

# Restaurant Didactique

## Athénée Royal d'Esneux



*Nous avons un nouveau système de pré-réservation avec un programme informatique :*

- ✓ *Vous envoyez votre demande de réservation **uniquement via sms, uniquement** au 0485/80.66.07 : nom, prénom et nombre de couverts (du lundi au vendredi de 10h00 à 14h00). Veuillez respecter cet horaire s'il vous plait, dans le cas contraire la demande ne sera pas prise en compte.*
- ✓ *Un message de confirmation vous sera envoyé si celle-ci est acceptée et pour quelle date.*

***Veillez ne pas vous présenter si vous n'avez pas reçu de confirmation.***

*Nous vous rappelons :*

- ✓ *Prévenir en cas d'empêchement ou de toutes modifications de la réservation*
- ✓ *Nous sommes une école, avec des élèves qui sont en processus d'apprentissage.*
- ✓ *Nous ne disposons pas de système de paiement électronique, venez donc avec de l'argent liquide en petites coupures pour plus de facilité.*
- ✓ *Toutes les préparations sont faites par nos élèves, de manière artisanale et à base de produits frais.*
- ✓ *Le prix affiché est par menu et par personne*

*Si vous souhaitez nous faire part de remarques ou demandes spécifiques, je vous invite à les faire auprès de moi.*

*Marie-Ange Lo Dico, Cheffe d'atelier*



## Mardi 14 janvier 2025

*Le menu est à 20€ - Qualification 6Pc*

Crèmeux de butternut

Œuf parfait - Saumon gravlax

\*\*\*\*\*

Ballotine de volaille - Sauce pleurotes

Pomme dauphine - Flan de brocolis

\*\*\*\*\*

Moëlleux au chocolat

## Jeudi 16 janvier 2025

*Le menu découverte est à 16€*

Œuf poché florentine et ses toasts

\*\*\*\*\*

Mignon de porc au porto et ses accompagnements

Pomme Macaire

\*\*\*\*\*

Dessert surprise

*Attention le jeudi le restaurant ferme à 13h45*

## Vendredi 17 janvier 2025

*Le menu est à 16€ - Qualification 5 Pc groupe 1*

Œufs mimosa - Crudités

\*\*\*\*\*

Blanc de poulet

Sauce Sambre-et-Meuse ou Sauce Champignons

Pomme purée

\*\*\*\*\*

Crème brûlée

## Mardi 21 janvier 2025

*Le menu est à 16€ - Qualification 5 Pc groupe 2*

Œufs mimosa - Crudités

\*\*\*\*\*

Blanc de poulet

Sauce Sambre-et-Meuse ou Sauce Champignons

Pomme purée

\*\*\*\*\*

Crème brûlée

Jeudi 23 janvier 2025

*Le menu brasserie est à 16€*

Quiche Lorraine

\*\*\*\*\*

Filet de poulet à l'estragon

Poêlée de légumes

\*\*\*\*\*

Dessert surprise

*Attention le jeudi le restaurant ferme à 13h45*

Vendredi 24 janvier 2025 - **Complet**

*Le menu est à 20€*

Pastilla de pigeonneau comme au Maroc

\*\*\*\*\*

Tajine d'agneau (courgettes, carottes, abricots, amandes...)

Couscous

\*\*\*\*\*

Panna cotta thé jasmin et fruit de la passion

## Mardi 28 janvier 2025

*Le menu est à 20€*

Clafoutis aux patates douces, poireaux et Comté

Crème grelette

\*\*\*\*\*

Choucroute de la mer au beurre blanc (chou vert)

Pommes tournées

\*\*\*\*\*

Mousse au café et Baileys mascarpone

## Jeudi 30 janvier 2025

*Le menu liégeois est à 16€*

Petit chou farci au Herve et son sirop de Liège

\*\*\*\*\*

Boulets à la liégeoise

Frites maison

Salade et vinaigrette liégeoise

\*\*\*\*\*

Dessert surprise

*Attention le jeudi le restaurant ferme à 13h45*

Vendredi 31 janvier 2025

*Le menu est à 20€*

Œufs basse température en meurette

\*\*\*\*\*

Médailon de sole limande

et saumon

façon Waterzooi

\*\*\*\*\*

Cheesecake - Mangues rôties

Mardi 4 février 2025 - **Complet**

*Le menu est à 20€*

Carpaccio de lotte au citron vert

\*\*\*\*\*

Escalope de dinde cordon bleu

Coulis de tomates crème

Pâtes fraîches

\*\*\*\*\*

Tiramisu aux spéculoos

**Jeudi 6 février 2025**

*Le menu italien est à 16€*

Minestrone Emiliano

\*\*\*\*\*

Poulet farci à la romaine

Sauce pizzaiola

Risotto

\*\*\*\*\*

Dessert surprise

*Attention le jeudi le restaurant ferme à 13h45*

**Vendredi 7 février 2025**

*Le menu est à 20€*

Tête de veau

Sauce gribiche

\*\*\*\*\*

Côte de porc à manche marinée au Jack Daniel's, miel et paprika

Timbale de légumes

Frites

\*\*\*\*\*

Crêpe Comédie française

## Mardi 11 février 2025

*Le menu est à 22€*

Croquettes de fromage

\*\*\*\*\*

Entrecôte de bœuf minute

Sauce béarnaise

Timbale de légumes - Pomme Macaire

\*\*\*\*\*

Charlotte aux poires

## Jeudi 13 février 2025

*Le menu ostendais est à 20€*

Cuisses de grenouilles et sa crème à l'ail

Douceur de la mer en papillote

\*\*\*\*\*

Tian de légumes et pommes de terre

\*\*\*\*\*

Dessert surprise

*Attention le jeudi le restaurant ferme à 13h45*

## Vendredi 14 février 2025

*Le menu est à 20€*

Bouillon de gyoza au porc  
(Gingembre oignon ciboule)

\*\*\*\*\*

Dos de skrei en chapelure de basilic

Crème de tomate

Brocolis - Riz basmati

\*\*\*\*\*

Cœur des Amoureux

## Mardi 18 février 2025 - **Complet**

*Le menu est à 22€*

Charlotte de rouget aux petits légumes

Coulis de crevettes

\*\*\*\*\*

Joues de porc confites au cidre et miel

Bouquetière de légumes

Pommes de terre rôties

\*\*\*\*\*

Mille-feuille à la crème Chiboust citron

**Jeudi 20 février 2025**

*Le menu brasserie est à 16€*

Potage du Chef

\*\*\*\*\*

Frisée aux lardons et son œuf poché

\*\*\*\*\*

Dessert surprise

*Attention le jeudi le restaurant ferme à 13h45*

**Vendredi 21 février 2025 - Complet**

*Le menu est à 20€*

Minestrone

\*\*\*\*\*

Roulade de veau - Serrano - mozzarella

Sauce romarin

Risotto artichauts-pleurotes

\*\*\*\*\*

Pain perdu brioché - Glace cannelle