



Graines de

Chefs

ISM Bouillon - RESTAURANT
d'application

Réservations uniquement au 061/46 63 79
Les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 10 h 30 à 14 h 30
en périodes scolaires.



Septembre
Fermé aux extérieurs

7, 14 & 21 septembre

Menu du jour

28 septembre

Potage Julienne « Darblay »
Vol-au-vent accompagné de
frites

Tarte aux pommes



Octobre
Ouvert aux extérieurs

5 octobre

Potage Julienne « Darblay »
Vol-au-vent accompagné de
frites

Tarte aux pommes

12 octobre

Macédoine de légumes,
mayonnaise

Filet de volaille « Entre Sambre et
Meuse », pommes de terre à
l'anglaise

·Salade de fruits frais

18€

Septembre

Fermé aux extérieurs

1er & 8 septembre

Salade de pommes de terre
aux herbes et pignons de pin
Papillote de cabillaud à
l'orange, courgettes rôties au
four, riz safrané
Bavarois aux framboises

15 & 22 septembre

Œuf cocotte à la crème,
lardons / petits pois et aneth
Curry d'agneau, carottes au
cumin et Boulgour au raisin
de Corinthe
Crème brûlée à la fève Tonka

29 septembre

Soupe au pistou
Poulet basquaise, tagliatelles
et tomates cerises confites
Tiramisu



M

A

R

D

I

Octobre
Ouvert aux extérieurs

6 octobre

Soupe au pistou

Poulet basquaise, tagliatelles
et tomates cerises confites

Tiramisu

13 octobre

Potage Parmentier

Vol au vent traditionnel, frites
maison

Poire Belle-Hélène

18€



M

A

R

D

I



Septembre

Ouverts aux extérieurs

3 & 17 septembre

Restaurant fermé

10 & 24 septembre

Tomates Cœur de Bœuf et ses
crevettes grises

Ou

Tartare de bar, pomme et kiwi
Parfumé à la vodka Bison

Filet de cabillaud rôti, salade
maraîchère croquante et aïoli
parfumé

Ou

Boudin noir revisité « Façon
ISM »

Crème brûlée aux agrumes

Ou

Crumble au poivre pommes
déclinées en trois textures

28€

Octobre
Ouvert aux extérieurs

1er & 8 octobre

Crème de champignons et son
Œuf mollet fondant

OU

Tartine aux saveurs d'automne

Suprême de volaille, poêlée de
champignons et déclinaison de
maïs

Variation gourmande autour
de la pomme

OU

Brioche perdue et sa glace
vanille

28€

J
E
U
D
I

Septembre

Ouvert aux extérieurs

4 & 11 septembre

Velouté Dubarry, crumble de
parmesan, scampis grillés

Ballotine de volaille
croustillante, pignon de pin et
parmesan Jus réduit à la
moutarde, risotto de petits
légumes.

Crêpe façon Belle-Hélène

18 septembre : Restaurant
fermé

25 septembre

Œuf mollet croustillant,
escargots en persillade
Poulet rôti, écrasé de pomme
de terre, jardinière de
légumes, jus corsé à la
tartufatta

Sabayon en salle, fruits
gourmands

28€



V
E
N
D
R
E
D
I

Octobre

Ouvert aux extérieurs

2 octobre

Œuf mollet croustillant,
escargots en persillade

Poulet rôti, écrasé de pomme
de terre, jardinière de
légumes, jus corsé à la
tartufatta

Sabayon en salle, fruits
gourmands

9 & 16 octobre

Dos de saumon, beurre blanc
d'agrumes, julienne de
légumes

Côte de marcassin, crème au
balsamique, figue rôtie, mille-
feuille de pomme de terre et
légumes

Panna cotta à la vanille,
crumble gourmand, fruits
frais

28€



V

E

N

D

R

E

D

I