



Menus du mois de février 2022



Restaurant ouvert à partir de 11h50

Réservation souhaitée, au plus tard, 2 jours avant le jour du resto

Air de salade (Lundi)

Potage du jour : 1€ Plat : 3,50€ Dessert du jour : 1,50€ Potage + accompagnements : 2.50€

4 ou 5 propositions au menu. Les menus changent tous les mois





-  Crêpes farcies saumon/moutarde
-  Croque-monsieur campagnard
-  Quiche de Grimbergen aux lanières de jambon
-  Potage « XL » et ses accompagnements

Table d'hôtes (mardi)

Potage, plat et dessert : 6€

1 proposition au menu. Les menus changent toutes les semaines

01 février Potage courgettes, escalope milanaise, tagliatelles, **crêpes**

08 février Bouillon de volaille, nouilles aux petits légumes, porc, loempia, **salade de fruits de saison**






15 février Potage chou-fleur/poivron rouge, lasagne saumon/épinards, **tartelette aux abricots**


22 février Potage aux petits pois, chicons gratin, purée, **quatre quarts marbré**

Bar à tapas (mardi)

Plat : 5€ Café gourmand : 1.50€

Les propositions changent tous les 2 mois





-  Blinis, mousse de saumon
-  Mini pizza chorizo
-  Feuilleté de fruits de mer
-  Mini brochette de bœuf
-  Potatoes sauce barbecue

-  Café gourmand :
 - Brownies
 - Gâteau « Bounty »






Restaurant didactique (jeudi)

Formule à la carte. La carte change plus ou moins tous les 2 mois


ENTREES 4,00€

-  Fondus au fromage (2 pièces)
-  Fondus aux crevettes (2 pièces)
-  Duo de fondus fromage et crevettes (1 de chaque)
-  Gratin de crabe au parmesan

PLATS 6€

-  Steak de bœuf sauce aux champignons – frites
-  Le burger du moment
-  Boulettes de risotto au thon, sauce tomatée
-  Gnocchis au chou blanc, champignons e chipolata
-  Saumon en croûte de chèvre et duo de légumes doux

DESSERTS 3€

-  Café gourmand

Toutes nos entrées peuvent être servies en plat moyennant 1 euro supplémentaire.

Salon de thé (jeudi)

1€ le thé bio avec petite douceur

Amour Provence

Romarin, thym, citron, citronnelle, bâtons de cannelle, feuilles d'olivier, verveine, fleurs de tilleul

Blackberry Tango

Thé noir, feuilles de mûres, verveine, raisin, baies de sureau, framboises, mûres, fraises, cassis, groseilles

Marrakesh Nights

Thé vert, menthe poivrée, menthe





Sweet Berry

Pommes, feuilles de mûres, hibiscus, écorces d'oranges, fraises, baies de sureau

R d'Italie (vendredi)


Potage, plat et dessert 6€


4 propositions de pizzas, les mêmes toute l'année plus 1 pizza du jour

-  Pizza Hawaïenne (base, jambon, ananas)
-  Pizza margherita (base, champignons, jambon, mozzarella)
-  Pizza 3 fromages (base, gorgonzola, mozzarella, parmesan)
-  Pizza 4 saisons (base, champignons, olives, coeur d'artichaut, mozzarella, basilic)

04 février


 **Potage** brocoli


 **Pizza du jour** : Saint-François (base crème, moutarde, mozzarella, dés de poulet, lardons, oignons)

 **Dessert** : tarte au flan

11 février


 **Potage** minestrone


 **Pizza du jour** : scampì/curry (base tomates, mozzarella, scampì, curry, champignons)

 **Dessert** : tarte au riz

18 février

 **Potage** chicons

 **Pizza du jour** : brie et roquette (base tomates, mozzarella, jambon fumé, brie, roquette, sauce balsamique, noix)


 **Dessert** : riz au lait



25 février

 **Potage** champignons

 **Pizza du jour** : pizza chorizo (base tomates, mozzarella, chorizo, champignons, poivrons)

 **Dessert** : cœur moka