



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 communiquer les menus du mois d'avril, mai et juin.

Nos élèves auront le plaisir de vous faire découvrir les menus de saisons.

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

Nous vous remercions déjà pour votre fidélité.

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

Mardi 7 avril 2026	Jeudi 9 avril 2026	Lundi 13 avril 2026
<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Salade printanière vinaigrette au citron et miel</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Parmentier de canard et sa purée de panais</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Gaufre de Bruxelles, ricotta fouettée vanillée et orange sanguine fraîche</p>	<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Mousse de poisson Arlequin, sauce vin blanc</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Médailon de veau sauce archiduc, légumes de saison glacés, pommes dauphine</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Surprise de la Belle Hélène, glace vanille</p>	<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Fondu au parmesan</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Filet de poularde sauce suprême, julienne de légumes, riz pilaf</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Tarte Tatin et sa glace vanille</p>
Mardi 14 avril 2026	Jeudi 16 avril 2026	Lundi 20 avril 2026
<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Crème de poivrons</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Sauté de veau à la provençale, Gnocchis beurre à la sauge</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Pana cotta au citron, coulis de framboises</p>	<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Crème de cresson de fontaine au saumon fumé</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Entrecôte de bœuf, $\frac{1}{2}$ tomate en persillade, fagots de haricots verts, béarnaise ; frites</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</p>	<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Quiche épinards, ricotta citron et ail rôti</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Médailon de porc sauce Archiduc, gratin dauphinois, flan à la ciboulette</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Gaufre de Bruxelles, banane flambée au rhum et chantilly vanillée</p>

Mardi 21 avril 2026	Lundi 11 mai 2026	Mardi 12 mai 2026
<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p style="text-align: center;">Salade Caesar</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p style="text-align: center;">Effilochée de poulet au barbecue, pomme de terre rôtie, épis de maïs grillé</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p style="text-align: center;">Cheesecake au citron vert</p>	<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p style="text-align: center;">Salade noix, raisin et chèvre frit</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p style="text-align: center;">Filet de poulet sauce Aurore, tagliatelle fraîche au pesto et ses courgettes poêlées</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p style="text-align: center;">Nougat glacé et coulis de framboises</p>	<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p style="text-align: center;">Petite salade et son chausson au Herve, vinaigrette au sirop de liège</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p style="text-align: center;">Vol-au-vent, pommes frites et mesclun</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p style="text-align: center;">Le parfait au café à la fève de Tonka</p>
Lundi 18 mai 2026	Mardi 19 mai 2026	Jeudi 21 mai 2026
<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p style="text-align: center;">Salade de canard fumé, poire et poivre rose</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p style="text-align: center;">Paupiette en sauce, gratin dauphinois au Herve, haricots verts</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p style="text-align: center;">Le parfait au café à la fève de Tonka</p>	<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p style="text-align: center;">Quiche poivrons-chorizo-mozzarella</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p style="text-align: center;">Poulet Alfredo, risotto de pâtes grecques aux petits pois, courgettes et ciboulette</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p style="text-align: center;">Verrine rhubarbe-fraises-crumble</p>	<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p style="text-align: center;">Croustillant de chèvre chaud au miel, lardons fumés et pommes caramélisées</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p style="text-align: center;">Méli-mélo de poisson sauce safranée aux petits légumes, pommes duchesse</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p style="text-align: center;">Sabayon au marsala, glace vanille</p>

Mardi 26 mai 2026	Jeudi 4 juin 2026	Lundi 8 juin 2026
<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p>Tartare concombre-pomme verte, gel citron-verveine, pickles de concombre, tuile parmesan</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p>Cordon bleu de volaille revisité, farce aux herbes fraîches, jus corsé, Polenta crémeuse au parmesan et carottes rôties au miel et thym</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p>Mousse légère au citron et sablé breton</p>	<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p>Cassolette de scampis, espuma au chorizo, œuf parfait 63°, mouillette rôtie</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p>Ballotine de volaille jaune aux pleurotes, jeunes carottes glacées, gratin dauphinois</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p>Profiteroles au chocolat et sa crème anglaise au café</p>	<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p>Quiche du jour et sa garniture</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p>Médailon de veau sauce Duroc, gratin dauphinois, flan de carottes et poêlée de brocolis</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p>Tartelette brésilienne</p>
Mardi 9 juin 2026		
<p style="text-align: center;"><u>Entrée</u> :</p> <p>Quiche du jour et sa garniture</p> <p style="text-align: center;"><u>Plat</u> :</p> <p>Médailon de veau sauce Archiduc, gratin dauphinois, flan de brocolis et carotte glacée</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u> :</p> <p>Tartelette brésilienne</p>		

<u>Restauration</u>	<u>sur place</u>	<u>à emporter</u>
Potage	4.50€	4€
Entrée	5€	4,50€
Plat du jour	11€	10€
Dessert	5€	4,50€
Formule « 3 services »	20€	18€

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 15.00€

Loire
- Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 75cl 13.00€

Vallée du Rhône

- Costières de Nîmes 75cl 15.00€

Les vins rouges

Beaujolais
- Juliéas 75cl 15.00€

Vallée de la Loire
- Saint Nicolas de Bourgueil 75cl 13.00€

Bordelais

- Bordeaux Château De Couteillac 75cl 13.00€

Vallée du Rhône
- Costières de Nîmes 75cl 16.00€

Le vin rosé

- Château Lastours 75cl 13.00€

Les bulles

Espagne
- Cava 13.00€

Notre « Sélection de vins du Sacré-Cœur »

Saveurs secrètes Le verre : 3,50€

La bouteille : 13,00€