

LA SKOLA – CARTE D'HIVER

ENTRÉES

Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord, sur un lit de salade et une mayonnaise au piment d'Espelette.

13,5€

Tartines rustiques à la terrine de gibier de faisand. Pain noix croustillant frotté à l'ail. Confit de chutney (groseilles, arielles, cassis) sur une salade.

13,5€

Croustillant de Boudin Noir. Pommes Caramélisées au cidre belge : Boudin noir déstructuré et enroulé dans une feuille de brick croustillante, accompagné d'une compotée de pommes "Boskoop" au beurre et d'une réduction de cidre belge artisanal.

13,5€

SALADES

Salade de Chèvre Chaud. Mélange de mesclun frais accompagné de pommes croquantes et de noix. Le fromage de chèvre chaud apporte une touche fondante, relevée par un filet de miel et de fruits secs pour une note sucrée-salée.

16,5€

Salade thaï de Poulet ou de Bœuf composée de légumes croquants et colorée, vermicelles de riz, menthe et coriandre fraîche. Le choix

entre poulet ou bœuf permet d'adapter le plat selon vos envies.

17,5€

PLATS PRINCIPAUX

Tartare de bœuf à l'Américaine" revisité. Bœuf belge haché au couteau, assaisonné minute, présenté avec des cornichons et câpres confits, un jaune d'œuf de caille basse température, et des chips de pain noir et frites.

16,5€

"Carbonnade" laquée et sa purée truffée. Joue de bœuf belge braisée lentement à la bière brune, laquée au jus de cuisson réduit, servie avec une purée de pommes de terre Bintje à la truffe noire et des petits légumes glacés.

20,5€

Waterzooi de la mer, écume de crustacés. Filet de poisson local (cabillaud, sole) et petites crevettes roses dans un bouillon crémeux de légumes (carottes, poireaux, céleri) transformé en une écume légère et parfumée.

25,5€

Suprême de Coucou de Malines, "Stoemp" de saison et sauce au sirop de Liège. Suprême de poulet de Malines (une volaille belge renommée) cuit parfaitement, accompagné d'un stoemp (purée de légumes typique) de chicons caramélisés et d'une réduction de jus de volaille au sirop de Liège (goût sucré-salé).

21,5€

Chicons et jambon d'Ardenne croustillant sauce Mornay. Endives braisées délicatement servies avec une chips de jambon d'Ardenne ultra-croustillante et une sauce Mornay au fromage belge (type Chimay) revisitée, plus légère.

19,5€

Boulettes "Façon Grand-Mère", Émulsion de Tomates Confites et Pâte Fraîche. Grosses boulettes de bœuf et porc hachés, poêlées, servies avec une sauce tomate maison revisitée avec des tomates confites et basilic frais, accompagnées de pâtes fraîches "al dente". Une alternative moderne aux frites traditionnelles pour ce plat.

20,5€

Duo de Boudin Noir et Boudin Blanc. Pomme Rôtie, tranches de boudin noir et blanc poêlées, servies avec une demi-pomme rôtie et caramélisée, accompagnées d'une onctueuse sauce d'oignons caramélisés pour un équilibre parfait entre le sucré et le salé.

20,5€

Spaghetti bolognaise. Un grand classique de la cuisine italienne : des spaghetti al dente nappés d'une sauce riche et savoureuse à base de bœuf mijoté, tomates, oignons et herbes aromatiques. 13,5€

LA SKOLA – CARTE D'HIVER

DESSERTS

Trio de crèmes brûlées

Vanille, chocolat et pistache
8,5€

Tiramisu

Une version revisitée du tiramisu classique, remplaçant les boudoirs par un gâteau au chocolat sans gluten trempés dans le Cointreau et du café, avec une crème mascarpone onctueuse.
9,5€

Traditionnelles profiteroles à la vanille

Bourbon, sauce au chocolat chaud
9,5€

Coup Belle-Hélène

Glace vanille, poires et chocolat chaud
9,5€

Dame Blanche

Glace vanille, crème fraîche, et chocolat chaud
8,5€

Dame Noir

Glace chocolat, crème fraîche et chocolat chaud
8,5€

CRÊPES MAISON

Crêpes nature au sucre

5,5€

Crêpes du chocolatier

Chocolat chaud, chantilly
6,5€

Crêpes du glacier

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly
8,5€

Crêpes Bell-Hélène

Poires chaudes, glace vanille, chocolat chaud et chantilly
9,5€

GAUFRE DE LIÈGE

Gaufre au sucre

5€

Gaufre crème fraîche

5,5€

Gaufre au chocolat.

Crème fraîche et chocolat chaud
6,5€

Gaufre au glacier.

Glace vanille, crème fraîche et chocolat chaud
8,5€

Sorbet

Cassis, fraise, mangue, citron vert

Glace

Vanille, chocolat, moka pistache, caramel beurre salé

Supplément de glace ou Sorbet pour une boule : 2€

PLAT DU JOUR

Découvrez notre plat du jour, disponible du lundi au vendredi, de midi à 18 h.

13,5€

Menu enfant 8,50€

Crispy Chicken & Frites

Poulet croustillant doré à souhait, servi avec des frites

Fish & Chips

Poisson tendre enrobé d'une panure légère, accompagné de frites croustillantes

Spaghetti Bolognaise

Pâtes fondantes nappées d'une sauce bolognaise mijotée.

Menu de Noël gourmand

Autour de la fondue suisse et de la raclette