

Cette carte, éditée chaque mardi matin, reprend les préparations disponibles dans notre magasin pendant la dite semaine.

Variées et en accord avec chaque saison, elles sont la référence de la semaine pour composer vos repas.

Vous pouvez les réserver par téléphone, avant votre venue dans notre boutique ou dans le but de vous les faire livrer à votre domicile.

Nos prix s'entendent TVA 6% incluse et sont d'application pour tout plat enlevé au magasin ou livré chez vous, sans service.

Ces prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis selon les variations de prix des matières premières.

Un service de livraison à domicile est disponible. Livraison Aller, sur Bruxelles, à partir de 12,50€.

Mercredi - jeudi - vendredi - samedi

Potage du jour	1/2 L	4.50€
Les pâtes :	+/-	9.00€
<i>Quadri du jour</i>		
<i>Cannelloni à la viande de veau</i>		
<i>Cannelloni à la ricotta et épinards</i>		
<i>Lasagne aux légumes méridionaux parfumés au thym et origan</i>		
<i>Lasagne bolognaise</i>		
Les pizze :	+/-	9.00€
<i>Tomates - mozzarella - jambon cuit</i>		
<i>Tomates - mozzarella - légumes méridionaux</i>		
<i>Aubergines grillées - parmesan</i>		
<i>Tomates - mozzarella - scampi</i>		
<i>Gruyère - parmesan - Speck - dés de tomates fraîches - basilic</i>		
<i>Tomates - mozzarella - jambon cuit - champignons</i>		
Tian de crevettes grises "au goût du jour"	sur commande	12.50€
Asperges du Pays et leur vinaigrette aux dés de jambon rôti	Prix du jour	
Rosace de carré de veau finement tranché façon "vitello tonnato"	sur commande	12.50€
Petite salade landaise aux copeaux de magret de canard fumé et foie gras, vinaigrette balsamique	sur commande	12.50€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à l'huile de truffe blanche, dressé sur assiette en porcelaine	sur commande	12.50€
Dos de maigre rôti aux épices douces, quinoa et coulis de persil plat	+/-	15.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		14.00€
Cuisse de lapin mijotée aux oignons doux des Cévennes et tomates cerises confites		11.00€

Les plus du vendredi & samedi

Ailerons de poulet confits au miel et gingembre	le kg	25.00€
Quadri ricotta et Speck du Tyrol aux asperges du Pays		11.00€
Gambas rôties, crème de parmesan, citron confit et réduction de Xérès		16.00€
Viennoise de barbue, asperge de Malines bardée de Speck du Tyrol et pointe d'anchois	+/-	20.00€
Dos de cabillaud Royal en croûte de King Crabe et jus de crustacés	+/-	19.00€
Pintadeau rôti "sur l'os", petits légumes mijotés aux raisins de Corinthe		15.00€
Côte de porc ibérique Pata Negra au beurre de Montpellier, bouquetière de légumes		18.50€
Desserts Maison de la semaine		
Mousse au chocolat Caraïbe		3.00€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta et coulis de fruits rouges		3.00€
Macédoine de fruits frais	le kg	20.00€
Flan Caramel		2.50€
Gâteau moelleux au chocolat Caraïbe		4.00€
Accompagnements et légumes de la semaine		
Purée de pommes de terre	le kg	12.00€
Gratin Dauphinois	le kg	16.00€
Purée de céleri rave	le kg	16.00€
Pommes de terre en quartier rissolées	le kg	12.00€
Légumes méridionaux en tranches confits et/ou Gratin de légumes à la méridionale	le kg	27.50€
Chiconnettes braisées	le kg	25.00€
Salade de lentilles du Puy et petits légumes	le kg	18.00€
Haricot verts extra-fin	le kg	25.00€
Fenouils gratinés	le kg	20.00€
Carottes nouvelles	le kg	20.00€
Champignons sautés	le kg	22.00€
Romanesco et/ou chou-fleur gratiné	le kg	20.00€
Epinards	le kg	20.00€
Taboulé parfumé à la menthe	le kg	20.00€
Bouquetière de légumes de saison	le kg, +/-	25.00€
Et encore ...		
Une sélection d'excellentes charcuteries : San Daniele, Speck du Tyrol, Lardo di Toscana, Fellino, Finocchiona, Salame al tartufo, jambon rôti du Pays, Lomo ...		
Saumon fumé extra-doux de Norvège, légère aigrette	le kg	87.00€
Terrine de foie gras de canard au naturel	le kg	120.00€
Salade de tagliolini à la mozzarella, dés de tomates et basilic	le kg	18.00€
Croquette aux crevettes grises		4.50€
Fondue au parmesan		3.00€
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€