



## JAQUES 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.

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

**Restaurant ouvert:**

**Du lundi au vendredi  
de 12h00 (12h15 au plus tard) à 14h30  
(fermé lors des congés scolaires)**

# Carte du 04 février au 13 mars 2019

## Entrées

Millefeuille de boudin blanc et charlotte en version Sambre et Meuse  
12,00

Carpaccio de betteraves tricolores, crémeux de chèvre frais aux pommes,  
Tuile de pomme de terre au raz El hanout  
9,00

Mousseline de saumon, beurre blanc ciboulette et courgette étuvées  
15,00

Velouté de petits pois et son œuf parfait à 63°,  
Crumble de pain au lard, huile de noisette  
12,00

## Plats

Dorade grillée (2 cvts), beurre de crustacés,  
cannelloni de seiche au fenouil confit  
17,00

Cuisse de canard rôtie, poêlée de pleurotes en persillade,  
purée Robuchon et jus brun truffé  
19,00

Saltimbocca de volaille jaune, sage et jambon sec, risotto vénéré  
aux tomates demi-séchées, émulsion au thym citronné  
19,00

Steak au poivre vert flambé en salle, garniture du moment,  
pommes fondantes  
18,00

## Desserts

L'interprétation de choux du jour 7,00

Assortiment de sorbets et coulis du moment 8,00

Crêpes flambées en salle 7,00

Le plateau de fromages d'ici et d'ailleurs 7,00

### **Menu à 25 euros**

Les boissons ne sont pas comprises.

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

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

Les suggestions sont également  
disponibles avec l'éventuel  
supplément.

### **Menu à 35 euros**

L'apéritif du jour et les vins  
sélectionnés vous seront servis  
à discrétion.

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

Les suggestions sont également  
disponibles avec l'éventuel  
supplément.