

# CARTE DU RESTAURANT

## **ENTREES**

- *Darne de Saumon, crème d'échalote et cresson* 13,00€/p.p.  
*Tuile au pain noir (2 couverts)*
- *Sashimi de bœuf mariné au café* 13,00€  
*espuma gin et citron vert*  
*salade de concombre et poivre noir*
- *Filet de caille et foie gras, fruits secs* 15,00€  
*Croustillant de sucrose, vinaigrette de figue*
- *Caissette de champignons, œuf 63°* 10,00€  
*Crèmeux de pomme de terre douce et sarriette*
- *Parmentier de canard confit, parfumé à la truffe* 13,00€  
*noisette et sauge*

## **PLATS**

- *Côte de cochon de lait, orange et estragon* 16,00€  
*Croquette maison, flan de légume*
- *Joue de porc doucement braisé à la Kriek* 16,00€  
*purée de Robuchon, crumble croustillant*
- *Magret de canard aux trois poivres* 18,00€/p.p.  
*Pomme dauphine, légume du jour ( 2cts )*
- *Filet de sandre, cannelloni au fenouil confit* 16,00€  
*Bouillon de coque anisé*
- *Filet de marcassin, sauce Grand Veneur* 19,00€  
*garniture de saison*

## **DESSERTS**

- *Le plateau de fromages d'ici et d'ailleurs* 8,00€
- *Notre chou selon l'inspiration du pâtissier* 6,00€
- *L'île flottante classique* 6,00€
- *Citron et meringue déstructurés* 6,00€
- *Pana cota, sauce chocolat* 6,00€  
*tuile caramélisée au grué de cacao*

## ***Choisir à la carte***

*ou*

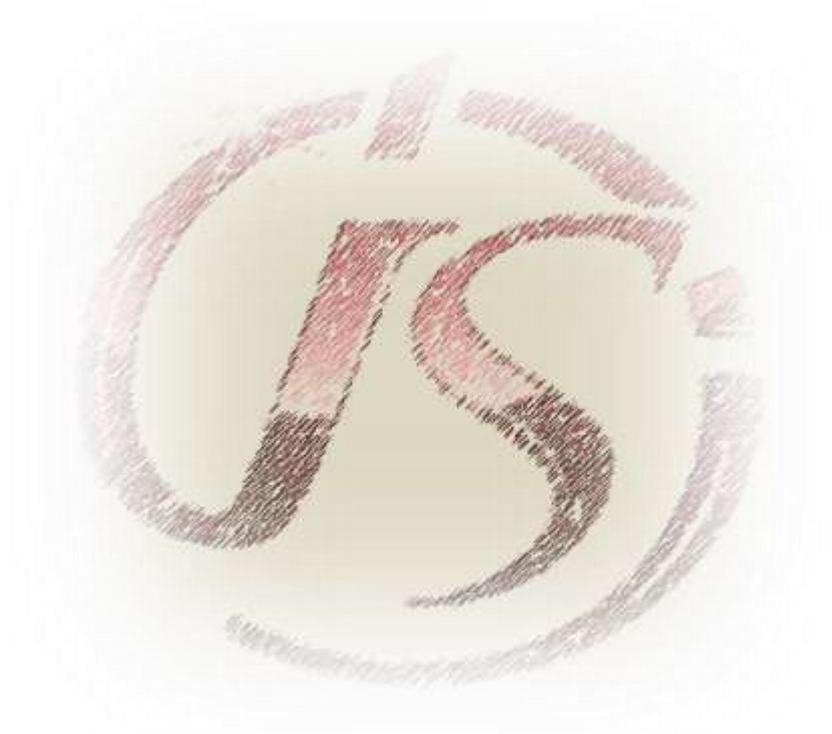
## ***Menu à 25 euros***

*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'ECOLE 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<sup>ième</sup> année « traiteur & organisateur de banquets », la 7<sup>ième</sup> 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 Mr Mestdagh,  
ou par téléphone au 081 25 37 83