

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

Les potages :	1/2 L	4.50€
Les pâtes :	+/-	9.00€
* Lasagne bolognaise *		
<i>Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic</i>		
<i>Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates</i>		
<i>"Tortellini panna e San Daniele"</i>		
* Cannelloni à la viande de veau *		
Les pizzas 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€
Goujonnettes de cabillaud en panure relevée de parmesan et romarin, sauce tartare	Kg	45.00€
* Pain de viande *	2 cv	14.00€
* Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, timbale de riz *		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>		
Les "plus" du jeudi et vendredi		
Ailerons de poulet confits au miel et gingembre	le kg	25.00€
Fondue au parmesan		3.00€
Croquettes aux crevettes grises		6.50€
Thon rouge mariné à la façon d'un Ceviche		12.00€

Maatjes et leur garniture		4.00€
Scampi au curry doux, lait de coco et coriandre, timbale de riz		15.00€
Gaspacho	L	9.00€
* Dos de cabillaud Royal aux petits légumes parfumé au thym, sauce au Blanc de blancs *		18.00€
* Sole farcie à la fondue de poireaux et crevettes grises, sauce homardine *		19.00€
* Coucou de Malines (poitrine et cuisse) cuit à basse température, girolles et sauce légèrement parfumée à la "Tartufata" *		20.00€
* Magret de canette de Challans aux figues de Solliès, sauce Bigarade *		19.00€

Les légumes :

*Dauphinois*

*Bouquetière de légumes*

*Gratin de légumes à la méridionale*

*Salade de lentilles*

*Epinards sautés*

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€

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€

En vue de notre prochaine fermeture pour congés annuels, veuillez noter que les plats avec une astérisque sont parfaitement adaptés à la surgélation.