

CARTE DU RESTAURANT

DU 12/11/2018 AU 18/12/2018

ENTRÉES

- Saint Jacques snackées, compotée de potimarron, beurre rouge aux échalotes, tuile croquante aux noisettes. 15,00
- Jambon cuit par nos soins sur griffe, assiette de légumes croquants. 12,00
- Croustillant de chèvre frais, pommes fruits, et chou rouge cru mariné. 10,00
- Poisson du jour, jus de coquillages crémé aux aromates. 14,00

PLATS

- Poularde mijotée à la Houppe, polenta grillée, spaghetti de courgette et mangue, gingembre et citron vert. 17,00
- Côte de cochon de lait orange et estragon, croquette maison, flan de carottes. 15,00
- Cassolette namuroise flambée au Pêket, (+3 euros) gaufrette de pommes de terre et légumes de saison. 21,00
- Paleron de bœuf à la vigneronne, d'jote au chou vert. 17,00

DESSERTS

- Ananas rôti, sabayon gratiné et glace ananas 7,00
- Le classique Javanais 7,00
- Soufflé glacé au Grand-Marnier 7,00
- Le plateau de fromages à pâte molle et croûte fleurie 7,00

Menu à 25 euros

Faites votre choix dans les entrées, les plats et les desserts.

Les suggestions sont également disponibles avec l'éventuel supplément.

Les boissons ne sont pas comprises.

Une carte d'apéritifs, de vin et des boissons est mise à votre disposition

Menu à 35 euros

Faites votre choix dans les entrées, les plats et les desserts.

Les suggestions sont également disponibles avec l'éventuel supplément. L'apéritif du jour et les vins sélectionnés vous seront servis à discrétion.

L'INSTITUT ILON SAINT JACQUES

L'ÉCOLE DES PROJETS

Jacques à table...

Les élèves et les professeurs de l'institut ILON SAINT JACQUES sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant didactique.

Cette initiative s'inscrit dans une démarche de la pédagogie du projet. Les élèves deviennent acteurs de leur formation.

La démarche consiste à mettre les élèves dans des conditions de travail le plus proche possible de la réalité professionnelle. Ils sont donc impliqués dans la réalisation de la carte, la mise en œuvre des différents plats proposés, l'accueil du client, la sommellerie, et tous les aspects impliquant la gestion d'un restaurant.

Dans cette optique, le restaurant est ouvert tous les midis en semaine, pendant les horaires scolaires.

Pour des raisons d'organisation pédagogique, il sera demandé aux clients de se présenter entre **12h et 12h 15 au plus tard** et de libérer l'établissement au plus tard à **14h30**.

Jacques a faim...

Le magasin didactique, à côté du restaurant s'inscrit également dans la même démarche pédagogique, dans le cadre de la formation de la 7^{ième} année « traiteur & organisateur de banquets », la 7^{ième} année « étalagiste » et les élèves du secteur « vente »

Faites y une petite visite, on vous propose des plats à emporter. Les élèves et les professeurs de la section « vente » se feront un plaisir de vous renseigner.

Le magasin est ouvert du mardi au vendredi de 11h00 à 15h00.

Les réservations se font auprès de Monsieur Mestdagh,
ou par téléphone au 081 25 37 83