



MENUBOEKJE

**Restaurant Brut
&
Restaurant Old School**

SCHOOLJAAR 2023 - 2024

BESTE GASTEN

Welkom terug

We zijn verheugd om jullie te verwelkomen in onze gastvrije school. Als onderdeel van ons streven naar educatieve excellentie en praktische leerervaringen, hebben we een bijzondere manier om jullie te verwennen: ons schoolrestaurant, waar de maaltijden met liefde worden bereid en geserveerd door onze getalenteerde leerlingen.

Onze didactische restaurants zijn niet zomaar een eetgelegenheid; het is een plek waar culinaire creativiteit wordt gekoesterd en waar onze leerlingen de kans krijgen om hun kookvaardigheden en gastvrijheidstalenten te ontwikkelen. Elk gerecht dat jullie hier proeven, is met zorg en toewijding bereid door deze toekomstige chef-koks en gastheren.

Terwijl jullie genieten van de smaken en gerechten die onze restaurants te bieden hebben, moedigen jullie niet alleen de culinaire aspiraties van onze leerlingen aan, maar investeren jullie ook in hun groei en ontwikkeling. Het is een kans om deel uit te maken van hun leerproces en om te zien hoe ze groeien in hun vak.



WELKOM

Dus kom gerust langs, neem plaats en laat ons jullie verwennen met een scala aan heerlijke gerechten. Jullie ondersteuning betekent veel voor ons en voor de leerlingen die hier hun passie voor koken en gastvrijheid ontdekken. Samen creëren we smakelijke herinneringen en bouwen we aan een school die zich inzet voor groei en leren op alle niveaus.

We heten jullie van harte welkom en hopen dat jullie een geweldige tijd zullen hebben terwijl jullie onze gerechten ontdekken en onze leerlingen aanmoedigen op hun leerrijke culinaire reis. Eet smakelijk en geniet van de unieke smaken en gerechten die onze school te bieden heeft!



RESERVEREN

We willen jullie graag informeren over een verandering die onze school doormaakt. Het voormalige "Stedelijk Lyceum Lamorinière" heeft een nieuwe identiteit aangenomen en zal voortaan bekend staan als **"De Resonant"**.

Bovendien willen we jullie laten weten dat we ook ons contact voor reserveringen hebben geüpdatet. Jullie kunnen nu reserveringen plaatsen via ons nieuw e-mailadres: reservaties.deresonant@so.antwerpen.be

Wij vragen om de reservaties zoveel mogelijk **per mail aan te vragen**. Het is aan te raden een telefoonnummer bij de reservatieaanvraag te vermelden zodat wij u telefonisch kunnen contacteren mocht dit nodig zijn.

Ook nieuw dit schooljaar is het telefonisch reserveren. Omdat wij als school onze leerlingen zoveel mogelijk leerkansen willen bieden zullen we vanaf dit schooljaar het telefonisch reserveren door onze leerlingen van de 3de graad laten opvolgen waar mogelijk.

Om hen deze kans te bieden vragen wij jullie om de reservaties die je telefonisch wil plaatsen telkens op **donderdag tussen 13.00 uur en 16.00 uur** te plegen.

Telefonisch reserveren kan dan **elke donderdagnamiddag** op het volgende telefoonnummer: **03/ 292 69 20**

Op andere dagen kunt u ons secretariaat bereiken via: 03/ 292 69 10.

In het menuboekje kunt u de huidige prijzen terugvinden van onze menu's. Deze zijn onder voorbehoud van eventuele prijsstijging van onze leveranciers.

RESERVEREN

Bij laattijdige annuleringen (3 dagen) zijn wij genoodzaakt 50% van de menuprijs aan te rekenen.

Om de lestijden van de leerlingen zoveel mogelijk te respecteren, starten we met het aperitief om **12.00 uur**.

Omstreeks **15.00 uur** trachten wij dan ook af te ronden en verzoeken wij jullie het restaurant te verlaten.

Voor **€15,50 extra** maakt u van elke maaltijd een **all-in formule**. U wordt dan 1 aperitief van de dag, 2 glazen huiswijn, water, koffie / thee bij de maaltijd geserveerd. Wij kijken er enorm naar uit jullie opnieuw te mogen verwelkomen. Dit kan vanaf 18 september 2023.

Wij vragen om indien mogelijk per tafel 1 rekening te betalen. Dit omwille van het tijdverlies in het uitsplitsen van rekeningen. Deze tijd gebruiken wij liever in het begeleiden en ondersteunen van onze leerlingen tijdens de dienst. Mogen wij u er ook aan herinneren dat u in onze restaurants bij voorkeur met bancontact/mistercash betaalt. Onze leerkrachten beschikken niet over het nodige wisselgeld.

Allergenen

In onze restaurants houden wij ook graag rekening met eventuele allergenen. Breng ons hiervan zeker tijdig op de hoogte. De allergeneninfo voor elk gerecht stellen wij graag ter beschikking.

Vraag er zeker naar.



BEREIKBAARHEID

Onze school is gelegen in de Lamorinièrestraat 16, 2018 Antwerpen.
Aan de poort kunt u aanbellen (bel Brut of Old School) en zal de poort voor u geopend worden.

Er is helaas geen parkeermogelijkheid op onze school zelf.

Bereikbaarheid via het openbaar vervoer:

Tram 4: Halte Lamorinièrestraat.

Sla links af in Lamorinièrestraat.

Tram 2, 6, 15, Bus 17: Halte Charlottalei.

Wandel richting Lange Leemstraat en sla links af in Nerviërsstraat.

Sla links af in Lamorinièrestraat.

Bus 32: Halte Mercatorstraat.

Sla links af in Lamorinièrestraat.

Trein: Berchem station. Neem tram 9 of bus 32 tot halte Lamorinièrestraat.

Sla links af in Lamorinièrestraat.



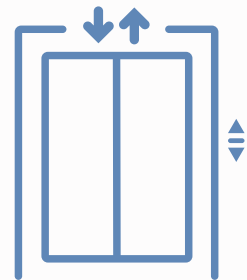
INFORMATIE

Gebruik van de lift

In ons menuboekje zult u telkens duidelijk kunnen terugvinden in welk restaurant u reserveert.

Indien u minder mobiel bent zijn beide restaurants steeds bereikbaar via de lift.

Deze kunt U nemen bij de 2de ingang van het gebouw.



Cadeaubon voor restaurant Brut en restaurant Old School

Wil je graag iemand verrassen dan kunt u bij ons ook een cadeaubon kopen om te komen eten in één van onze restaurants.

De waarde van de bon kunt u zelf bepalen.

Deze bon blijft telkens een jaar geldig.



VERGADERZAAL

De vergaderzaal reserveren

Dat kan zeker (max 20 pers.) Wij voorzien koffie, thee, water en koekjes. Reserveren kan vanaf 9 uur en bedraagt € 3.5 per persoon voor een halve dag (4u.) en € 6 voor een hele dag, dit tot maximum 16.30 uur.

U kunt tijdens de middag komen lunchen in één van onze restaurants. Op voorhand reserveren is noodzakelijk.

Een beamer, whiteboard en een flipover zijn steeds ter beschikking.

Reserveren via mail naar:

reservaties.deresonant@so.antwerpen.be

Neem gerust ook eens een kijkje op onze webpagina.

<https://www.stedelijkonderwijs.be/deresonant/kom-bij-ons-eten>

Wij kijken alvast uit naar uw bezoek.

Het restaurant – en keukenteam



SEPTEMBER

Maandag 18 september

Brut

Vrijdag 22 september

Old School

Hapje

Spiesje met tijgergarnaal en currysaus

Steak 'Black Agnus', bearnaise,
frietjes en witlofsla

Chocolademousse met vanillesaus

30 euro

Donderdag 21 september

Vrijdag 22 september

Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van de
dag of cava

Hapje

Gemarineerde zeebaars/komkommer/
avocado

Lamskroon/butternut

pompoen/aubergine/schorseneer/krieltjes

Ananas/amandel/kokos

Koffie/thee met garnituur

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

SEPTEMBER

Maandag 25 september
Woensdag 27 september
Old School

Tomatenroomsoep
Kalfsblanquette met
kasteelaardappelen
Verse vruchtentaart

20 euro

Maandag 25 september
Brut

Vrijdag 29 september
Old School

Hapje
Traag gegaarde zalm, gebrande prei
en mousselinesaus

Steak tartaar met ganzenleverkrullen
en 'pont neuf' aardappel
Flensjes met sinaassaus

30 euro

Woensdag 27 september
Brut

Verrassingsmenu

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

Donderdag 28 september
Vrijdag 29 september
Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava

Hapje

Kalfsvlees/tomaat/kappertjes/
tonijnmayonaise

Duif/artisjok/couscous/beukenzwam/
paprika/rucola

Hazelnoot/praliné/framboos

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

OKTOBER

Maandag 2 oktober
Woensdag 4 oktober
Old School

Garnalenbisque
Varkenskotelet Blackwell, gebakken
aardappelen en bloemkool
Dame Blanche
20 euro

Maandag 2 oktober
Brut
Vrijdag 6 oktober
Old School

Hapje
Paling in 't groen 'Old School'
Bresse kip 'Gauloise' met truffel en
pommes fondants
Crème brûlée
30 euro

Vrijdag 13 oktober
Old School

Hapje
Heldere bouillon met kruidige flensjes
Wilde eend met sinaassaus en
gefrituurde wafelaardappeltjes
Panna cotta
30 euro

Donderdag 5 oktober
Vrijdag 6 oktober
Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava
Tonijn/wakamé/komkommer/
lente-ui/snijboon
Kalfshaas/spruitjes/
rode biet/champignons/knolselder
Sabayon/braambes/vanille

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen
45 euro

Donderdag 12 oktober
Vrijdag 13 oktober

Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava
Zwezerik/groene asperges/wortel/ui
Rund entrecôte/dauphine
aardappel/bearnaise/rode ui
Mango/passievrucht/biscuit

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen
45 euro

OKTOBER

Dinsdag 17 oktober

Brut

Garnaalcocktail
Varkensworst
Stoemp van savooi en spek
Bourdaloue met peren
20 euro

Vrijdag 20 oktober

Old School

Hapje
Gestoomde schartongfilet met blanke
botersaus
Polderhaas met wintergroenten, rode
bietensaus en spruitenstampot
Tarte tatin
30 euro

Maandag 23 oktober

Brut

Vrijdag 27 oktober

Old School

Hapje
Schoolgemaakte paté met 'pickles'
Fazant 'à la Brabançonne' met
knolseldercrème
Chocolade moelleux
30 euro

Donderdag 19 oktober

Vrijdag 20 oktober

Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava
Inktvis/zwarte
fideua/look/chorizo/tomaat
Fazant/witlof/rillettes/aardappel/
champignons
Banaan/chocolade/mandarijn

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen
45 euro

Maandag 23 oktober

Woensdag 25 oktober

Old School

Velouté Agnés Sorel
Gougeonette van Pladijsfilet
Remouladesaus en preistoemp
Crêpe Suzette
20 euro

OKTOBER

Dinsdag 24 oktober

Brut

Toast bospaddenstoelen
Kalkoengebraad, appelsiensaus en
Pommes gaufrette
Bavarois van chocola

20 euro

Donderdag 26 oktober

Vrijdag 27 oktober

Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava
Rog/kappertjes/boterjus/tomaat
Hazenrug/pastinaak/spruitjes/witlof/
rode biet
Kaasbordje

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

NOVEMBER

Maandag 6 november
Woensdag 8 november
Old School

Consommé brunoise
Rundsvlees op Bourgondische wijze
met rode kool en gebakken
kasteelaardappelen
Keizerinnenrijst
20 euro

Dinsdag 7 november
Brut

Toast Kannibaal
Speenvarken à la Normande
Pommes Parisienne
Clafoutis
20 euro

Maandag 13 november
Woensdag 15 november
Old School

Kaaskroket
Gegrilde zalmoot met Hollandse
saus en kasteelaardappelen
Nougat glacé
20 euro

Maandag 6 november
Brut

Vrijdag 10 november
Old School

Hapje
St-Jacobsvruchten met bloemkool en
mosterdsaus
Hertfilet, schorsenerenmousseline,
Bordelaisesaus en mini kroketjes
Kaasbordje
30 euro

Donderdag 9 november

Vrijdag 10 november

Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava
St-Jacobsvrucht/pompoen/sinaas/
hazelnoot
Hertenfilet/gratin/knolselder/
boschampignons
Witte chocolade/yuzu/karamel

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

NOVEMBER

Woensdag 15 november

Brut

Verrassingsmenu

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

Maandag 20 november

Woensdag 22 november

Old School

Salade van kippenlever met honing
vinaigrette

Gesauteerde kip Archiduc met
aardappelnootjes

Sabayon

20 euro

Dinsdag 21 november

Brut

Beuling wit en rood met
witloofappelsla

Gehaktbrood met krieke en
aardappelen

Rijstpap op z'n Vlaams met bruine
suiker

20 euro

Maandag 13 november

Brut

Vrijdag 17 november

Old School

Hapje

Platte Zeeuwse oesters '000'
Everzwijnmedaillon, wildjus en
boschampignons met een
aardappeltaartje

Verloren brood met vanille-ijs

30 euro

Donderdag 16 november

Vrijdag 17 november

Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava

Makreel/avocado/sucrine/quinoa/soja
Everzwijn/vossenbesjus/Gieser

Wildeman peer

Millefeuille/vanille mousse/fruit

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

NOVEMBER

Maandag 20 november

Brut

Vrijdag 24 november

Old School

Hapje

Bisque van grijze garnaal met kreeft

Dunne lende 'Charolais' met
béarnaise en pommes 'pont neuf'

Appelstrudel met kaneelijs

30 euro

Maandag 27 november

Woensdag 29 november

Old School

Oeuf cocotte met spek

Gepocheerde zalmfilet Florentine met

Hertoginnaardappelen

Gekarameliseerde ananas met
vanilleroomijs

20 euro

Dinsdag 28 november

Brut

Salade Périgourdine

Onglet met sjalot

Gebakken aardappelen

Café Glacé

20 euro

Donderdag 23 november

Vrijdag 24 november

Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava

Oester/komkommer/soja/brood

Kreeft/aardappel/venkel/
groene asperges/bisque jus

Vijgen/chocolade/Porto/
verloren brood

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

Maandag 27 november

Brut

Hapje

Heldere bouillon met kruidige flensjes

Wilde eend met sinaassaus en
gefrituurde wafelaardappeltjes

Panna cotta

30 euro

Woensdag 29 november

Brut

Verrassingsbuffet

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

DECEMBER

Maandag 4 december

Brut

Hapje

Gestoomde scharotongfilet met blanke
botersaus

Polderhaas met wintergroenten, rode
bietensaus en spruitenstampot

Tarte tatin

30 euro

TIME FOR A
BREAK.



JANUARI

Maandag 8 januari
Woensdag 10 januari
Old School

Zeevruchtencocktail
Steak met groene pepersaus,
rauwkost en frietjes
Trio van chocolademousse
20 euro

Dinsdag 9 januari
Brut

Carpaccio van zwaardvis
Ossentong in Madeirasaus
gratin Dauphinois
Pain perdu
20 euro

Donderdag 11 januari
Vrijdag 12 januari
Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava
Tarbot/bulgur/mango/lente-ui/spinazie
Buikspek/lak/bimi/knolselder/rode biet
Crème brûlée

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

Maandag 8 januari
Brut

Vrijdag 12 januari
Old School

Hapje
In de oven gegaarde mergpijp
Saltimbocca met basilicum, tomaat en
pasta
Sabayon met Marsala
30 euro

Dinsdag 9 januari
Donderdag 11 januari
Old School

Preisoep
Hamburger met uiensaus,
geglaceerde loofwortelen en
gebakken aardappelen
Chocolade en vanillepudding
15 euro

Maandag 15 januari
Woensdag 17 januari
Old School

Consommé Célestine
Ossobuco Milanese met tagliatelle
Moelleux au chocolat
20 euro

JANUARI

Dinsdag 16 januari

Brut

Juliennesoep
Hertenragout met kroketten appeltjes
en veenbessen
Crêpes d'Anvers
20 euro

Dinsdag 16 januari

Donderdag 18 januari

Old School

Eitje op Russische wijze
Stoofvlees met witloofsalade en
frietjes
Condérijst met vers fruit
15 euro

Woensdag 17 januari

Brut

Verrassingsmenu

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

Maandag 15 januari

Brut

Vrijdag 19 januari

Old School

Hapje
Gebakken eendenlever met
gekarameliseerde appeltjes en
Portosaus
Duroc varkenshaasje, champignons,
mosterd en pommes fondants
Doyenne peer 'melba'
30 euro

Donderdag 18 januari

Vrijdag 19 januari

Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava
Tong/erwtten/prei/courgette/kokkels
Zalm/mousseline/
geprakte aardappel/sucrine
Peer/chocolade/vanille

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

JANUARI

Maandag 22 januari
Woensdag 24 januari
Old School

Tomaat garnaal
Gebakken roggeveugel met
botersaus, kappertjes en
krielaardappelen
Ierse koffie
20 euro

Dinsdag 23 januari
Brut

Gratinée Lyonnaise
Gebakken paling met tartaar en
frietjes
Brownie met zilte karamel
20 euro

Donderdag 25 januari
Vrijdag 26 januari
Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van de
dag of cava
Roodbaars/spinazie/lamsoren/zeekraal
Varkenswang/wortel/sjalot/lak/pommes
fondants
Tiramisu/anders bekeken

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

Dinsdag 23 januari
Donderdag 25 januari
Old School

Salade met gebakken spekreepjes en
appel
Mosselen met frietjes
Bresilienne taart
15 euro

Maandag 22 januari
Brut

Vrijdag 26 januari
Old School

Hapje

Belle de Fontenay aardappel,
gerookte paling, grijze garnaal en
haringkaviaar
Kippenstoofpotje met kalfszwezerik,
champignons, truffel en gepersilleerde
aardappel
Tiramisu
30 euro

JANUARI

Maandag 29 januari
Woensdag 31 januari
Old School

Minestrone
Gegrild tussenribstuk met
champignonroomsaus en pont-neuf
aardappelen
Siberische Omelet
20 euro

Dinsdag 30 januari
Brut

Kaaskroket
Gebraden kip met frietjes
Archiducsaus
Chocomousse
20 euro

Woensdag 31 januari
Brut
Verrassingsmenu

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*
55 euro
Zonder aangepaste wijnen
45 euro

Dinsdag 30 januari
Old School

Tomatenroomsoep
Koninginnenhapje met diverse
slasoorten hertoginnaardappelen
Verse vruchtensalade
15 euro

FEBRUARI

Donderdag 1 februari

Old School

Tomatenroomsoep

Koninginnenhapje met diverse
slasoorten hertoginnenaardappelen

Verse vruchtensalade

15 euro

Vrijdag 2 februari

Old School

Hapje

Heldere bouillon van ossenstaart met
tortellini en aardpeer

Parelhoenfilet met witlof en
amandelkroketjes

Tarte Tatin van ananas met zoute
karamel

30 euro

Donderdag 1 februari

Vrijdag 2 februari

Brut

Fingerfood met cocktail/mocktail van
de dag of cava

Zeeduivel/venkel/lente-ui

Lamsschouder/kikkererwten/
zwarte look/wortel/chorizo

Appel/kaneel/crumble/vanille

Maandag 5 februari

Woensdag 7 februari

Old School

Gepocheerde eieren mousselinesaus
Zeetong "Meunière" met oventomaat

en kastelaardappelen

Peer Belle Hélène

25 euro

*Deze menu wordt aangeboden met
aangepaste wijnen*

55 euro

Zonder aangepaste wijnen

45 euro

Maandag 5 februari

Brut

Hapje

Gamba's 'en papillote' met
citraengras en limoenblad

In roomboter gebakken Zeetong met
frietjes en Griekse salade

Bananentaart met chocolade en
vanille-ijs

35 euro

FEBRUARI

Vrijdag 9 februari
Menu sponsorbanket

middagdienst start om 11u30
avonddienst start om 18u30

In zout gegaard Limburgs hertenfilet

~~~

Tartaar van Schotse zalm met gepekeld groentjes

~~~

Bisque van Noordzeegarnaal

~~~

Krokant buikspek met een gepocheerd eitje en truffel

~~~

Parelhoen suprême "fine champagne", gratin dauphinois en
wintergroenten

~~~

Amandelbisquit met Baileysmousse

*inclusief*

*aperitief, aangepaste wijnen, water, koffie of thee*

**60 euro**



# FEBRUARI

**Maandag 19 februari**  
**Woensdag 21 februari**  
**Old School**

Crème Dubarry  
Gevulde filet van hoevekip met  
gewokte groenten en pilaw rijst  
Chocolatbavarois  
**20 euro**

**Dinsdag 20 februari**  
**Brut**

Kikkerbillen in provençaalse saus  
Navarin van lamsvlees met  
groentenboeketjes en  
kasteelaardappelen  
Bananasplit  
**20 euro**

**Dinsdag 20 februari**  
**Donderdag 22 februari**  
**Old School**

Gefruite visreepjes met tartaarsaus  
Varkensgebraad Blackwell met  
gesmoorde savooikool en gebakken  
aardappelschijfjes  
Tompoes met vers fruit  
**15 euro**

**Maandag 19 februari**  
**Brut**

**Vrijdag 23 februari**  
**Old School**

Hapje  
Krokant gebakken kalfszwezerik met  
wortel en oesterzwam  
Traag gegaarde varkenswang op  
Bourgondische wijze met  
kasteelaardappelen  
Vanillebavarois met citrusvruchten  
**30 euro**

**Woensdag 21 februari**  
**Brut**

Verrassingsmenu

*Deze menu wordt aangeboden met  
aangepaste wijnen*  
**55 euro**

*Zonder aangepaste wijnen*  
**45 euro**



# FEBRUARI

**Donderdag 22 februari**

**Vrijdag 23 februari**

**Brut**

Fingerfood met cocktail/mocktail van  
de dag of cava

Griet/kokos/citrus/paprika

Avrugakaviaar

Kabeljauw/brandade/paksoi

bloemkool/aardappel

Peer/witte chocolade/saffraan

*Deze menu wordt aangeboden met  
aangepaste wijnen*

**55 euro**

*Zonder aangepaste wijnen*

**45 euro**

**Dinsdag 27 februari**

**Brut**

Salade Norvégienne Lamssteak,  
gratin Dauphinois

Gebakken witlof en mosterdsaus

Fruitsla

**20 euro**

**Maandag 26 februari**

**Woensdag 28 februari**

**Old School**

Toast champignons

Rundsbrochette Provençalse saus  
met aardappelkroketten

Crème brûlée

**20 euro**

**Dinsdag 27 februari**

**Donderdag 29 februari**

**Old School**

Tomatenroomsoep met  
groentejulienne

Gebraden kip en kerriesaus met  
pilawrijst en fruitbeignets

Eclair

**15 euro**

# MAART

**Maandag 4 maart**  
**Woensdag 6 maart**  
**Old School**

Salade geitenkaas met spek  
Rundstournedos met bearnaisesaus,  
luciferaardappelen en rauwkost  
Kaastaart  
**20 euro**

**Dinsdag 5 maart**  
**Donderdag 7 maart**  
**Old School**

Gevulde eitjes met rauwkost  
Varkensmignonette met  
champignonroomsaus en  
aardappelkroketten  
Chocoladetaart  
**15 euro**

**Dinsdag 5 maart**  
**Brut**

Fried onionrings and prawns  
'sharing is caring'  
The Resonantburger XXL with hot  
potatowedges  
Applepie  
**20 euro**

**Woensdag 6 maart**  
**Brut**

Verrassingsbrunch  
**start 11u00**

*Deze menu wordt aangeboden met  
aangepaste wijnen*

**55 euro**

*Zonder aangepaste wijnen*  
**45 euro**

**Maandag 11 maart**  
**Old School**  
**Woensdag 13 maart**  
**Brut**

Tomaat mozzarella  
Gegrilde rode poon met fijne  
groentjes in olijfolie en venkelpuree  
Bavarois van aardbeien  
**20 euro**

**Dinsdag 12 maart**  
**Brut**

Bruchetta  
Pasta Bolognaise  
Sabayon  
**20 euro**

# MAART

**Dinsdag 12 maart**

**Old School**

**Donderdag 14 maart**

**Brut**

Roomsoep Pastourelle

Gebakken tongscharfilets met Franse  
erwtjes en hertoginnenaardappelen

Profiteroles met vers fruit

**15 euro**

**Donderdag 21 maart**

**Brut**

Salade van kip met roze pompelmoes  
en cocktailsaus

Vleesbrood met gebonden kalfsjus,  
erwten, wortelen en  
aardappelkroketten

Karamelroom

**15 euro**

**Maandag 25 maart**

**Old School**

**Woensdag 27 maart**

**Old School**

Ossenstaartsoep

Kalkoengebraad met dragonsaus en  
smeltende aardappelen

Dame blanche

**20 euro**

**Donderdag 14 maart**

**Old School**

GIP eindwerk 7 S

Leerlingen serveren hun eigen  
creaties

**50 euro all-in**

**Donderdag 21 maart**

**Old School**

GIP eindwerk 7 S

Leerlingen serveren hun eigen  
creaties

**50 euro all-in**

**Dinsdag 26 maart**

**Brut**

Cappuccino van garnalenbisque  
Rosbief met wortelen, erwtjes en  
aardappelkroketten

Dame Blanche

**20 euro**

**Dinsdag 26 maart**

**Donderdag 28 maart**

**Old School**

Uiensoep met kaastoast

Sliptong met ratatouille en  
rozemarijnaardappelen

Frangipanetaart met krieken

**15 euro**

# APRIL

**Maandag 15 april**  
**Woensdag 17 april**

**Old School**

Griekse sla

Onglet Bordelaise met smeltende  
aardappelen

Crumble van appel en braambessen  
met karamelijs

**20 euro**

**Maandag 15 april**  
**Brut**

**Vrijdag 19 april**

**Old School**

Hapje

Noorse schotel met toast

Lamskroontje met asperges en gratin  
dauphinois

Citroentaartje met blauwe bes en  
meringue

**35 euro**

**Dinsdag 16 april**

**Brut**

Gerookte zalm op zijn klassiek

Witlof uit de oven

Yoghurt met rood fruit

**20 euro**

**Dinsdag 16 april**

**Donderdag 18 april**

**Old School**

Kervelroomsoep

Goulash met rijst

Zwarte Woud gebak

**15 euro**

**Maandag 22 april**

**Woensdag 24 april**

**Old School**

Gerookte zalm met toast en garnituur

Kalfsfricassée met

kasteelaardappelen

Citroentaart met meringue

**20 euro**

**Maandag 22 april**

**Brut**

**Vrijdag 26 april**

**Old School**

Hapje

Graved lax met avocado en Granny  
Smith

Rog met kappertjes, tomaat en  
cocotte aardappel

Bladerdeeg met rood fruit,  
vanillecrème en munt

**30 euro**

# APRIL

**Dinsdag 23 april**

**Brut**

Maatjesharing met boontjes  
Appeltjes en uienringen  
Varkenshaasjes met pilav rijst met  
Dijonaise saus  
Rode vruchten sorbet  
**20 euro**

**Woensdag 24 april**

**Brut**

Verrassingsmenu

*Deze menu wordt aangeboden met  
aangepaste wijnen*

**55 euro**

*Zonder aangepaste wijnen*

**45 euro**

**Maandag 29 april**

**Brut**

Hapje

Asperges op Vlaamse wijze  
Anjou duif met artisjok en Joël  
Robuchon aardappel  
Fruittaartje met banketbakkersroom  
**30 euro**

**Dinsdag 30 april**

**Old School**

Monegaskische tomaat  
Gebraden kip met appelmoes en  
gebakken aardappelblokjes  
Flensje Mikado  
**15 euro**

**Dinsdag 23 april**

**Donderdag 25 april**

**Old School**

Bruscetta  
Lasagne  
Tiramisu  
**15 euro**

**Donderdag 25 april**

**Vrijdag 26 april**

**Brut**

Fingerfood met cocktail/mocktail van  
de dag of cava  
Ravioli/ricotta/morilles/truffel/asperges  
Daikon/bloemkool/bimi/  
zwarte bonensaus  
Rabarber/rode biet/yoghurt

*Deze menu wordt aangeboden met  
aangepaste wijnen*

**55 euro**

*Zonder aangepaste wijnen*

**45 euro**

**Dinsdag 30 april**

**Brut**

Cesar salat  
Gegrilde Kalkfotelet, dragonsaus,  
aardappelsalade en prinsesboontjes  
Salade Bourguignone  
**20 euro**

# MEI

## Donderdag 2 mei Old School

Monegaskische tomaat  
Gebraden kip met appelmoes en  
gebakken aardappelblokjes  
Flensje Mikado  
**15 euro**

## Maandag 6 mei Woensdag 8 mei

Old School  
Garnaalkroket met cocktailsaus  
Gemarineerde lamssteak met  
groentekrans en aardappelgratin  
Tiramisu  
**20 euro**

## Woensdag 8 mei Brut

Verrassingsmenu  
GIP eindwerk 5H  
**40 euro all-in**

## Dinsdag 14 mei Donderdag 16 mei Old School

Salade met kip  
Scampi Diabolic met pasta  
Gebakken ananas met vanille-ijs  
**15 euro**

## Vrijdag 3 mei Old School

Hapje  
Asperges op Vlaamse wijze  
Anjou duif met artisjok en Joël  
Robuchon aardappel  
Fruittaartje met banketbakkersroom  
**30 euro**

## Dinsdag 7 mei Brut

Brunch  
**start 11u00**  
**25 euro all-in**

## Maandag 13 mei Woensdag 15 mei Old School

Brunch  
**start 11u00**  
**25 euro all-in**

## Maandag 13 mei Brut

Vrijdag 17 mei  
Old School  
GIP eindwerk 5RK  
voorgerecht  
hoofdgerecht  
koffie met koffiegarnituur  
**25 euro all-in**

# MEI

**Woensdag 15 mei**

**Brut**

Verrassingsmenu

**GIP eindwerk 5H**

**40 euro all-in**

**Dinsdag 21 mei**

**Donderdag 23 mei**

**Old School**

Tomaat garnaal

Hamburger met friet

Sabayon

**15 euro**

**Donderdag 16 mei**

**Vrijdag 17 mei**

**Brut**

Fingerfood met cocktail/mocktail van  
de dag of cava

Eendenlever/appel/Porto/toast

Kalfstartaar/friet/zure room/radijs

Aardbei/munt/pistache

*Deze menu wordt aangeboden met  
aangepaste wijnen*

**55 euro**

*Zonder aangepaste wijnen*

**45 euro**

**Donderdag 23 mei**

**Vrijdag 24 mei**

**Brut**

Fingerfood met cocktail/mocktail van  
de dag of cava

Asperge/boter/ei/gerookte zalm

Zeebaars/zoutkorst/aardappelcrème/  
ijspegel/broccoli

Ris condé/perzik/lavendel

*Deze menu wordt aangeboden met  
aangepaste wijnen*

**55 euro**

*Zonder aangepaste wijnen*

**45 euro**

**Vrijdag 24 mei**

**Old School**

Hapje

Gamba's 'en papillote' met  
citroengras en limoenblad

In roomboter gebakken Zeetong met  
frietjes en Griekse salade

Bananentaart met chocolade en  
vanille-ijs

**35 euro**

# MEI

**Maandag 27 mei**

**Brut**

**Vrijdag 31 mei**

**Old School**

Hapje

Asperges met gerookte zalm, grijze  
garnaal en mousselinesaus met

sinaas

Gegrilde kalfsfilet met asperges,  
gebrande knolselder, kalfsjus en  
pommes soufflées

Gepocheerde perzik met aardbei,  
munt en vanille-ijs

**30 euro**

**Dinsdag 28 mei**

**Brut**

Garnaalkroket

Piepkuiken dragonsaus

Pommes pailles

Roulé met confituur

**20 euro**

**Dinsdag 28 mei**

**Donderdag 30 mei**

**Old School**

Bloemkoolsoep

Piepkuiken met looksaus en  
aardappel in de schil

Kersentaartje

**15 euro**

**Maandag 27 mei**

**Woensdag 29 mei**

**Old School**

Verrassingsmenu

**30 euro all-in**

**Donderdag 30 mei**

**Vrijdag 31 mei**

**Brut**

Fingerfood met cocktail/mocktail van  
de dag of cava

Krab/asperges/citrus/koolrabi/appel

Lamszadel/artisjok/aubergine/

pommes fondants

Aardbei/vodka/basilicum/room

*Deze menu wordt aangeboden met  
aangepaste wijnen*

**55 euro**

*Zonder aangepaste wijnen*

**45 euro**



# JUNI

**Maandag 3 juni**

**Brut**

Gastronomische zomerbuffet

**50 euro all-in**

**Dinsdag 4 juni**

**Old School**

Salade van kip met roze pomelmoes  
en cocktailsaus

Vleesbrood met gebonden kalfsjus,  
erwten, wortelen en  
aardappelkroketten

Karamelroom

**15 euro**

**Donderdag 13 juni**

**Vrijdag 14 juni**

**Brut**

GIP eindwerk 6RK

Leerlingen serveren hun eigen creaties

**45 euro all-in**

TIME FOR A  
BREAK.

**Prettige vakantie  
Tot in september!**

# DANKWOORD

Namens het hele team van het didactisch schoolrestaurant willen we onze oprechte dank uitspreken voor jullie bezoek. Jullie aanwezigheid heeft onze leerlingen de kans gegeven om hun kookvaardigheden en gastvrijheidstalenten in de praktijk te brengen en te blijven groeien als toekomstige professionals.

Jullie steun en enthousiasme zijn van onschatbare waarde voor ons en voor de educatieve ervaring van onze studenten. We hopen dat jullie hebben genoten van de culinaire creaties die met zorg en toewijding zijn bereid. Bedankt voor jullie vertrouwen in ons didactisch schoolrestaurant. We kijken ernaar uit om jullie in de toekomst opnieuw te verwelkomen en meer smakelijke herinneringen te creëren.

Het menuboekje voor het schooljaar 2024-2025 zal eind september 2024 ter beschikking zijn. Laat uw gegevens achter in één van onze restaurants of mail ze naar [reservaties.deresonant@so.antwerpen.be](mailto:reservaties.deresonant@so.antwerpen.be) Zo kunnen we u vanaf september 2024 een nieuwe digitale versie van het menuboekje toesturen.

U kunt ook het menuboekje vanaf september bekijken via de website.  
<https://www.stedelijkonderwijs.be/deresonant/kom-bij-ons-eten>

Met vriendelijke groeten  
het restaurant –en keukenteam



**Restaurant Brut**  
**&**  
**Restaurant Old School**

DE RESONANT  
Vestiging Mercator  
Lamorinièrestraat 16  
2018 Antwerpen  
03 292 69 20