Suggestions
07/02 au 10/02

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, coulis de tomates		
Quadri ricotta et Speck, beurre et sauge, coulis de tomates		
Lasagne aux bâtonnets de légumes méridionaux, thym et origan		
Quadri ricotta, Gorgonzola et noix de pécan		
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€
Solettes meunière, pommes de terre rissolées	2 pces	15.00€
Suprême de poulet farci de mozzarella et tomates, crème de basilic, tagliolini		14.50€
Dos de Skrei à la Parmigiana (aubergine grillée, pancetta, scamorza)		17.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
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		12.00€
Effiloché de tourteau aux agrumes et éclats de noisettes du Piémont		16.00€
Mousse de foie gras de canard et pommes confites - à tartiner - pot de 160 g - 2 cv		16.50€
Tian de noix de Saint-Jacques aux légumes méridionaux confits, sauce au Blanc de blancs parfumée au basilic		17.50€
Gosse lotte rôtie au romarin et son millefeuille d'aubergines, huile vierge au persil plat et câpres	+/-	22.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, timbale de riz aux raisins de Corinthe		14.00€
Filet de veau au foie gras de canard poêlé, cocotte de légumes et petits oignons grelots caramélisés		23.00€
Dos de lapereau rôti façon Grand-Mère aux champignons des bois		19.00€

Les légumes :

Dauphinois
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Fenouils gratinés
Choux-fleurs gratinés

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 aigrelette	le kg	90.00€
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