



# ME NU

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

---

DEPUIS 2010

# NO US

UN PROJET QUI GRANDIT L'HOMME

## **La Ferme de Froidmont est un Centre d'Insertion Socioprofessionnelle.**

Nous formons des adultes demandeurs d'emploi  
aux métiers de la restauration et du  
maraîchage biologique par le travail et  
le compagnonnage.

LOCAL, ETHIQUE & DURABLE

### **Une cuisine gourmande, saine, et respectueuse de l'environnement**

Notre restaurant valorise les produits issus de notre potager biologique. Le reste de nos ingrédients est choisi minutieusement pour répondre à nos valeurs, en privilégiant le local, le durable, et en respectant les producteurs locaux grâce à des prix équitables.

Notre carte vous propose des plats préparés maison avec des ingrédients frais et de saison.

Nous nous investissons activement dans la réduction des déchets et de nos émissions de CO<sub>2</sub>, le recyclage et l'efficacité énergétique de nos installations.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

---

DEPUIS 2010

MARIAGE - CÉRÉMONIE - FÊTE D'ENTREPRISE - SÉMINAIRE

## Privatisez la ferme pour votre événement.

Nos espaces – jardin, terrasses, restaurant, salles et chambres d'hôte – peuvent être loués dans le cadre de vos événements privés ou professionnels.

DE 10H A 16H

## Venez bruncher le dimanche

Buffet sucré-salé, varié & à volonté.

### ANIMATIONS

*pour enfants 0-12 ans inclus*  
par Le P'tit Monde de Coco

### TARIFS

33 € (12 ans et plus)  
20 € (4-11 ans)  
gratuit jusqu'à 3 ans

DE 14H A 18H

## Rendez-vous le mercredi\* à notre marché local !

Vous y trouverez

- des *fruits et légumes* fraîchement cueillis le matin même dans notre potager pédagogique en agriculture bio.
- des *produits de Froidmont* tels que du pain artisanal, des biscuits, des tapenades et gourmandises
- une variété de *produits régionaux*, y compris des produits laitiers, des boissons et des œufs.

*\*ou les lundis, mardis, jeudis et vendredis sur notre champ (9h à 12h ou 13h30 à 16h) en vente directe, en face du numéro 147 de la rue du Monastère à Rixensart.*

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

---

DEPUIS 2010

ZERO DÉCHET

# MENU

DU 4 NOVEMBRE  
AU 1<sup>er</sup> DÉCEMBRE

	midi	soir
Entrée - plat <i>ou</i> plat - dessert	28€	38€
Entrée - plat -dessert	35€	48€
Plat du jour	16€	-

## ENTRÉES

Crème de courge, bruschetta toastée, lactaire acidulé et chorizo grillé

Maquereau mariné, betterave en texture et groseille de mer

Cannelloni de poireaux, ricotta acidulée, crumble végétal et vinaigrette cardamome et orange.

## PLATS

Cannelloni de bette au macis et parmesan, coulis de légumes racines, châtaigne et huile verte

Tournedos de biche, sauce grand veneur, courge de Nice rôtie et légumes croquants  
(supplément de 4€)

Maigre rôti, copeaux de cèpe et manchego, sabayon au muscat bleu

## DESSERTS

Brioche perdue, caramel et pomme, sorbet de pomme verte

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la pistache, glace à la vanille

Assiette de sorbets , fruits frais et tuile aux amandes

Assiettes de fromages à partager ou pas, affinés par Maître Corbeau  
*Hors menu - 10€/assiette*

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010



Merci de faire  
partie de notre aventure.

Nous serons heureux  
de lire votre avis.

