Suggestions
07/12 au 10/12

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, sauce aux champignons des bois		
Lasagne aux légumes méridionaux		
Quadri à la ricotta et Speck, coulis de tomates		
Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic		
Les pizze assorties	+/-	9.00€
Méli-mélo de crevettes grises au goût du jour - sur commande		12.50€
Rosace de porc ibérique Pata Negra façon "Vitello Tonnato" - sur commande		12.50€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - sur commande		12.50€
Pavé de saumon de Norvège en croûte d'herbes fraîches et sauce à la moutarde de Meaux, nids de tagliolini		16.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Boulettes de viande aux épices douces et coriandre		6.00€
Suprême de poulet légèrement parfumé au vinaigre de framboises, poireaux confits entiers		13.50€
Suprême de poulet de Challans cuit à basse température, finement tranché et accompagné de champignons des bois		16.00€
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		
Romanesco		

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€
Burrata, duo de tomates, roquette et léger pesto		12.00€
Timbale de mousse de foie gras et magret de canard fumé aux pommes et confit d'oignons rouges		11.00€
Rosace de crevettes sauvages aux petits légumes mi-cuits, émulsion de mangues à l'huile d'olive		16.00€
Tian de noix de Saint-Jacques aux légumes méridionaux confits, sauce au basilic		18.00€
Dos de maigre aux chiconnettes braisées et champignons des bois		18.00€
Quenelles de brochet, sauce homardine		13.50€
Canard sauvage aux figues de Solliès confites, bouchon de pommes de terre		18.00€
Ris de veau braisés, sauce aux morilles		23.00€
Filet de biche cuit à basse température, croûte de fruits secs, pommes aux airelles		21.00€
Assiette du pêcheur (Saint-Jacques, sole, maigre, saumon ...) aux pistils de safran	+/-	21.00€

Les légumes :

Dauphinois
Chicons braisés
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Epinards sautés
Romanesco

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 aigrelette	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