

l'Envol Gourmand

restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul

Uccle, le 27 aout 2024

Chers clients,

Voilà nos propositions gastronomiques pour la semaine du 9 au 13 septembre 2024, nous sommes fermés le mercredi.

RAPPEL : LE RESTAURANT DIDACTIQUE OUVRE SES PORTES A PARTIR DE 12H15, IL EST IMPORTANT DE RESPECTER CET HORAIRE, EN DEHORS DE CELUI-CI, IL NE NOUS EST PAS POSSIBLE DE VOUS ACCEPTER. 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 2, 3, 5 et 6 septembre 2024 : ne tardez pas à réserver

« JOURS MOULES » au prix de 15 euros avec une boisson.

Si vous n'aimez pas les moules, il est possible d'avoir un américain préparé à la minute

LE vendredi 22 novembre 2024 à 18 h :

« SOIREE Gibier » au prix de **45 €** (apéritif + zakouskis, entrée, plat principal, dessert, café et mignardise et 1 verre de vin à chaque plat)

Le menu classique (20 €)

Crème de laitue, gnocchi ricotta et rouget rôti

ou

Croquettes aux moules et persil frit

&&&&

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

ou

Le contrefilet de bœuf poivre vert, crudités et pommes frites

&&&&

Le sabayon

La crêpe Suzette

Nougat glacé et coulis e fruits rouges

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 garnitures

ou

Serrano grillé et salade d'herbes fraîches

&&&&&

Magret de canard façon Strogonoff

ou

Filet de sandre, légumes aigre-doux et crêpe farcie au pesto

&&&&&

Le sabayon

La crêpe Suzette

Nougat glacé et coulis e fruits rouges

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€

Entrées :

Potage parmentier et croûtons

Salade Caprèse

Plats principaux :

Carbonnade de bœuf, P.Frites

Darne de poisson du jour pochée, P.Nature

Desserts :

La dame blanche

Tarte au sucre

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 €

Entrées :

Potage parmentier et croûtons

Salade Caprèse

Plats principaux :

Carbonnade de bœuf, P.Frites

Darne de poisson du jour pochée, P.Nature

Desserts :

La dame blanche

Tarte au sucre

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.

Par téléphone au 02/3441360 ou au 0479/292530

à l'adresse mail : gregory.marichal@isv.be

Marichal G. chef d'atelier section restauration