8 février 2019

A noter dans vos agendas :

Nos 2 journées consacrées aux « petits déjeuners » les 14 et 15 février, voir en annexe.

Lundi	14-01 ;21-01 ;28-01 ;04-02		
Consommé brunoise et œuf poché	3,80		
Cœur de saumon et sprat fumé au potimarron, petit velouté suprême terre et mer	8,95		
Variantes autour du champignon	4,95		<i>Congés et fermetures du restaurant :</i>
Sole meunière, bouquetière de légumes et pommes persillées	11,25		<i>Mardi 22 janvier ; jeudi 31 janvier ; vendredi 1^{er} février.</i>
Pintadeau aux écrevisses, pommes Château	9,15		
Steak grillé béarnaise, pommes bouchon au sel des Trappeurs, petits légumes en vinaigrette de lin, sauce légère béarnaise	8,65		
Ronde des fromages	4,50		
L'éclair au citron jaune, meringue au citron vert	5,50		
Bavarois de maquée au poivre cubèbe, marmelade de fruits rouges, sorbet à la cerise et à la Kriek, crumble	5,50		

Mardi	08-01 ;15-01 ;29-01 ;05-02	
Magret de canard rôti et laqué au miel, petite aumônière au safran farcie au foie gras, mousseline de chou rouge, pickels de betterave rouge et carottes	9,95	
Petit pain brioché, œuf poché au saumon fumé, sauce hollandaise	5,60	
Petite croquette au fromage de chèvre et Serrano, gazpacho de tomates et concombre	5,15	
Sauté de veau en raviole et crème de Parmesan	13,35	
Bœuf « terroir d'Aubel », poêlée de chicons et de salsifis aux pommes fruits, chou de Bruxelles, gaufre de pommes de terre au Herve doux, tapenade de céleri-rave au raifort, jus parfumé au foin et sirop de Liège	9,30	
La proposition de Qualification (à partir du 15 janvier)	12,50	
La ronde des fromages	4,50	
Gratin de fruits en sabayon	4,50	
Chou citron meringué, crémeux inspiration Yuzu, crème légère caramélia	3,50	

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>Jeudi 10-01 ;17-01 ;24-01 ;07-02</p> <p>Entrées : *Velouté Agnès Sorel ou *Toute individuelle de la vallée Munster, confit d'oignons</p> <p>Plats : *Poulet rôti, compote de pommes, gratin dauphinois ou *Poisson poché au vin rouge, tagliatelles</p> <p>Desserts *Riz à l'impératrice ou *Tarte aux pommes</p>	<p><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p>Entrée + Plat + Dessert ➔ 10,50 €</p> <p>*Attention : pour le plat de poisson supplément 2,00 €</p> <p><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p>Entrée + Plat* Ou Plat* + Dessert ➔ 8,50 €</p> <p>*Attention : pour le plat de poisson supplément 2,00 €</p>
--	--

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

<p>Vendredi 11-01 ;18-01 ; 25-01 ; 08-02</p> <p>Entrées : *Quiche lorraine ou *Choux farcis au fromage</p> <p>Plats : *Blanquette de veau à l'ancienne, pommes duchesse ou *Côte de porc à l'américaine, pommes pailles, poêlée de légumes (carottes, chou fleur, pois, brocoli)</p> <p>Desserts : *Merveilleux ou *Profiteroles crème pâtissière et sauce chocolat</p>	<p><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p>Entrée + Plat + Dessert ➔ 11,50 €</p> <p>*Attention : pour le plat côte de porc supplément 2,00 €</p> <p><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p>Entrée + Plat Ou Plat + Dessert ➔ 9,50 €</p> <p>*Attention : pour le plat côte de porc supplément 2,00 €</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.