

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 petits légumes et asperges</i>		
<i>Quadri à la ricotta, asperges vertes et sauce "tartufata"</i>		
Les pizzas 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 d'Ecosse grillé, légumes provençaux et beurre de Montpellier		15.50€
Suprême de poulet façon tomate & mozzarella, sauce au basilic		13.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Boulette de viande au basilic et parmesan		6.00€
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€
Burrata, duo de tomates, roquette et léger pesto - sur commande		12.00€

Méli-mélo de calmars frais et gambas aux petits légumes croquants et vinaigrette parfumée aux zestes de citron		16.00€
Fond d'artichaut braisé aux dés de ris de veau, mesclun et douce vinaigrette aux fines herbes		18.00€
Sébeste au curry doux et lait de coco, wok de légumes		16.00€
Dos de cabillaud confit à 57°, petits légumes anisés anisés et relevés de Chorizo		18.00€
Escalopes de filet de veau à la mozzarella fumée, aubergines grillées et tomates confites, nids de papardelle		19.00€
Poitrine de poularde farcie aux morilles, asperge blanche de Malines et verte du Pays, pomme de terre Macaire		22.50€
Paëlla composée de cuisse de poulet, de lapin, thon rouge frais, gambas, palourdes, calmars, moules ...)	+/-	18.00€
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>Chou rave</i>		
<i>Gros artichaut, vinaigrette</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€
Tiramisu		4.00€
Flan caramel		2.50€
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		
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine