

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

Ravioli du jour		9.00€
Cannelloni à la viande de veau		9.00€
Cannelloni ricotta, épinard et basilic		9.00€
Lasagne aux petits légumes		9.00€
Lasagne bolognaise	+/-	9.00€
Pizze	+/-	9.00€
<i>Tomates - mozzarella - jambon cuit - origan</i>		
<i>Tomates - mozzarella - jambon cuit - olives Taggiasca</i>		
<i>Tomates - mozzarella - légumes méridionaux</i>		
<i>Epinards - Gorgonzola</i>		
<i>Tomates - mozzarella - thon - persil plat</i>		
Sole (4/kg) meunière, pommes de terre persillées		16.00€
Pain de viande	2 pers	14.00€
Suprême de poulet légèrement parfumé au vinaigre de framboises, chiffonnade de légumes		13.00€

Jeudi : jour férié

Vendredi & samedi

Potage du jour	1/2 L	4.50€
Les pâtes fraîches (Ravioli, Cannelloni, Lasagne ...)	+/-	9.00€
Les pizze	+/-	9.00€
Ailerons de poulet confit au gingembre	le Kg	25.00€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à l'huile de truffe blanche, dressé sur assiette en porcelaine - sur commande		12.50€
Rosace de "vitello tonnato" - sur commande		12.50€
Asperges du Pays et leur vinaigrette aux dés de jambon rôti	pièce	2.50€
Lasagnette de homard et petits légumes sautés au thym		14.00€

Lasagne aux asperges		11.00€
Rosace de scampi, mozzarella fumée et pancetta, doux coulis de poivrons		14.00€
Encornets farcis aux petits légumes provençaux	Pdj	
Turbot rôti sur un tian de légumes méridionaux confits, sauce au basilic	+/-	24.00€
Dos de cabillaud aux crevettes grises, coeurs de poireaux entiers confits		17.00€
Côte de veau rôtie au romarin, cocotte de légumes et jus corsé aux artichauts violets		22.00€
Suprême de poularde de Challans farcie au foie gras de canard et pommes caramélisées		17.00€
Desserts Maison de la semaine		
Mousse au chocolat Caraïbe		3.00€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta et coulis de fruits rouges		3.00€
Macédoine de fruits frais	le kg	20.00€
Flan Caramel		2.50€
Accompagnements et légumes de la semaine		
Purée de pommes de terre	le kg	12.00€
Gratin Dauphinois	le kg	16.00€
Pommes de terre en quartier rissolées	le kg	12.00€
Légumes méridionaux en tranches confits et/ou Gratin de légumes à la méridionale	le kg	27.50€
Salade de lentilles du Puy et petits légumes	le kg	18.00€
Haricot verts extra-fin	le kg	25.00€
Fenouils gratinés	le kg	20.00€
Carottes nouvelles	le kg	20.00€
Champignons sautés	le kg	22.00€
Romanesco et/ou chou-fleur gratiné	le kg	20.00€
Epinards	le kg	20.00€
Taboulé parfumé à la menthe	le kg	20.00€
Bouquetière de légumes de saison	le kg, +/-	25.00€
Melon de Guadeloupe	+/-	8.00€
Les premiers artichauts bretons, sauce vinaigrette		8.00€
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	87.00€
Terrine de foie gras de canard landais au naturel	Sur commande	
Salade de tagliolini à la mozzarella, dés de tomates et basilic	le kg	18.00€
Croquette aux crevettes grises		4.50€
Fondue au parmesan		3.00€
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€