

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 légère au Gorgonzola et noix

Quadri ricotta et Speck, beurre et sauge, coulis de tomates

Lasagne aux épinards et champignons

Cannelloni à la ricotta

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€
--	--	--------

Filets de sole farcis de crevettes grises et poireaux confits, sauce au Blanc de blancs		18.00€
---	--	--------

Pain de viande, sauce à l'estragon	2 cv	14.00€
------------------------------------	------	--------

Poulet mijoté façon Grand-Mère aux oignons grelots et petits lardons		16.00€
--	--	--------

Les légumes de la semaine :

Pommes de terre rôties au four

Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four

Haricots verts extra-fin

Bouquetière de légumes de saison

Céleri rave façon rémoulade

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€
Grosses crevettes sauvages saisies au thym, nids de tagliolini gorgés de basilic, coulis de tomates monté à l'huile d'olive		15.00€
Tartare de thon rouge parfumé à la menthe et basilic Thaï - froid		10.00€
Dos de sandre rôti sur peau, oignons de Tropea confits et risotto aux petits légumes		20.00€
Dos de cabillaud Royal aux jeunes artichauts violet, sauce au Blanc de blancs légèrement parfumée à la "Tartufata"		20.00€
Piccata de veau (dans le carré), aubergines grillées, mozzarella fumée, doux concassé de tomates		17.00€
Suprême de poulet de Challans cuit à basse température aux morilles, nids de papardelle		19.00€
Joues de porc ibérique Pata Negra longuement mijotées aux oignons doux de Tropea	kg	37.00€
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