



Uccle, le 7 octobre 2019.

Chers Clients, « L'Envol Gourmand » a le plaisir de vous envoyer ses propositions d'automne pour le restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul.

Cette deuxième « Carte » est valable pour la période du lundi **14 octobre jusqu'au vendredi 22 novembre**.

<u>Lundi</u>	14-10 / 21-10 / 04-11 / 18-11		
Eventail d'hûîtres sur glace	11,60		<i>Congés et fermetures du restaurant :</i> Mardi 15-10 Congé de Toussaint du lundi 28-10 au dimanche 3-11 Jeudi 07-11 Vendredi 08-11 Lundi 11-11 A partir du 25 novembre et jusqu'au 31-12 nos élèves sont en stages. Nous reprenons le lundi 6 janvier 2020.
Tourte au canard, girolles et foie gras	4,25		
Anguille fumée au potiron	3,10		
Râble de lièvre à la moutarde à l'ancienne, légumes et duchesse aux herbes	10,40		
Magret de canard à l'orange sanguine, pommes dauphines à l'échalote	5,20		
Souris d'agneau façon Navarrin	6,50		
Irish Coffee			
Tiramisu aux macarons, liqueur d'amandes et abricots confits	2,35		
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	4,45		
	2,50		

<u>Mardi</u>	22-10/ 05-11/ 12-11 /19-11	
Tarte Tatin de pommes au foie gras, réduction bordelaise et magret fumé	9,90	
Velouté de cresson et œuf poché, mouillettes aux dés de saumon	10,00	
Hûîtres chaudes au cidre, Granny et herbes de mer	8,70	
Sole soufflée aux crevettes grises et aux écrevisses, pommes natures	13,85	
Joue de bœuf à la Trappiste, façon Pagnol	13,85	
Ramier rôti aux épices, mousseline de carottes jaunes au lait de coco, churros au safran et à l'Espelette	14,25	
Sabayon	2,40	
Sablé breton et mousse légère yuzu meringué	2,50	
Orange sanguine Earl Grey	5,35	

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 24-10/14-11/ 21-11/ Entrées : * Soupe Bonne Femme ou *Tomate Monégasque</p> <p>Plats : *Waterzooi de la mer pommes persillées ou *Bouchée à la Reine, riz pilaf</p> <p>Desserts *Crêpe Mikado ou *Flan au caramel</p>	<p style="text-align: center;"><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p style="text-align: center;">Entrée + Plat + Dessert ➔ 10,00 €</p> <p style="text-align: center;">*Attention : pour Waterzooi de la mer supplément 2,00 €</p> <p style="text-align: center;"><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p style="text-align: center;">Entrée + Plat* Ou Plat* + Dessert ➔ 8,00 €</p> <p style="text-align: center;">*Attention : pour Waterzooi de la mer supplément 2,00 €</p>
--	--

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

<p>Vendredi 25-10/15-11/22-11</p> <p>Entrées : *soupe gratinée, flûte de pain grillée à l'ail ou *Œuf poché florentine</p> <p>Plats : *Filet de rouget à la provençale, tagliatelles ou *Cordon bleu sauce béchamel, légumes glacés, pommes amandines</p> <p>Desserts : *Tarte Tatin ou *Coupe brésilienne</p>	<p style="text-align: center;"><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p style="text-align: center;">Entrée + Plat + Dessert ➔ 11,00 €</p> <p style="text-align: center;"><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p style="text-align: center;">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.