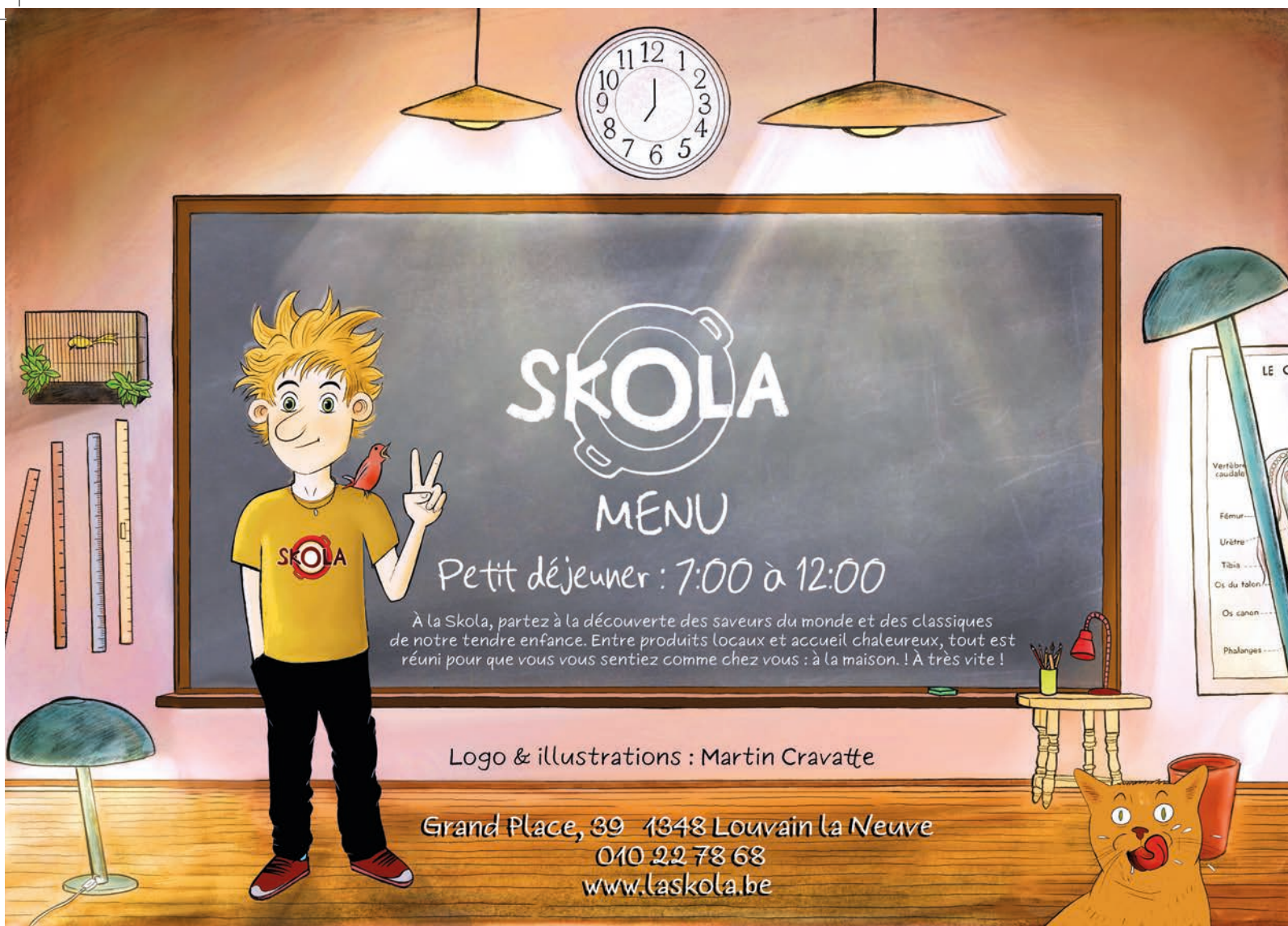




SKOLA

MENU

Petit déjeuner : 7:00 à 12:00

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

POUR COMMENCER UNE BELLE JOURNÉE ...

BOULANGERIE BELGE BIO

Croissant au spéculoos	4,00 €
Pain au chocolat	3,20 €
Croissant	2,80 €
Pudding de chia vegan, compotée de mangue	6,00 €
Fromage blanc, granola maison et fruits de saison	7,00 €
Salade de fruits de saison	7,00 €
Açaï au f't muesli, fromage blanc, banane, miel, compotée de kumquats	12,00 €
Labneh, za'atar et huile d'olives	7,00 €

NOS FORMULES PETITS DÉJEUNERS

Manneken Pis : viennoiserie au choix, thé ou café, un bol de fromage blanc et granola, jus d'orange pressé	12,00 €
Spiro : Thé ou café, jus d'orange pressé, omelette nature, salade de fruits, pain et beurre	11,00 €
Speedy Gaston : Thé ou café, jus de fruits rouges, pancakes, confiture au choix, salade de fruits (jolie jolie)	13,50 €

PETIT DÉJEUNER CE DE NOTRE FAMILLE

Pain oriental chaud, houmous, huile d'olives et za'atar, labneh Chakchouka, olives, crudités, œuf.

1 personne	17,00 €
2 personnes	32,00 €
Supplément de soujouk	6,00 €



CHAKCHOUKA

Chakchouka rouge
tomates, oignons, poivrons
rouges, œufs pochés 12,90 €

Supplément de soujouk,
mini saucissons piquants 6,00 €

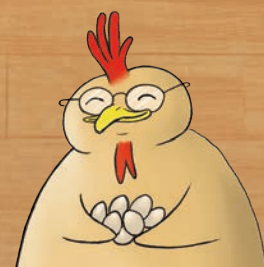
Festival des œufs des poules heureuses BIO de la ferme des Noyers.

ŒUFS BÉNÉDICTE REVISITÉS

CLASSIQUE 12,00 €
Œuf poché, sauce hollandaise, lard fumé
PQA à la plancha, toast grillé de pain
campagnard, germes

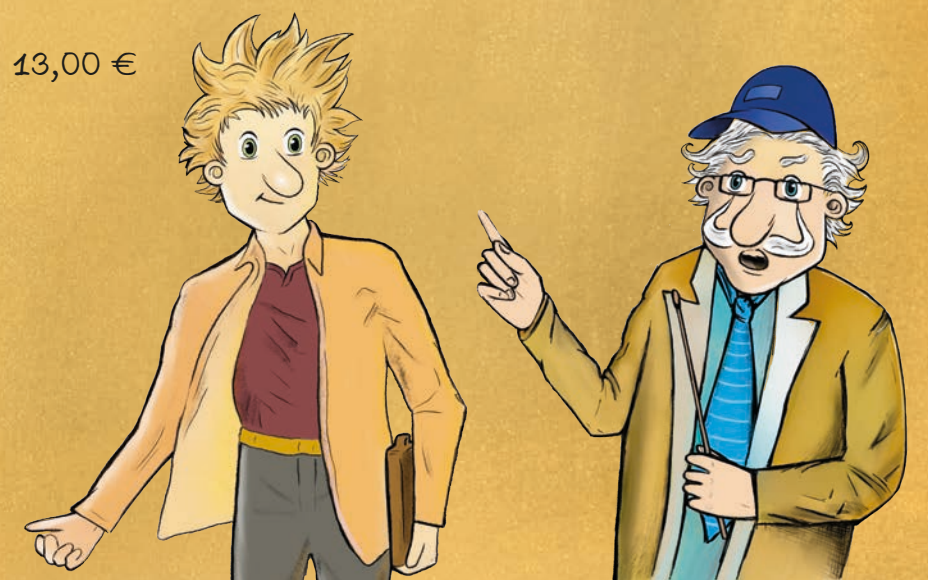
HAUTEUR 1150 13,50 €
Œuf poché, sauce hollandaise, toast grillé
de pain campagnard aux Sardines des Pyrénées
marinées ainsi qu'au basilic et citron, germes

PETITE SIRÈNE 14,00 €
Œuf poché, hollandaise, toast grillé de pain
campagnard au guacamole, saumon fumé,
radis et germes de tournesol



PANCAKES ou CROFFLES de BBB

Au naturel 3 pancakes au sucre, confiture ou miel	8,00 €	Dubai chocolat Crunchy knafeh, chocolat noir et crémeux de pistache	14,00 €
La crémière Fromage blanc, miel aux mille fleurs, fruits de saison	11,00 €	Au belard Pancakes salés, Sirop de Liège, fromage à raclette, bacon grillé, germes	14,00 €
Sourire Sirop de framboises à la fleur de tilleul sauvage, groseilles à maquereau compotées	11,50 €		
Grâce Confiture de roses sauvages, chocolat blanc, Raspberry et yoghurt crunch	13,00 €		





PANCAKES ou CROFFLES de BBB

Au naturel	8,00 €
3 pancakes au sucre, confiture ou miel	
La crémière	11,00 €
Fromage blanc, miel aux mille fleurs, fruits de saison	
Sourire	11,50 €
sirop de framboises à la fleur de tilleul sauvage, groseilles à maquereau compotées	
Grâce	13,00 €
Confiture de roses sauvages, chocolat blanc, Raspberry et yoghurt crunch	
Dubai chocolat	14,00 €
Crunchy knafeh, chocolat noir et crémeux de pistache	
Au belard	14,00 €
Pancakes salés, Sirop de Liège, fromage à raclette, bacon grillé, germes	

PLANCHES DE LA SKOLA (pour 2 personnes) :

DÉCOUVERTE	27,00 €
Burrata, trio de houmous, croquettes au ris de veau, rosaces de saumon fumé, jambon San Daniele et glace à la truffe, tapenade d'artichauts	
ASSORTIMENT DE CROQUETTES DE LA SKOLA	25,00 €
Cœur de ris de veau, crevettes grises, pommes de terre à la truffe, amandes, quatre fromages, citron brûlé, persil frit et germes	
PLANCHE LEVENTINE	24,00 €
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	
FESTIVE	40,00 €
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	
CARNIVORE	40,00 €
Pastrami de bœuf, Saucisson d'Auvergne, jambon San Daniele, croquettes de ris de veau, toast à l'américain préparé, garnitures, poivrons à la feta, cepes au vinaigre	

PLANCHE BONUS AZZURRO 50,00 €

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, labneh et fruits, sardines et anchois au vinaigre

Glaces :

Vanille / chocolat noir / sésame / Rose blanche de Monaco / banane aux noix de pécan et caramel salé / spéculoos / matcha	3,50 €/boule
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 €

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

Tiramisu au Matcha, boudoir au Thé blanc et saké, cristaux de Roses	10,00 €	Portion Gouda	6,00 €
Crème brûlée aux fruits de la passion	8,00 €	Portion fromage Orval	10,00 €
Crème brûlée Matcha	8,50 €	Manchego	9,00 €
Crème brûlée UBE nature	11,00 €	Portion mixte saucisson	7,00 €
Brownie chocolat Dubaï, Crunchy Knafeh, chocolat noir et crémeux de pistache	9,00 €	Portion mixte gouda et salami	7,00 €
Tartelette aux fruit(s) du jour	7,00 €	Saucisson d'Auvergne	11,00 €
Île flottante à la vanille, fruits rouges et Marshmallow brûlé	9,00 €	Au choix : Truffe, sanglier, fromage bleu ou nature.	

CHAKCHOUKA

Chakchouka rouge tomates, oignons, poivrons rouges, œufs pochés	12,90 €
Supplément de soujouk, mini saucissons piquants	6,00 €

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 (citron vert, menthe, base vanille)	6,00 €
Chocolat framboise	6,00 €

