

l'Envol Gourmand

restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul

Uccle, le 05 octobre 2023

Chers clients,

Voilà nos propositions gastronomiques pour la semaine du 09 au 13 octobre 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 9 et 10 octobre 2023 :

Menu d'examen au prix forfaitaire de **25 €**

Les 20,21 et 23 novembre 2023 :

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

Le vendredi 24 novembre 2023 à 18 h précise :

« SOIREE GIBIER » au prix de **40 €**

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

Réservations dès à présent.

Le menu classique (20 €)

La crème de Paimpol, magret aux épices

ou

Le jambon Serrano sur griffe, salade fraîcheur aux fruits du soleil

&&&&

Le steak de boeuf 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

Panna cotta coco-melon

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€)

Confit de canard en aumônière, gingembre et shitaké

ou

Le saumon fumé maison

&&&&

Aile de raie, chou de milan, beurre de ferme et chutney d'oignons rouges

ou

Echine de porc Ibérique, fèves et chorizo

&&&&

La crêpe Suzette

Le sabayon

L'Irish coffee

Panna cotta coco-melon

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€

Restaurant complet

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 €

Les entrées :

Gaspacho maison

Salade d'entre saison à la feta

Les plats principaux :

Filet de veau princesses

Filet de bar au fenouil et jus anisé

Les desserts

Streusel à la poire et sorbet au Floc de Gascogne

Panna cotta au coco et melon

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