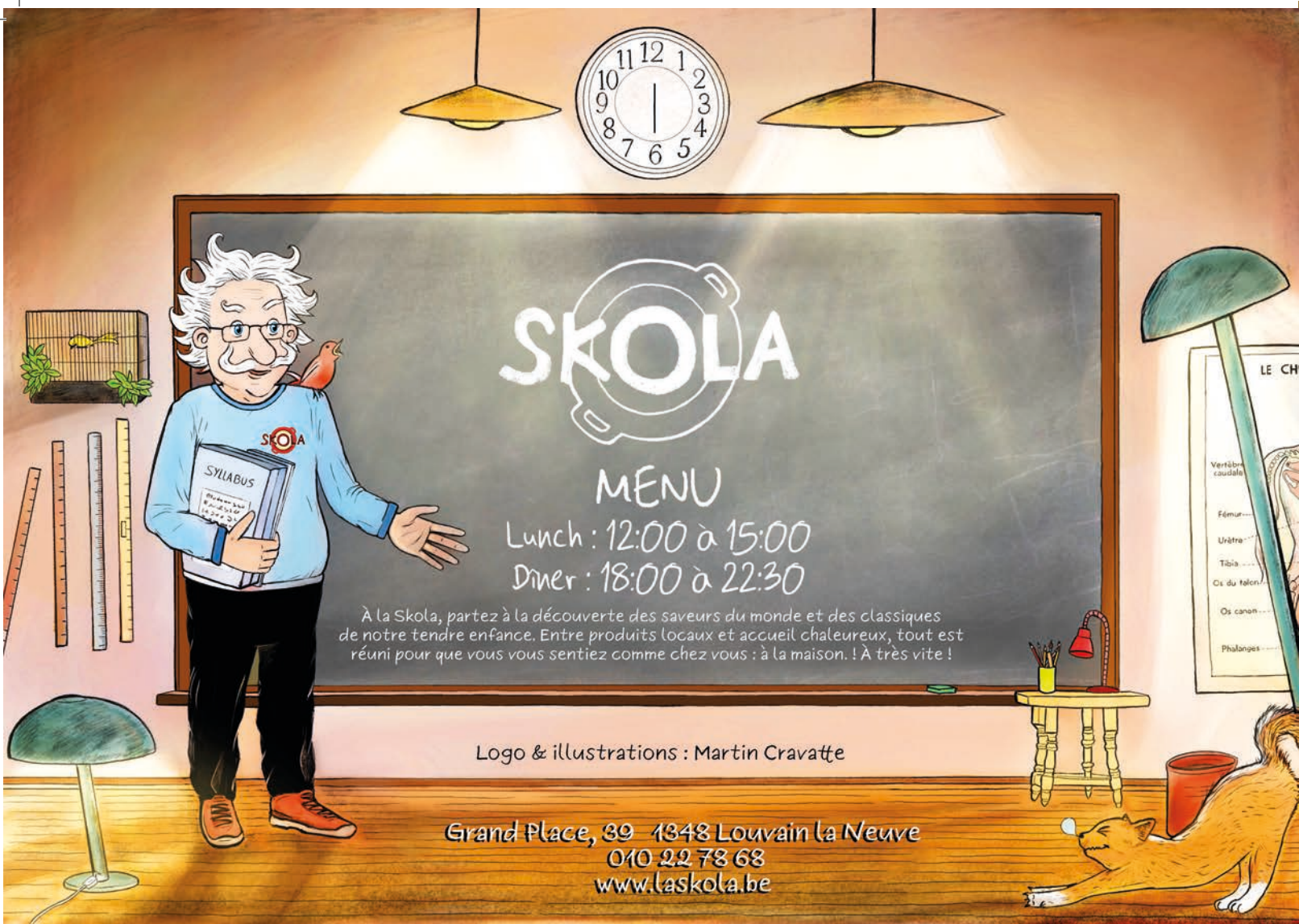




SKOLA

MENU

Lunch : 12:00 à 15:00

Diner : 18:00 à 22:30

À la Skola, partez à la découverte des saveurs du monde et des classiques de notre tendre enfance. Entre produits locaux et accueil chaleureux, tout est réuni pour que vous vous sentiez comme chez vous : à la maison. ! À très vite !

Logo & illustrations : Martin Cravatte

Grand Place, 39 1348 Louvain la Neuve
010 22 78 68
www.laskola.be

GRIGNOTINES CHAUDES

Halloumi grillé au miel et fruits de saison	9,00 €
Scampis Black Tiger préparés selon votre envie : Tempura japonaise et moyannaise à l'ail noir / sautés à l'ail noir et germes / flambés au Ricard et germes	8,00 € 15,00 €
Falafels, pois chiches, fèves, oignons, persil, ail et épices de Madame, sauce tahini	5,00 € 9,00 €
Médallions d'aubergines farcies aux légumes à la Méditerranée	11,00 €
Doigts de pâte phyllo à la feta, miel et pignons de pin	10,00 €
Boudin noir PQA en tempura, compote de pommes, girolles au vinaigre	9,00 €
CROQUETTES (30gr X 3 pièces)	
Croquettes aux quatre fromages	7,00 €
Croquettes de cœur ris de veau	12,00 €
Croquettes aux Crevettes grises	12,00 €
Croquettes de pommes de terre à la truffe	6,00 €
Croquettes aux amandes	5,00 €



NOS TAPAS SE DÉGUSTENT SOIT COMME DES PETITES
ENTRÉES SOIT COMME UN PLATEAU SHARING FOOD !

GRIGNOTINES FROIDES

Olives Kalamata, herbes	6,00 €
Tapenade de poivrons rouges, germes	8,00 €
Glace à la truffe pousses et germes	9,50 €
Trio de houmous	14,00 €
Caviar d'aubergines grillées	8,00 €
Crispy Carpaccio de bœuf	9,00 €
Burrata, figues au sirop, tomates caviar	13,00 €
Feta, origan et figues au sirop	8,00 €
Feuilles de vigne farcies, mini poivrons à la feta, pignons de pin et germes	11,00 €
Taboulé de quinoa aux petits légumes et herbes aromatiques, persil plat finement haché, menthe, dés de tomates, huile d'olive, jus de citron et grena	7,00 €
Lapheh, huile d'olive et za'atar	8,00 €
Shems : Aneth, menthe, basilic, mélange de graines, raisins secs, grenade, crème de grenades	8,00 €

Portion Gouda	6,00 €
Portion fromage Orval	10,00 €
Manchego	9,00 €
Portion mixte saucisson	7,00 €
Saucisson d'Auvergne	11,00 €
Au choix : Truffe, sanglier, fromage bleu ou nature	



PLANCHES DE LA SKOLA (pour 2 personnes)

DÉCOUVERTE Burrata, trio de houmous, croquettes au ris de veau, rosaces de saumon fumé, jambon San Daniele et glace à la truffe, tapenade de poivrons rouges	27,00 €
ASSORTIMENT DE CROQUETTES DE LA SKOLA Cœur de ris de veau, crevettes grises, pommes de terre à la truffe, amandes, quatre fromages, citron brûlé, persil frit et germes	25,00 €
PLANCHE LEVENTINE Vegan avec falafels OU viande avec soujouk (petits saucissons piquants), trio de houmous, caviar d'aubergines grillées, taboulé de quinoa, sauce tahini, feuilles de vignes farcies	24,00 €
FESTIVE Manchego, Orval, Parmesan, Jambon Italien, San Daniele Burrata, saumon fumé et fruits, tapenade de poivrons, croquettes aux 4 fromages, poivrons à la feta, glace à la truffe et germes	40,00 €
CARNIVORE Pastrami de bœuf, Saucisson d'Auvergne, jambon San Daniele, croquettes de ris de veau, toast à l'américain préparé, garnitures, poivrons à la feta, ceps au vinaigre	40,00 €
AZZURRO Scampis Black Tiger en tempura, olives Kalamata, minis poivrons à la feta, feuilles de vigne farcies, calamars frits, tapenade de poivrons rouges, feta au miel et pignons de pin, houmous, lapheh et fruits, sardines et anchois au vinaigre	50,00 €

NOS PLATS

À la Skola, nous avons créé un concept de gaufres de pommes de terre avant tout savoureuses qui vont accompagner nos plats. Que ce soit «Binjte», la star de nos champs, ou la patate douce, ou encore la Vitelotte, elles sont toutes moelleuses et croustillantes à la fois, mais avant tout savoureuses.

Fleur d'aubergine

À la viande de bœuf et agneau, sauce tomates, gratinée.

Salade Coleslaw de choux verts et rouges, carottes, raisins, herbes aromatiques et vinaigrette au yaourt, au miel et citron

20,00 €

Professeur Tournesol

Tartare de bœuf Belge coupé au couteau.

Salade Coleslaw de choux verts et rouges, carottes, raisins, herbes aromatiques et vinaigrette au yaourt, au miel et citron

21,00 €

PINK KING : Tartare de saumon à l'exotique

Mangue et avocat, émulsion de fruits de la passion, germes.

Salade Coleslaw de choux verts et rouges, carottes, raisins, herbes aromatiques et vinaigrette au yaourt, au miel et citron

23,00 €

Au bord du lac

Dos de saumon mariné façon Thaï, rôti à la plancha.

Salade Coleslaw de choux verts et rouges, carottes, raisins, herbes aromatiques et vinaigrette au yaourt, au miel et citron

25,00 €



Filet mignon de bœuf

Sauce chimichurri, Salade Coleslaw de choux verts et rouges, carottes, raisins, herbes aromatiques et vinaigrette au yaourt, au miel et citron

27,00 €

Big Blue

Cordon bleu fondant, sauce archiduc, voiles de champignons de Paris, cèpes au vinaigre.

Salade Coleslaw de choux verts et rouges, carottes, raisins, herbes aromatiques et vinaigrette au yaourt, au miel et citron

22,00 €

Mamie Louise

Boulettes mignonnes de veau, dés de mortadelle aux pistaches, raisins secs et pignons de pin, jus corse aux champignons.

Salade Coleslaw de choux verts et rouges, carottes, raisins, herbes aromatiques et vinaigrette au yaourt, au miel et citron

23,00 €

Mon Petit Potager

Petits légumes farcis à la viande de bœuf et d'agneau aux herbes, jus de tomates et poivrons aux aromates, tomates caviar.

Salade Coleslaw de choux verts et rouges, carottes, raisins, herbes aromatiques et vinaigrette au yaourt, au miel et citron

23,00 €



NOS PLATS VÉGÉS

Salade sourire de Soleil : Roquette, figues, poire Nashi, litchi et Burrata, glace à la truffe.

21,50 €

Salade Green and PINK : Mille-feuille de courgettes grillées, stracciatella, tapenade de poivrons, légumes verts et scampis flambés au Ricard

21,50 €

La dolce Vita : Cannelloni de tomates tricolores, variétés d'antan et mozzarella, eau de tomates, pétales de truffes confites, tomates caviar, fruits rouges et pousses de basilic, tuile de parmesan

23,00 €

Tarte Tatin d'aubergines, feta, pignons de pin, miel

17,00 €



DES DESSERTS UNIQUES À LOUVAIN-LA-NEUVE !!!

Tiramisu au Matcha, boudoir au Thé blanc et saké, cristaux de Roses

10,00 €

Crème brûlée aux fruits de la passion

8,00 €

Crème brûlée Matcha

8,50 €

Crème brûlée UBE nature

11,00 €

Brownie chocolat Dubaï,

Crunchy Knafek, chocolat noir et crémeux de pistache

9,00 €

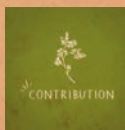
Tartelette aux fruit(s) du jour

7,00 €

Île flottante à la vanille, fruits rouges et Marshmallow's brûlés

9,00 €

Plaisirs sucrés végans et sans lactose, une collaboration de chef Pierre avec Alexis Cima, fondateur de Contribution Vegan :



Cookies

Matcha chocolat blanc

5,00 €

peanut butter

4,50 €

Brownies

Caramel beurre salé

6,00 €

Noix du Brésil

6,00 €

Cupcakes

Mojito

6,00 €

(citron vert, menthe, base vanille)

Chocolat framboise

6,00 €



Glaces :

3,50 €/boule

Vanille / chocolat noir / sésame /

Rose blanche de Monaco /

banane aux noix de pécan et caramel salé /

spéculoos / matcha

Sorbets : Framboise /

hibiscus-gingembre / mangue

3,50 €/boule

Croffles de BBB croustillants à merveille, glaces et chantilly maison :

Croffle et 1 boule de glace

9,00 €

Croffle et 2 boules de glace

12,00 €

Croffle et 3 boules de glace

14,00 €

.... Composez votre croffle avec des glaces, selon vos envies !

Toppings

2,00 €

Chocolat chaud/chantilly/coulis de fruits rouges /coulis de chokotoff/ coulis à la rose / coulis de jeunes pousses de pin sauvage/ coulis d'argousier

Milkshake parfum au choix

8,00 €

