

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

Les potages :	1/2 L	4.50€
Les pâtes :	+/-	9.00€
<i>Lasagne bolognaise</i>		
<i>Cannelloni à la viande de veau</i>		
<i>Cannelloni à la ricotta et basilic</i>		
<i>Lasagne aux petits légumes saisis au thym</i>		
<i>Quadri à la ricotta et Speck, beurre et sauge, coulis de tomates</i>		
Les pizze assorties	+/-	9.00€
Rosace de porc ibérique Pata Negra façon "Vitello Tonnato" - sur commande		12.50€
Salade niçoise au thon rouge grillé	kg	30.00€
Dorade royale à la crème de fenouils		15.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Boulettes de viande au basilic et parmesan		6.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		13.00€
Les légumes de la semaine :		
<i>Salade de céleri rave façon rémoulade</i>		
<i>Pommes de terre rôties au four</i>		
<i>Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four</i>		
<i>Haricots verts extra-fin</i>		
<i>Bouquetière de légumes de saison</i>		
Les "plus" du vendredi & samedi		
Ailerons de poulet confits au miel et gingembre	le kg	25.00€
Fondue au parmesan		3.00€
Croquettes aux crevettes grises		4.50€
Maatjes garnis		3.50€
Burrata, duo de tomates, roquette et copeaux de parmesan		12.00€

Gaspacho	L	9.00€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - dressé sur assiette en porcelaine - sur commande		12.50€
Millefeuille de thon rouge mi-cuit et mariné façon Ceviche		14.00€
Scampi au curry doux, poires et coriandre, timbale de riz aux jeunes poireaux		16.00€
Dos de cabillaud Royal au safran et son méli-mélo de légumes de saison		18.00€
Dos de maigre aux girolles et crème d'asperges de Malines		18.00€
Magret de canette de Challans aux pêches confites		18.00€
Carré de porc ibérique grillé et son beurre de Montpellier - sur commande		17.00€
Escalope de veau façon Milanese, sauce tartare		16.50€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Chicons braisés</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Artichauts violets braisés</i>		
Desserts Maison de la semaine		
Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta et coulis de fruits rouges		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	20.00€
Cake Maison		9.00€
Flan caramel		2.50€
Soupe de fruits rouges au Gewüztraminer, réglisse et menthe	kg	35.00€
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€
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine
 Fermeture pour congés annuels.