

Semaine du 05/09/2022 au 09/10/2022

Lundi 05/09

Restaurant fermé

Mardi 06/09

Restaurant fermé

Mercredi 07/09 *Menu à la carte*

Entrées :

Soupe de poissons, sauce rouille

Croquettes de saumon fumé et de poireaux

Beignets de scampis aux deux sauces

Plats :

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

Dos de cabillaud, purée de céleri rave, sauce à l'anis étoilé

Magret de canard sauce pimentée au chocolat, polenta

Desserts :

Crème brûlée à la lavande

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 08/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 07/09

Vendredi 09/09

Crème de chicons aux crevettes grises

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

Mousse au chocolat noir et caramel au sésame

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

Semaine du 12/09/2022 au 17/09/2022

Lundi 12/09

Restaurant fermé

Mardi 13/09

Restaurant fermé

Mercredi 14/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 07/09

Jeudi 15/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 07/09

Vendredi 16/09

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 19/09/2022 au 23/09/2022

Lundi 19/09

Accras de scampis aux deux sauces

Fricassée de pintade aux champignons des bois

Macarons orange, crème chocolat, orange et gingembre

Allergènes : 1 - 2 - 5 - 11 - 12

Mardi 20/09

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 21/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 07/09

Jeudi 22/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 07/09

Vendredi 23/09

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 26/09/2022 au 30/09/2022

Lundi 26/09

Bouillabaisse

Bœuf tataki, salade de légumes oubliés

Gâteau fourré, glace cappuccino, crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 11 - 12

Mardi 27/09

Fête de la Communauté française (Restaurant fermé)

Mercredi 28/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 07/09

Jeudi 29/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 07/09

Vendredi 30/09

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 03/10/2022 au 07/10/2022

Lundi 03/10

Filets de sole aux petits légumes et huîtres au beurre blanc

Râble de lapereau, poêlée de cèpes et pommes de terre à la sarladaise

Gâteau au chocolat noir

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

Mardi 04/10

Minestrone de légumes aux fruits de mer

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

Matafan aux pommes

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

Mercredi 05/10 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 07/09

Jeudi 06/10 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 07/09

Vendredi 07/10

Filet de Saint Pierre aux trois herbes

Entrecôte beurre maître d'hôtel, tomate au four et pommes frites

Beignets aux pommes et cannelle, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 8 - 12

Semaine du 10/10/2022 au 14/10/2022

Lundi 10/10

Soupe de samps à la badiane

Crépinette de veau, concassé de tomates au basilic, mille-feuilles d'aubergine à la ricotta, paillasson de PdeT aux lardons

Tarte tatin à la vanille et caramel laitier

Allergènes : 1 - 2 - 7 - 9 - 12

Mardi 11/10

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 12/10 *Menu à la carte*

Entrées :

Toast aux champignons et foie gras

Brochette de ris de veau

Bisque de scampis à la badiane

Plats :

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

Orecchiette aux crevettes et champignons

Daube d'agneau aux olives, PdeT sautées

Desserts :

Panacotta aux fruits de la passion

Tarte fine aux pommes, glace à la vanille

Mousse au chocolat

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

Jeudi 13/10 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 12/10

Vendredi 14/10

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 17/10/2022 au 21/10/2022

Lundi 17/10

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 18/10

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 19/10

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/10

Jeudi 20/10

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/10

Vendredi 21/10

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 07/11/2022 au 11/11/2022

Lundi 07/11

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 08/11

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 09/11 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 12/10

Jeudi 10/11 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 12/10

Vendredi 11/11

Armistice (Restaurant fermé)

Semaine du 14/11/2022 au 15/11/2022

Lundi 14/11

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 15/11

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 16/11 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/10

Jeudi 17/11 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 12/10

Vendredi 18/11

Rosace de 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 21/11/2022 au 25/11/2022

Lundi 21/11

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 22/11

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 23/11 Menu à la carte

Entrées :

Croquette de crevettes et fondu à l'ardennaise

Salade de scampis, vinaigrette aux fruits de la passion

Foie gras poêlé arlequin

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

Gratin de pommes et poires aux amandes effilées

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

Jeudi 24/11 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 23/11

Vendredi 25/11

Salade de penne à l'origan et tomates confites

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

Crème brûlée au chocolat

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 12

Semaine du 28/11/2022 au 02/12/2022

Lundi 28/11

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 29/11

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 30/11 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/11

Jeudi 01/12 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/11

Vendredi 02/12

Soupe légère aux pois, moules et chair de crabe

Daube de bœuf à l'ancienne, pommes de terre tournées

Gâteau à la ricotta

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Semaine du 05/12/2022 au 09/12/2022

Lundi 05/12

Soupe de boulgour et légumes

Ballotin de suprême de pintade farci aux champignons, spaetzle sauce au Riesling,

Tarte au nilfon

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 06/12

Brochette de ris de veau, polenta, sauce Choron

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

Frangipane aux fruits rouges

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 07/12

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/11

Jeudi 08/12

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/11

Vendredi 09/12

Poisson et fenouil vapeur à la bière blanche

Médaille de veau, carottes jaunes au basilic et gratin Savoyard

Crêpe parfumée au Grand Marnier, glace vanille

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 12

Semaine du 11/12/2022 au 15/12/2022

Lundi 11/12

Verrine de mousse de foie gras à la figue

Brochette d'agneau, aubergine, concassé de tomates et feta, rizotto, pâtes grecques à la courgette

Gâteau de mangue et chocolat blanc

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Mardi 12/12

Bisque d'écrevisses

Caillé farcie aux litchis, riz sauvage et sa julienne de poireaux

Tarte fine aux pommes et glace à l'estragon

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

Mercredi 13/12 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/11

Jeudi 14/12 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 23/11

Vendredi 15/12

Soupe de céleri et scampis aromatisée au curry

Ossobucco Classico, tagliatelles au beurre

Moelleux au chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 9 - 12

Semaine du 18/12/2022 au 19/12/2022

Lundi 18/12

Velouté d'endives au pain d'épices

Pintade farcie sauce à la truffe, tagliatelle de légumes, chips de PdET

Galette au pralin

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 19/12

Rizotto crémeux aux scampis

Magret de canard, galette au céleri rave et chicon confit

Gâteau au chocolat, crème anglaise à la menthe

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

*Nous vous souhaitons de belles fêtes de
fin d'année.*

