

## Semaine du 02/09/2024 au 06/09/2024

### Lundi 02/09

Restaurant fermé

### Mardi 03/09

Restaurant fermé

### Mercredi 04/09      Menu à la carte

Entrées :

Croquettes de saumon fumé et de poireaux

Assiette nordique

Plats :

Bœuf grillé, Légumes du sud, Beurre d'ail, pain grenaille

Magret de canard sauce pimentée au chocolat et polenta

Dessert :

Tartelette aux spéculoos, crème anglaise au caramel

Cheese-cake figue-ramboise, coulis de fruits rouges.

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Jeudi 05/09      Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

### Vendredi 06/09

Crème de chicons aux crevettes grises

Fricassée de volaille sauce citron, Pommes de terre sautées, Jeunes carottes glacées

Mousse au chocolat noir et caramel au sésame

Allergènes : 1-2-3-5-8-11-12

## *Semaine du 09/09/2024 au 13/09/2024*

### *Lundi 09/09*

*Restaurant fermé*

### *Mardi 10/09*

*Restaurant fermé*

### *Mercredi 11/09* *Menu à la carte*

*Voir le menu du 04/09*

### *Jeudi 12/09* *Menu à la carte*

*Voir le menu du 04/09*

### *Vendredi 13/09*

*Curry de crevettes rose au lait de coco*

*Côtes d'agneau marinées au thym, Asperges glacées au beurre, Gratin dauphinois*

*Eclair au chocolat et crème anglaise*

*Allergènes : 1-2-3-5-7-12*

## Semaine du 16/09/2024 au 20/09/2024

### Lundi 16/09

Accras de scampi aux deux sauces

Fricassée de pintade aux champignons des bois

Gâteau opéra

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Mardi 17/09

Fillets de sole à la mousse de saumon, sauce crustacés

Filet de porc au miel et cannelle, Rondelles de pdt farcies à la purée de lardons

Carré aux noix de pécan

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Mercredi 18/09 Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

### Jeudi 19/09 Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

### Vendredi 20/09

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 23/09/2024 au 27/09/2024

### Lundi 23/09

Bouillabaisse

Tournedos de canard aux figues et pommes chips

Gâteau fourré, glace cappuccino, crème anglaise

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Mardi 24/09

Croustade d'escargots à la noisette

Tajine de volaille aux aubergines, dattes et pistaches, taboulé de couscous perlé

Gâteau fourré, glace cappuccino, crème anglaise

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Mercredi 25/09      Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

### Jeudi 26/09      Menu à la carte

Voir le menu du 04/09

### Vendredi 27/09

Congé

## *Semaine du 30/09/2024 au 04/10/2024*

### *Lundi 30/09*

*Filets de soles 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 : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8*

### *Mardi 01/10*

*Minestrone de légumes aux fruits de mer*

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

*Carpaccio d'ananas, glace au lait de coco, coulis de fruits rouges*

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

### *Mercredi 02/10*    *Menu à la carte*

*Voir le menu du 04/09*

### *Jeudi 03/10*    *Menu à la carte*

*Voir le menu du 04/09*

### *Vendredi 04/10*

*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 07/10/2024 au 11/10/2024

### Lundi 07/10

*Soupe scampi de badiane*

*Dorade royale rôtie et beurre de persil plat, vinaigrette de tomates et citron*

*Tarte tatin à la vanille et caramel laitier*

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

### Mardi 08/10

*Saint-Jacques panées sur crème de panais*

*Poussin aux lardons et navets confits*

*Tartelette amandine à la poire*

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

### Mercredi 09/10

*Entrées :*

*Toast aux champignons, foie gras*

*Brochette de ris de veau*

*Plats :*

*Filets de biche, poêlée de pleurotes, eryngii, sauce au vin rouge, pdt sarladaise*

*Bœuf bourguignon*

*Desserts :*

*Pannacotta aux fruits de la passion*

*Tarte fine aux pommes, glace à la vanille*

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

### Jeudi 10/10 Menu à la carte

*Voir le menu du 09/10*

*Vendredi 11/10*

*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 14/10/2024 au 18/10/2024

### Lundi 14/10

Soupe d'automne aux patates douces et châtaigne

Jambonneau grillé béarnaise, salade mixte, pomme pont neuf

Saint honoré

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Mardi 15/10

Tarte fine de doradé au basilic et tapenade

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

Crème brûlée

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Mercredi 16/10

Menu à la carte

Voir le menu du 09/10

### Jeudi 17/10

Menu à la carte

Voir le menu du 09/10

### Vendredi 18/10

Bric 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 04/11/2024 au 08/11/2024

### Lundi 04/11

*Crème de chicon gratiné*

*Poussin grillé accompagné d'une rondelle de beurre au persil et citron, palette de légumes, pommes gaufrette*

*Baba au rhum*

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

### Mardi 05/11

*Champignons farcis au petit gris*

*Cabillaud aux jeunes oignons nouveaux, sauce coco*

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

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

### Mercredi 06/11 Menu à la carte

*Voir le menu du 09 /10*

### Jeudi 07/11 Menu à la carte

*Voir le menu du 09/10*

### Vendredi 08/11

*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 11/11/2024 au 15/11/2024

### Lundi 11/11

Congé

### Mardi 12/11

Brandade de cabillaud à l'houmous aux poivrons

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

Crêpes suzette

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Mercredi 13/11 Menu à la carte

Voir le menu du 09/10

### Jeudi 14/11 Menu à la carte

Voir le menu du 09/10

### Vendredi 15/11

Rosace de pommes de terre et tartare de thon

Navarin d'agneau aux petits navets, pdt tournées

Tartelette de riz au lait

Allergènes : 1-3-4-5-7-8-12

## *Semaine du 18/11/2024 au 22/11/2024*

### *Lundi 18/11*

*Consommé de canard avec son toast et rillettes*

*Filet de bœuf, plate rose parfumée au romarin farci au fromage belge -, salsifis, champignons des bois, sabayon à la bière et moutarde*

*Gaufre de Bruxelles, chantilly et mousse au chocolat*

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

### *Mardi 19/11*

*Beignets de gambas, mayonnaise à la truffe*

*Conchigliani farcis, lard colonnata, gâteau d'aubergines*

*Parfait aux amaretti, sauce crème de l'orange*

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

### *Mercredi 20/11*

*Menu à la carte*

*Entrées :*

*Croquettes de crevette et fondus à l'ardennaise*

*Foie gras poêlé, arlequin*

*Plats :*

*Civet de sanglier aux myrtilles, pommes croquettes*

*Carré d'agneau, pdt à la pancetta, caviar d'aubergine*

*Desserts :*

*Bavarois praliné, biscuit de Reims*

*Gratin de pommes et poures aux amandes effilées*

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

### *Jeudi 21/11*

*Menu à la carte*

*Voir le menu du 20/11*

Vendredi 22/11

*Salade de penne à l'origan et tomate 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 25/11/2024 au 29/11/2024

### Lundi 25/11

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 26/11

Crème de châtaignes et écume de lard

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

Cheese cake au spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

### Mercredi 27/11 Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

### Jeudi 28/11 Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

### Vendredi 29/11

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 02/12/2024 au 06/12/2024

### Lundi 02/12

Brandade de cabillaud à l'houmous et poivrons

Ballotin de suprême de pintade farcie aux champignons spaezle sauce riesling, flan au persil

Tarte au nilfon

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Mardi 03/12

Brochette de ris de veau, polenta, sauce choron

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

Frangipane aux fruits rouges

Allergènes : 2-7-1-5-10-3-6-4-12-9-8

### Mercredi 04/12      Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

### Jeudi 05/12      Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

### Vendredi 06/12

Soupe de Céleri et scampis aromatisés au curry

Ossobuco classico, Tagliatelle au beurre

Moelleux au chocolat

Allergènes : 1-2-3-5-7-9-12

## Semaine du 09/12/2024 au 13/12/2024

### Lundi 09/12

Verrine de mousse de foie gras à la figue

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

Gâteau de mangue et chocolat blanc

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 12

### Mardi 10/12

Bisque d'écrevisses

Pigeon aux figues, Champignons, Pommes soufflées

Tarte fine aux pommes et glace à l'estragon

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

### Mercredi 11/12                      Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

### Jeudi 12/12                        Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

### Vendredi 13/12

Moules et coquilles saint Jacques aux pousses d'épinards

Feuille de chou farcie à l'ancienne, Polenta à la ciboulette

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Allergènes : 1-2-3-4-7-12-14

## Semaine du 16/12/2024 au 20/12/2024

### Lundi 16/12

Velouté d'endives au pain d'épices

Pintade farcie sauce à la truffe, tagliatelles de légumes, chips de pommes de terre

Galette au pralin

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

### Mardi 17/12

Risotto crémeux aux comté et scampis

Salade liégeoise, escalope de foie gras et écrevisses

Gâteau au chocolat, crème anglaise à la menthe

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

### Mercredi 18/12      Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

### Jeudi 19/12      Menu à la carte

Voir le menu du 20/11

### Vendredi 20/12

Restaurant fermé