



Uccle, le 18 décembre 2025

Chers clients,

Voici nos propositions gastronomiques pour la semaine du 12 au 16 janvier 2026, 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 :

Les lund05, mardi 06 et vendredi 9 janvier midis: semaine choucroute (prix 20 euros avec un verre de vin et un sorbet poire William)

Le lundi 12 et mardi 13 janvier les midis : menu spécial homard à 48 euros

**Vendredi 06 février : « SOIREE Saint valentin »** au prix de **45 €** (apéritif + mises en bouche , entrée, plat , dessert, café et mignardise et 1 verre de vin à chaque plat)

## Menu homard du 12 et 13

janvier 2026

***Capuccino de bisque de homard***

\*\*\*\*\*

***½ homard en belle vue***

\*\*\*\*\*

***½ homard gratiné PDT vapeur***

\*\*\*\*\*

***Sorbet au fruits rouges***

\*\*\*\*\*

***Café***

Prix de menu : 48€ avec un verre à chaque plat **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 section restauration**

### 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 homard du 12 et 13 janvier 2026

***Capuccino de bisque de homard***

\*\*\*\*\*

***½ homard en belle vue***

\*\*\*\*\*

***½ homard gratiné PDT vapeur***

\*\*\*\*\*

***Sorbet au fruits rouges***

\*\*\*\*\*

***Café***

Prix de menu : 48€ avec un verre à chaque plat **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**

### 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 Fréneuse

Ou

Tourte au Munster

## Plats principaux :

Waterzoï de volaille

Ou

Dos de saumon sur peau, fondue de poireaux ,P. Pont Neuf

## Desserts :

Tarte au citron meringuée

Ou

Brésilienne

## 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

Vendredi 16 janvier 2026

## Entrées :

Potage Fréneuse

Ou

Tourte au Munster

## Plats principaux :

Waterzoï de volaille

Ou

Dos de saumon sur peau, fondue de poireaux ,P. Pont Neuf

## Desserts :

Tarte au citron meringuée

Ou

Brésilienne

## 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

# *l'Envol Gourmand*

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