

# *l'Envol Gourmand*

*restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul*

Uccle, le 09 janvier 2024

Chers clients,

Voilà nos propositions gastronomiques pour la semaine du 06 au 10 novembre 2023, nous sommes fermés le mercredi.

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

**VOICI L'HORAIRE DU RESTAURANT DIDACTIQUE : DE 12H15 à 14h30 (départ des clients) IL EST IMPORTANT DE RESPECTER CET HORAIRE. NOUS COMPTONS SUR VOUS POUR RESPECTER CES CONSIGNES !**

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

A noter dans vos agendas :

Les 12 janvier 2024 :

« JOURNEE CHOUCROUTE » au prix de **12 €** avec une boisson

Le vendredi 9 février 2024 à 18 h précise :

« SOIREE Saint valentin » au prix de **40 €**

(Apéritif + Zakouskis – entrée – plat principal – dessert – café mignardise – 1 boisson par plat).

Réservations dès à présent.

## Le menu classique (20 €)

Fricassée de ris d'agneau

ou

Saint-Germain revisité

&&&&&

Le steak de bœuf grillé, sauce béarnaise, crudités et pommes frites

ou

Le steak de bœuf poivre vert crème en salle, crudités et pommes frites

&&&&&

La crêpe Suzette

Le sabayon

L'Irish coffee

Le « Paris-Brest »

## Formules

1 plat + 1 dessert au prix de 14€

1 entrée + 1 plat au prix de 17€

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 30 €

## Le menu gastronomique (27€)

Saumon fumé maison et ses garnitures

ou

Œuf poché florentine sauce mousseline

&&&&&

Filet de biche sauce poivrade P.dauphines

ou

Filet de lieu jaune, gratin de courgettes et beurre blanc.

&&&&&

La crêpe Suzette

Le sabayon

L'Irish coffee

Le « Paris-Brest »

## Formules

1 plat + 1 dessert au prix de 18€

1 entrée + 1 plat au prix de 24€

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 37€

## Les entrées

Potage Fréneuse

Ou

Tourte au munster

## Les plats principaux :

Waterzooï de volaille, pommes tournées

Ou

Dos de saumon sur peau, fondue de poireaux et lardons, pommes pont neuf

## Les desserts

Tarte au citron

Ou

Dame blanche

## Les formules

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au prix de 18 €

1 plat + 1 dessert au prix de 13 €

1 entrée + 1 plat au prix de 15 €

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

Réservations mode d'emploi :

Possibilité de réserver à l'intérieur et en terrasse (selon la météo), veuillez le signaler lors de votre réservation.

## Les entrées :

Potage Fréneuse

Ou

Tourte au munster

## Les plats principaux :

Waterzooï de volaille, pommes tournées

Ou

Dos de saumon sur peau, fondue de poireaux et lardons, pommes pont neuf

## Les desserts

Tarte au citron

Ou

Dame blanche

## Les formules

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au prix de 18 €

1 plat + 1 dessert au prix de 13 €

1 entrée + 1 plat au prix de 15 €

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

### Réervations 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 0479/292530,

à l'adresse mail : [gregory.marichal@isv.be](mailto:gregory.marichal@isv.be)

Marichal G. Chef d'atelier