



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 l'ouverture du restaurant pour cette année 2026-2027 et de vous communiquer les menus du mois d'octobre et de novembre.

Ce sera l'occasion pour les élèves de vous proposer des produits d'automne.

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

Mardi 6 octobre 2026	Jeudi 8 octobre 2026	Vendredi 9 octobre 2026
<u>Potage</u> : Potage Parmentier <u>Plat</u> : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et son flan aux épinards <u>Dessert</u> : Mousse au chocolat	<u>Potage</u> : Crêpe farcie à la Reine <u>Plat</u> : Carbonnade flamande, carottes fanes rôties et pickles d'oignons rouges, pommes frites <u>Dessert</u> : Crème brûlée ou choux à la crème	<u>Entrée</u> : La frisée aux lardons et son œuf poché <u>Plat</u> : Méli-mélo de poisson, sauce safranée, petits légumes, pommes Duchesse <u>Dessert</u> : Vacherin vanille-framboise, coulis de framboise
Jeudi 15 octobre 2026	Vendredi 16 octobre 2026	Mardi 3 novembre 2026
<u>Potage</u> : Soupe de châtaignes aux noisettes <u>Plat</u> : Chicon braisé sauce brune à la moutarde, panais rôti et pommes noisette <u>Dessert</u> : Moelleux au chocolat et crème anglaise	<u>Potage</u> : Soufflé au jambon fromage <u>Plat</u> : Filet de saumon à l'effiloché de chicons, pommes dauphine <u>Dessert</u> : Profiteroles au chocolat, crème anglaise au café	<u>Entrée</u> : Potage Crécy <u>Plat</u> : Vol-au-vent et pommes croquettes <u>Dessert</u> : Crumble aux fruits d'automne

Jeudi 5 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026
<u>Potage</u> : Talmouse au parmesan <u>Plat</u> : Filet de pintadeau à la Normande, pommes Dauphine <u>Dessert</u> : Duo de choux	<u>Potage</u> : Quiche Lorraine <u>Plat</u> : Chicon au gratin, purée aux herbes <u>Dessert</u> : Quatre-quarts renversé aux pommes caramel beurre salé	<u>Entrée</u> : Frisée aux lardons <u>Plat</u> : Médailлон de veau basse température, sauce chasseur, pommes noisette et garniture du jour <u>Dessert</u> : Bavarois à la vanille, coulis de framboises
Jeudi 19 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026	Jeudi 26 novembre 2026
<u>Potage</u> : Coquille de poisson à la florentine ou potage belle fontaine et truite fumée <u>Plat</u> : Saumon mariné au soja, stoemp de poireaux, sauce au curry <u>Dessert</u> : Tartelette brésilienne	<u>Potage</u> : Toast aux champignons <u>Plat</u> : Oiseau sans tête sauce Maredsous, gratin dauphinois et carottes glacées <u>Dessert</u> : Dame blanche	<u>Entrée</u> : Moules à l'indienne ou bol végétal curry et lentilles corail <u>Plat</u> : Butter chicken, riz au cumin, chutney menthe-coriandre <u>Dessert</u> : Financier à la noix de coco et cardamome, mangue en deux textures et crumble coco

Vendredi 6 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026	Vendredi 20 novembre 2026
<u>Entrée</u> : Crème de cresson au saumon fumé <u>Plat</u> : Filet de cabillaud aux petits légumes sauce safranée, Pommes Duchesse <u>Dessert</u> : Mille feuilles aux agrumes , coulis de framboise	<u>Entrée</u> : Mousse de poisson arlequin sauce vin blanc <u>Plat</u> : Médailon de veau sauce archiduc Pommes dauphine <u>Dessert</u> : Surprise de la belle Hélène et sa glace vanille	<u>Entrée</u> : Ravioles de gambas au piment d'Espelette et mascarpone <u>Plat</u> : Ballotine de volaille aux pleurotes, jeunes carottes glacées, flan de courgettes, gratin dauphinois <u>Dessert</u> : Tartelette brésilienne

<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	3.50€
Martini blanc ou rouge	3.00€
Kir ou Cardinal	3.00€
Porto blanc ou rouge	3.00€
Campari nature	4.00€
Campari orange	5.00€
Cocktail	4.00€

Boissons fraîches

Chaudfontaine plate / pétillante 25cl	1,70€
Chaudfontaine plate / pétillante 50cl	2,80€
Chaudfontaine plate / pétillante 1L	4,00€
Looza orange ou ananas (20cl)	2,20€
Schweppes Indian tonic	2,20€
Coca-cola et Coca Zéro (20cl)	2,00€
Carlsberg 0°0° 25cl	2,20€
Jupiler (25cl)	1,70€

Boissons chaudes

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

Vins rouges :

Pinot noir « Les faitières » 75cl (Alsace)	17€
Pinot noir « Les faitières » 37,5 cl (Alsace)	12€
Saint Nicolas de Bourgueil Dom. Rethore (Loire)	17€
Blaye Château Les HIVERS GRILLET Tradition (Bordeaux) 75cl	15€
Domaine Les Grands Bois (Les 3 sœurs » Bio (Côtes du Rhône) 75cl	18€

Vins blancs :

Pinot gris « Les faitières » 75cl (Alsaces)	17€
Pinot gris « Les faitières » 37,50cl (Alsace)	12€
Muscadet Sèvre et Maine Domaine de l'Aurière (Loire) 75cl	18€
Villa Botanica Chardonnay-Viognier culture raisonnée 75cl (Languedoc-Roussillon)	13,50€

Sélection « Maison »

Terre des Fontaine blanc (Chardonnay) et rouge (cabernet sauvignon) 75cl (Languedoc-Roussillon)	10,80€/bouteille 7,20€/pichet 50c 3,60€/25cl 2,40€/ verre
Côté Plage (Languedoc-Roussillon)	14€/bouteille 9,40€/pichet 50c 4,70€/25cl 2,40€/ verre

Bulles

Dissegna Brut Bio (Prosecco)	17€
------------------------------	-----

Fonds de loges

Château Lastours gaillac (Rosé) 75cl	11€
Saveurs secrètes blanc et rouge (Pays d'Oc) 75cl	11€
Juliéas 75cl (Beaujolais)	14€
Fantini Montepulciano d'Abruzzo 75cl (Italie)	11€
Domaine de Courteillac (Bordeaux) 75cl	13€

