

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 épinards et champignons		9.00€
Lasagne bolognaise	+/-	9.00€
Pizze	+/-	9.00€
<i>Tomates - mozzarella - jambon cuit - origan</i>		
<i>Tomates - mozzarella - jambon cuit - champignons</i>		
<i>Tomates - mozzarella - légumes méridionaux</i>		
<i>Tomates - mozzarella - scampi - basilic</i>		
Aile de raie au beurre et câpres, purée de pommes de terre		15.50€
Pain de viande	2 pers	14.00€
Boulettes de viande, concassé de tomates au basilic	pce	5.00€
Tajine de veau aux épices douces et abricots	le kg	60.00€

Jeudi

Potage du jour	1/2 L	4.50€
Les pâtes fraîches (Ravioli, Cannelloni, Lasagne ...)	+/-	9.00€
Les pizze	+/-	9.00€
Petite dorade Royale saisie au thym, légumes méridionaux, doux coulis de poivrons		16.00€
Osso buco et nids de tagliatelle		18.00€

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 carré de porc ibérique façon "vitello tonnato" - sur commande		12.50€
Scampi au curry doux, poires et coriandre, timbale de riz		16.00€
Dos de cabillaud royal à la fondue de poireaux, sauce au Blanc de blancs		16.00€
Côte de saumon d'Ecosse Label Rouge et méli-mélo de piment doux, olives Taggiasca et pignons de pin		14.50€
Blanc de turbot à la sauce homardine, salpicon de homard et champignons		25.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées		13.00€
Belle côte de veau marinée au thym et romarin, grillée, bouquetière de légumes et Pancetta		22.00€
Vol au vent	+/-	7.00€
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 Cavaillon	+/-	6.00€
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€
Suggestions "surgélation" pour le 18/07 et 19/07 - en raison de notre fermeture pour congés annuels		
Lasagne bolognaise	+/-	9.00€
Dos de cabillaud Royal à la fondue de poireaux, sauce au Blanc de blancs		16.00€
Côte de saumon d'Ecosse Label Rouge, méli-mélo de piment doux, olives Taggiasca et pignons de pin		14.50€
Osso buco		18.00€
Pain de viande, sauce moutarde à l'Ancienne	2 cv	14.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées		13.00€