

Uccle, le 8 septembre 2025

Chers clients,

Voici nos propositions gastronomiques pour la semaine du 13 au 17 octobre 2025, nous allons bientôt ouvrir le mercredi également en formule table d’hôte.

.

**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 :

**LE vendredi 21 novembre à 18 h : vous pouvez réserver**

**« SOIREE gibier  »** au prix de **45 €** (apéritif + mises en bouche , entrée, plat , dessert, café et mignardise et 1 verre de vin à chaque plat)

**Menu classique à 20€**

Rillette de saumon au poivre

Ou

Crème de Paimpol et tuile de pain

&&&&&

Steak poivre vert, p frites et crudités

Ou

Steak béarnaise p frites et crudités

&&&&&

Panna cotta mangue

Ou

Crêpe Suzette

Ou

Le Sabayon

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 €

**Menu gastronomique à 27€**

Saumon fumé maison et ses garnitures

Ou

Soupe VGE

&&&&&

Filet de veau Montmireille

Ou

Aile de raie, chou de milan et chutney d’oignons rouges

&&&&&

Panna cotta mangue

Ou

Crêpe Suzette

Ou

Le Sabayon

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 Julienne Darblay

Ou

Feuilleté Trianon

**Plats principaux :**

Blanquette de veau à l’ancienne

Ou

Supreme de poisson au safran, juliennes de légumes et P. Château

**Desserts :**

Tarte aux riz

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€

Potage Julienne Darblay

Ou

Feuilleté Trianon

**Plats principaux :**

Blanquette de veau à l’ancienne

Ou

Supreme de poisson au safran, juliennes de légumes et P. Château

**Desserts :**

Tarte aux riz

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 €

**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**](mailto:gregory.marichal@isv.be)

**Marichal G. chef d’atelier section restauration**