

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, coulis de tomates</i>		
<i>Quadri ricotta, gorgonzola et noix</i>		
<i>Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates</i>		
<i>Lasagne aux asperges du Pays</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€
Petite dorade royale saisie à l'huile de chorizo, croquant de fenouils et petit gâteau à la façon d'une tortilla		14.50€
Suprême de poulet farci de mozzarella, tomates et basilic, cuisson basse température, sauce au basilic		13.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
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>		
<i>Epinard sautés</i>		
<i>Asperges de Malines</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		12.00€
Asperges de Malines, vinaigrette aux dés de jambon rôti du Pays	pce	2.50€
Rosace de gambas de Madagascar aux petits légumes croquants, vinaigrette au citron confit - sur commande		16.00€
Wrap de saumon mariné et croquant de légumes, sauce façon Gravad laks		10.00€
Timbale de foie gras de canard et pommes		12.50€
Papillote de saumon d'Ecosse et légumes de saison au beurre à l'estragon		15.00€
Dos de cabillaud royal aux artichauts, sauce au Blanc de blancs et pointe de Tartufata		20.00€
Soupe de poissons et ses morceaux (rascasse, vive, rouget ...), rouille et croûtons	+/-	15.00€
Côte de porc ibérique grillée, légumes provençaux et beurre de Montpellier		18.50€
La dernière choucroute de la saison (Strasbourg, collet, Morteau, poitrine fumée, palette salée ...)	+/-	17.50€
Cuisse de lapin confite au miel et épices douces		12.00€
Caille des Dombes farcie aux morilles et sa fricassée d'asperges		19.50€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Fenouils gratinés</i>		
<i>Artichauts violet braisés</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	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