

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>Quadri ricotta et Speck, beurre et sauge, coulis de tomates</i>		
<i>Lasagne aux épinards et champignons</i>		
<i>Cannelloni à la ricotta</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€
Vol au vent	kg	30.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Côte de porc ibérique aux champignons des bois - cuisson à basse température		16.00€
Sole (4/kg) meunière		18.00€
Les légumes de la semaine :		
<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>Céleri rave façon rémoulade</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		6.50€

Burrata, duo de tomates, roquette et léger pesto - non disponible cette semaine		12.00€
Coupé de bar à la menthe, basilic thaï et dés d'avocats façon Guacamole - sur commande		14.00€
Rosace de gambas de Madagascar et nids de tagliolini ivre de basilic, doux coulis de tomates		16.00€
Bisque de homard	1/3 L	12.00€
Dos de cabillaud aux poireaux confits et crevettes grises		19.00€
Sebaste au curry doux, citronnelle et coriandre, wok de légumes		16.00€
Millefeuille de foie gras de canard et pommes, sauce Bigarade		17.00€
Civet de gigue de chevreuil aux petits oignons, lardons et champignons des bois, poire au vin rouge	+/-	19.00€
Carré d'agneau rôti au curry doux, carottes glacées et chiconnettes caramélisées		19.00€
Suprême de poulet de Challans cuit à basse température aux champignons des bois - sur commande		17.50€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Chou Romanesco</i>		
Desserts Maison de la semaine		
Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	24.00€
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