

Semaine du 27/09/2021 au 01/10/2021

Lundi 27/09

Restaurant fermé

Mardi 28/09

Restaurant fermé

Mercredi 29/09 *Menu à la carte*

Entrées :

Soupe de poissons, sauce rouille

Terrine de volaille aux pistaches et cerises

Tartare de thon aux petits légumes, tomate buratta

Plats :

Bœuf grillé, légumes du sud, beurre d'ail, PdeT grenailles

Carré d'agneau au miel et figues, gâteau de légumes, PdeT truffée

Mignon de porc aux 5 poivres, croustillant d'aubergines et courgette grillée

Desserts :

St Honoré sur sa crème anglaise

Tartelette au spéculoos, crème anglaise au caramel

Cheese-cake figue-ramboise, coulis de fruits rouges

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Jeudi 30/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 29/09

Vendredi 01/10

Crème de chicons aux crevettes grises

Fricassée de volaille sauce au citron, PdE sautées, jeunes carottes glacées

Mousse au chocolat noir et caramel au sésame

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 8 - 11 - 12

Semaine du 04/10/2021 au 08/10/2021

Lundi 04/10

Fête de la Communauté Française

Restaurant fermé

Mardi 05/10

Filets de sole à la mousse de saumon, sauce crustacés

Filet de porc au miel et cannelle, poire au vin rouge, rouleau de PdeT farci à la purée de lardons

Carrés aux noix de Pécan

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 06/10 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 29/09

Jeudi 07/10 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 29/09

Vendredi 08/10

Curry de crevettes roses au lait de coco

Côtes d'agneau marinées au thym, asperges et gratin Dauphinois

Eclair au chocolat et crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 12

Semaine du 11/10/2021 au 15/10/2021

Lundi 11/10

Filets de sole aux petits légumes et huitres au beurre blanc

Râble de lapereau, poêlée de cèpes et pommes de terre sarladaises

Gâteau au chocolat noir

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mardi 12/10

Minestrone de légumes aux fruits de mer

Carré d'agneau au miel et figues, gâteau de légumes, Pâte truffée

Matafan aux pommes

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 12 - 14

Mercredi 13/10 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 29/09

Jeudi 14/10 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 29/09

Vendredi 15/10

Ballotins d'asperges au jambon d'Ardenne

Loup de mer aux fines herbes et caponata de légumes, tagliatelles al pesto

Sabayon et biscuits aux amandes

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 8 - 14

Semaine du 18/10/2021 au 22/10/2021

Lundi 18/10

Accras de scampis aux deux sauces

Fricassée de pintade aux champignons des bois

Tarte tatin à la vanille et caramel laitier

Allergènes : 1 - 2 - 5 - 7 - 9 - 10 - 12

Mardi 19/10

Saint-Jacques panées sur crème de panais

Poussin aux lardons et navets confits

Linzer Torte aux cerises, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mercredi 20/10 *Menu à la carte*

Entrées :

Toast aux champignons et foie gras

Brochette de ris de veau

Bisque aux scampis et à la badiane

Plats :

Filet de biche, poêlée de pleurotes, eryngii sauce au vin rouge, PdeT sarladaises

Pintade farcie aux écrevisses, sauce crustacés, tagliatelles de carotte et de courgette

Tournedos de magret de canard à l'orange, chips de betterave et chips de vitelotte

Desserts :

Croustillant d'amande et marrons glacés

Tarte fine aux pommes, glace à l'estragon

Mousse au chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Jeudi 21/10 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 20/10

Vendredi 22/10

Soupe au pistou

Pilons de poulet à la pancetta et aux courgettes, risotto aux tomates séchées

Tarte à la crème de ricotta

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 25/10/2021 au 29/10/2021

Lundi 25/10

Soupe d'automne aux patates douces et châtaignes

Filet de turbotin, bâtonnets de courgette, PdeT tournées

Saint Honoré

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 26/10

Tarte fine de doradé au basilic et tapenade

Carré d'agneau en croûte d'herbes et légumes oubliés

Crème brûlée

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9

Mercredi 27/10 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 20/10

Jeudi 28/10 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 20/10

Vendredi 29/10

Gambas sautées au romarin et piments

Magret de canard sauce aigre douce aux petits oignons glacés, polenta parfumée à la sauge

Tartelette à la framboise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 08/11/2021 au 12/11/2021

Lundi 08/11

Nage de grenouilles, crème de poireaux

Poussin grillé, beurre, persil et citron, palette de légumes, Pommes gaufrettes

Baba au rhum

Allergènes : 1- 3- 7 - 9 - 12 - 14

Mardi 09/11

Champignons farcis aux petits gris

Paupiette de veau farcie à la provençale, gratin de légumes, brochette de grenailles au romarin

Carré de figues, crème d'amande, sauce à l'avocat à l'amaretto

Allergènes : 7 - 8 - 12 - 13 - 14

Mercredi 10/11 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 20/10

Jeudi 11/11

Restaurant fermé

Vendredi 12/11

Brick de poireaux et crevettes grises parfumées au curry

Côtelette de porc aux pickles, purée aux fines herbes et légumes de saison

Gâteau au chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 15/11/2021 au 19/11/2021

Lundi 15/11

Beignets de poisson, scampis au pesto, coulis de tomate

Entrecôte de bœuf limousin, rondelles de PdeT à l'ail

Crêpe normande

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 16/11

Crème de chou fleur et langoustines

Poulet aux écrevisses, galettes de maïs épicées

Trio de macarons

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 17/11 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 20/10

Jeudi 18/11 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 20/10

Vendredi 19/11

Restaurant fermé

Semaine du 22/11/2021 au 26/11/2021

Lundi 22/11

Consommé de canard accompagné de son toast et rillettes

Filet de bœuf, plates roses parfumées au romarin, salsifis, champignons des bois, sabayon à la bière et moutarde

Gaufre de Bruxelles, chantilly et mousse au chocolat

Allergènes : 1- 3 -- 7- 9 - 10 - 12

Mardi 23/11

Crème de potiron au chèvre

Conchigliani farcis, lard colonnata, gâteau d'aubergine

Parfait aux amaretti, sauce crème à l'orange

Allergènes : 1 - 3- 7 -8 - 9 - 12

Mercredi 24/11

Menu à la carte

Entrées :

Croquette de crevettes et fondu à l'ardennaise

Salade de scampis, vinaigrette aux fruits de la passion

Filets de rouget farcis aux fines herbes, sauce au cerfeuil

Plats :

Civet de sanglier aux myrtilles, pommes croquettes

Loup de mer aux deux tapenades, brunoise de légumes, sauce au basilic

Carré d'agneau, PdeT à la pancetta, caviar d'aubergine

Desserts :

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Bavarois praliné, biscuit de Reims

Crème Mikado

Allergènes : 1 - 2 - 3- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12

Jeudi 25/11

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 24/11

Vendredi 26/11

Petit filet d'agneau et foie gras façon Rossini

Boulettes au citron à l'oriental et tomate gratinée, risotto aux petits pois

Profiteroles aux poires et amandes grillées

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 29/11/2020 au 03/12/2021

Lundi 29/11

Brochette de ris de veau sauce hollandaise

Caille rôtie, flan de potiron et chicon, sauce à l'estragon, purée aux champignons

Cheese cake aux figues et framboises

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12

Mardi 30/11

Crème de châtaignes et écume de lard

Entrecôte aux échalotes, oignons grelots et parmesan, galette de PdE au lard

Cheese cake au spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 01/12 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 24/11

Jeudi 02/12 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 24/11

Vendredi 03/12

Rosace de pommes de terre et tartare de thon

Navarin d'agneau aux petits navets et pommes de terre tournées

Tartelette de riz au lait

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 06/12/2021 au 10/12/2021

Lundi 06/12

Soupe de Boulgour et légumes

Ballotin de suprême de pintade farci aux champignons, spaetzle sauce au riesling, flan au persil

Tarte au millon

Allergènes : 1- 3 - 7- 8 - 9 - 12

Mardi 07/12

Brochette de riz de veau, polenta et sauce choron

Crêpine de volaille aux marrons et ses cornes de gatte aux épices

Frangipane aux fruits rouges

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 08/12

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 24/11

Jeudi 09/12

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 24/11

Vendredi 10/12

Salade de penne à l'origan et tomates confites

Rouleaux de porc et ananas à l'aigre douce, tombée de poireaux et pommes allumettes

Crème brûlée au chocolat

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 12

Semaine du 13/12/2020 au 17/12/2020

Lundi 13/12

Verrine de mousse de foie gras à la figue

Pintade farcie sauce à la truffe, tagliatelles de légumes, chips de PdT

Galette au pralin

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 14/12

Rizotto crémeux et scampis

Magret de canard, gâteau de crêpes au céleri rave et chicon confit

Gâteau au chocolat et crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 15/12

Restaurant fermé

Jeudi 16/12

Restaurant fermé

Vendredi 17/12

Restaurant fermé