

# *l'Envol Gourmand*

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

Uccle, le 17 décembre 2024

Chers clients,

Voici nos propositions gastronomiques pour la semaine du 20 au 24 janvier 2025, 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 :

Du lundi 06 au vendredi 10 janvier

Semaine choucroute au prix de 20 euros avec une boisson comprise et un Sorbet au vieux marc en dessert

LE vendredi 21 février à 18 h :

« SOIREE Saint Valentin » au prix de **45 €** (apéritif + zakouskis , entrée plat , tartelette aux épices, crémeux passion et dessert, café et mignardise et 1 verre de vin à chaque plat)

## Menu classique à 20€

Terrine de gibier, chutney d'oignons rouges et toast

Ou

Velouté de courgettes, œuf poché et mouillettes

&&&&&

Steak poivre vert, p frites et crudités

Ou

Steak béarnaise p frites et crudités

&&&&&

Le chou « Paris-Brest »

Ou

Crêpes Saint Vincent

Ou

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 et ses garnitures

Ou

Les huîtres chaudes au Cava et chorizo

&&&&&

Filets de maquereaux, moutarde à l'ancienne, céleri grillé

Ou

Entrecôte beurre marchand de vin flan de chicon

&&&&&

Le chou « Paris-Brest »

Ou

Crêpes Saint Vincent

Ou

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 Soisson

Ou

Œufs brouillés forestières

## Plats principaux :

Truite au Riesling

ou

Côte de veau Charcutière

## Desserts :

Flan au caramel

Ou

Crêpes aux sucres

## 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 Soisson

Ou

Œufs brouillés forestières

## Plats principaux :

Truite au Riesling

ou

Côte de veau Charcutière

## Desserts :

Flan au caramel

Ou

Crêpes aux sucres

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

Marichal G. chef d'atelier section restauration