

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>Lasagne aux épinards et champignons</i>		
<i>Quadri à la ricotta et Speck, sauce "tartufata"</i>		
<i>Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic</i>		
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 - sur commande		12.50€
Boulettes de thon rouges à la coriandre, sauce aigre-douce	pièce	6.00€
Sole (4/kg) meunière, pommes de terre persillées		16.00€
Boulette de viande au basilic et parmesan		6.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Fricassée de poulet au curry de Ceylan et riz à la cardamome	14	
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€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - dressé sur assiette en porcelaine - sur commande		12.50€

Mousse de foie gras et magret de canard, compotée de figues	100 g	12.00€
Fond d'artichaut breton aux crevettes grises et huile d'olive persillée, mesclun d'herbes aromatiques		15.00€
Millefeuille de fond d'artichaut breton et crevettes sauvages aux petits légumes		17.00€
Noix de Saint-Jacques grillées aux petits légumes croquants, huile aux herbes fraîches et zestes de citrons - tiède		17.00€
Dos de cabillaud Royal en écailles de courgettes, parfumé aux pistils de safran		18.50€
Dos de maigre rôti au thym, purée de choux fleur parfumée à la truffe		18.00€
Carré de porc ibérique mariné à la citronnelle et gingembre, cuit à basse température, lit de fins légumes aigre doux		18.00€
Poitrine de coq faisane cuite à basse température, cuisse confite, champignons des bois et poire confite		20.00€
Cocotte de poulet mijoté à la méridionale		15.00€
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