

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€
-------------	-----	-------

Lasagne bolognaise

Cannelloni à la viande de veau

Lasagne aux petits légumes et girolles

Quadri à la ricotta et Speck, sauce aux morilles

Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic

Les pizzas assorties	+/-	9.00€
----------------------	-----	-------

Rosace de porc ibérique Pata Negra façon "Vitello Tonnato" - sur commande		12.50€
---	--	--------

Méli-mélo de crevettes grises au goût du jour		12.50€
---	--	--------

Saltimbocca de colin de ligne au Speck Du Tyrol, coulis de piment doux et tomates mûres, nids de fettucine		13.00€
--	--	--------

Dos de cabillaud aux poireaux et crevettes grises, sauce au Blanc de blancs		17.00€
---	--	--------

Boulettes de viande au parmesan et basilic		6.00€
--	--	-------

Vol au vent	kg	27.50€
-------------	----	--------

Quiches Maison (au saumon d'Ecosse, aux champignons et truffes, aux poireaux et jambon du Pays ...)

Les légumes de la semaine :

Salade de céleri rave façon rémoulade

Pommes de terre rôties au four

Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four

Haricots verts extra-fin

Bouquetière de légumes de saison

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€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - dressé sur assiette en porcelaine - sur commande		12.50€
Fines rattes au saumon d'Ecosse et anguilles, fleurette au raifort et réduction de balsamique		12.50€
Sole soufflée à la quenelle de brochet, sauce Bagatelle		17.50€
Dos de maigre mariné au thym, risotto aux petits légumes		18.50€
méli-mélo de ris de veau et jeunes artichauts, vinaigrette aux fines herbes - tiède		17.00€
Caille des Dombes aux morilles, nids de fettucine		18.00€
Piccata de veau et aubergine grillée, mozzarella fumée et concassé de tomates		17.00€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Chicons braisés</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Epinards sautés</i>		
<i>Romanesco</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€
Tiramisu		4.00€
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