Suggestions
24/05 au 27/05

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 asperges du Pays		
Quadri à la ricotta et Speck du Tyrol, sauce tartufata		
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€
Goujonnettes de colin de ligne panées, sauce tartare	kg	55.00€
Dos de cabillaud Royal bardé de Speck du Tyrol, compoté d'oignons rouges (Tropea) et tomates cerises		17.00€
Suprême de poulet farci de mozzarella, basilic et tomates, cuisson basse température, tagliolini		13.50€
Courgette ronde farcie, concassé de tomates		8.00€
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		

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€
Crevettes sauvages saisies au curry doux, taboulé aux herbes fraîches		16.00€
Filets de rouget Grondin saisis au curry doux et court bouillon parfumé au Vadouvan, petits légumes racines		16.00€
Dos de maigre saisi au thym, méli-mélo de piments doux, courgettes, câpres et olives Taggiasca, huile d'olive citronnée		18.00€
Suprême de poularde de Challans cuite à basse température aux asperges et morilles		21.50€
Ris de veau en croûte d'amandes, bouquets de légumes de saison		21.00€
Côte de porc ibérique aux premières cerises, sauce Bigarade		18.00€

Les légumes :

Dauphinois
Chicons braisés
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Taboulé aux épices douces

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 aigrelette	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