



Institut du Sacré-Cœur
Rue Saint-Jean, 2
1400- Nivelles
067/21.95.71 poste 6
www.iscnivelles.be

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous annoncer le menu du mois de novembre et décembre de notre restaurant pédagogique.

Les réservations se font uniquement par téléphone à l'accueil (poste 6).

Nous vous remercions pour votre fidélité.

L'équipe des professeurs, leurs élèves et la cheffe d'atelier

Lundi 3 novembre 2025	Mardi 4 novembre 2025	Lundi 10 novembre 2025
<u>Entrée</u> Ficelle jambon, champignons <u>Plat</u> Vol-au-vent, pommes frites, mesclun <u>Dessert</u> Dame blanche, sauce chokotoff	<u>Entrée</u> Toast aux champignons <u>Plat</u> Boulette à la bertinchamps, pommes de terre duchesse et tomate persillée <u>Dessert</u> Mousse au chocolat	<u>Entrée</u> Lasagne forestière <u>Plat</u> Blanquette de poulet aux petits légumes et pommes de terre briochées <u>Dessert</u> Moelleux au chocolat et crème anglaise
Lundi 17 novembre 2025	Mardi 18 novembre 2025	Lundi 24 novembre 2025
<u>Entrée</u> Crème de champignons <u>Plat</u> Mignon de porc à la moutarde de Meaux, gratin dauphinois et fagotins de haricots verts <u>Dessert</u> Crumble aux pommes et spéculoos	<u>Entrée</u> Quiche aux lardons et sa fondue de poireaux <u>Plat</u> Chicons au gratin, purée aux herbes <u>Dessert</u> Coupe Bueno	<u>Entrée</u> Gratinée à l'oignon <u>Plat</u> Médailлон de veau sauce Robert, bouquetière de légumes, pommes noisette <u>Dessert</u> Mousse au chocolat

Mardi 25 novembre 2025	Jeudi 27 novembre 2025	Lundi 1 ^{er} décembre 2025
<u>Entrée</u> Soupe de patate douce à l'indienne <u>Plat</u> Kofta de bœuf, chutney de mangue, chou blanc au lait de coco et riz parfumé <u>Dessert</u> Croquant brioché à l'ananas et sorbet au rhum	<u>Entrée</u> Œuf mollet pané, crème de champignons des bois, éclats de noisettes torréfiées <u>Plat</u> Cuisse de pintade braisée au vin blanc et pleurotes, purée de pommes de terre <u>Dessert</u> Tartelette fine aux pommes et sa sauce anglaise	<u>Entrée</u> Nems sauce aigre-douce <u>Plat</u> Curry de volaille aux feuilles de citron, lait de coco, légumes sautés et riz parfumé <u>Dessert</u> Financier noix de coco et citron vert et sorbet fruits de la passion
Jeudi 4 décembre 2025	Lundi 8 décembre 2025	Mardi 9 décembre 2025
<u>Entrée</u> Cappuccino de champignons, chantilly salée et éclats de noisettes <u>Plat</u> Suprême de volaille farci ricotta-épinards, rigatoni, crème de parmesan <u>Dessert</u> Pain perdu brioché, glace vanille aux pépites de spéculoos, caramel beurre salé	<u>Entrée</u> Potage Pierre Legrand et ses chips de jambon <u>Plat</u> Poulet sauce chasseur, chicon braisé, purée de pommes de terre <u>Dessert</u> Quatre-quarts renversé aux pommes, caramel beurre salé et sa glace à la cannelle	<u>Entrée</u> Crème de Potiron <u>Plat</u> Vol-au-vent, pommes frites et mesclun <u>Dessert</u> Tartelette au sucre

Jeudi 11 décembre 2025	Lundi 15 décembre 2025	Mardi 16 décembre 2025
<u>Entrée</u> Cassiolette de scampis au pastis, sauce tomate mascarpone <u>Plat</u> Blanquette de veau à grand-mère, riz pilaf <u>Dessert</u> Moelleux au chocolat, glace au lait d'amandes	<u>Entrée</u> Crespini à la ricotta <u>Plat</u> Polpettes farcies, coulis de tomates, riz milanais et garniture du jour <u>Dessert</u> Tiramisu	<u>Entrée</u> Potage cressonnière <u>Plat</u> Roulade de veau à la moutarde de Meaux, pommes de terre croquette et sa garniture du jour <u>Dessert</u> Tartelette aux pommes alsacienne
Jeudi 18 décembre 2025		
<u>Entrée</u> Ravioles de gambas, beurre de sauge <u>Plat</u> Dos de cabillaud, sauce au vin blanc et crevettes grises, écrasé de pommes de terre <u>Dessert</u> Tiramisu amaretto		

Restauration

	<u>3°/4°</u>
Potage	4.00€
Entrée	4.50€
Plat du jour	10.00€
Dessert	4.50€
Formule « 3 services »	16,50€
Formule « 4 services »	19,00€

Apéritifs

Apéritif anisé	4.00€
Martini blanc ou rouge	4.00€
Kir	4.00€
Porto blanc ou rouge	4.00€
Campari nature /orange	4.00€/5.00€
Cocktail	4.00€

Boissons fraîches

Chaudfontaine plate / pétillante 20cl	2.00€
Bru pétillante 50cl	2.30€
Bru pétillante 1.25L	2.70€
Evian 1L	2.70€
Jus de fruits (20cl)	2.10€
Coca-cola et Coca light (20cl)	2.00€
Bière (25cl)	2.00€

Boissons chaudes

Café-Expresso-Thé-Infusion	2.50€
Cappuccino	3.00€

Les vins blancs**Alsace**

- Pinot gris 75cl 1

Loire

- Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 75cl 1

Vallée du Rhône

- Costières de Nîmes 75cl 1

Les vins rouges**Beaujolais**

- Juliéna 75cl 1

Vallée de la Loire

- Saint Nicolas de Bourgueil 75cl 1

Bordelais

- Bordeaux Château De Couteillac 75cl 1

Vallée du Rhône

- Costières de Nîmes 75cl 1

Le vin rosé

- Château Lastours 75cl 1

Les bulles

Espagne

Cava

-

Notre « Sélection de vins du Sacré-Cœur »

Saveurs secrètes

Le verre :

La bouteille : 1