

l'Envol Gourmand

restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul

Uccle, le 14 février 2022

Chers clients,

Voilà nos propositions gastronomiques pour la semaine du 21 au 25 février 2022, nous sommes fermés le mercredi.

Petit rappel !! Toute annulation se fera 48 h à l'avance.

Nous ne réserverons plus vos plats à l'avance, vous pourrez choisir sur place.

A noter dans vos agendas :

Du 14 mars au 18 mars 2022 :

« SEMAINE LASAGNE » au prix de 10 € avec une boisson

A partir du 8 novembre jusqu'au 25 février 2022 :

Notre carte d'Hiver que vous pouvez découvrir ci-dessous

Voici nos dates d'examens de qualification où vous pouvez participer:

Les menus sont imposés et les prix sont forfaitaires

9,10, 16, 17,23 et 24 mai (20 euros) – 12 et 19 mai (15 euros) – 2 et 3 juin (10 euros)

Le menu classique (18€)

L'œuf en Meurette

ou

La terrine de poissons, sauce acidulée

&&&&&

Le contrefilet de bœuf Simmental grillé, beurre Maître d'hôtel, crudités et
pommes allumettes

ou

Le contrefilet de bœuf Simmental grillé, sauce béarnaise crudités et pommes
allumettes

&&&&&

La ronde des fromages

Le sabayon

La banane flambée et glace

L'hiver rouge

Formules

1 plat + 1 dessert au prix de 12€

1 entrée + 1 plat au prix de 15€

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons
comprises) au prix de 28€

Le menu gastronomique (25€)

Le tartare de bœuf aux légumes et sirop de Trappistes

ou

Le cœur de saumon au potimarron

&&&&&

Le rognon de veau sauce Madère et champignons, pommes cocotte

ou

Le bar en croûte de sel, beurre d'agrumes et escalivada aux anchois

&&&&&

La ronde des fromages

Le sabayon

La banane flambée et glace

L'hiver rouge

Formules

1 plat + 1 dessert au prix de 16€

1 entrée + 1 plat au prix de 22€

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 35€

Menu complet au prix de 16 €

Les entrées

La salade lyonnaise

Le potage ambassadeur

Les plats principaux

Le poulet grillé à l'américaine, sauce diable

ou

Le fish stick maison

Les desserts

L'île flottante

Le sorbet du jour

Les formules

1 plat + 1 dessert au prix de 11 €

1 entrée + 1 plat au prix de 13 €

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 26 €

l'Envol Gourmand

restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul

Réservations mode d'emploi :

Possibilité de réserver à l'intérieur et en terrasse (selon la météo).

Veuillez le signaler lors de votre réservation.

Par téléphone au 02/3441360 ou au 0489/334629,

à l'adresse mail : bernard.boudart@isv.be

tous les jours de la semaine

Boudart B. (chef d'atelier)