

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 jeunes artichauts et légumes méridionaux</i>		
<i>Quadri à la ricotta et Speck du Tyrol, petits légumes et coulis de tomates</i>		
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€
Sole (4/kg) meunière, pommes de terre persillées		17.00€
Scampi au curry doux, poires et coriandre, riz aux raisins de Corinthe		16.00€
Maatjes et leur garniture		4.00€
Cuisse de lapin bardée de Speck du Tyrol et mijotée, girolles aux jeunes oignons		13.50€
Aiguillettes de poulet aux épices indiennes, fruits confits à la menthe	kg	38.00€
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>		
<i>Artichaut breton, vinaigrette</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€
Espadon grillé et finement tranché, taboulé aux épices et gaspacho		15.00€
Dos de cabillaud rôti au Gomasio, asperges vertes et Pak choï façon Thaï		18.00€
Petite dorade royale grecque rôtie aux herbes fraîches, dés de courgettes et piments doux, olives Taggiasca et pignons de pin		15.00€
Suprême de poularde cuit à basse température, fond d'artichaut braisé et crème de cresson		19.00€
Filet de veau au citron confit, bouquet de légumes de saison		22.00€
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>Jeunes artichauts braisés</i>		
<i>Artichaut breton, 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