

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 - champignons</i>		
<i>Tomates - mozzarella - légumes méridionaux</i>		
<i>Tomates - mozzarella - scampi - persil plat</i>		
Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge rôti sur peau, vianigrette de légumes croquants		15.00€
Pain de viande	2 pers	14.00€
Boulettes de viande aux épices douces et coriandre	+/-	5.00€
Emincé de poularde marinée au romarin, grillé et accompagné de ratatouille	le kg	35.00€

Jeudi

Potage du jour	1/2 L	4.50€
Les pâtes fraîches (Ravioli, Cannelloni, Lasagne ...)	+/-	9.00€
Les pizze	+/-	9.00€
Petit bar grillé, éminé de fenouils au curry doux et à l'aneth		17.00€
Milanese de poularde, sauce tartare	le kg	35.00€

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 "vitello tonnato" - sur commande		12.50€
Gambas bio de Madagascar sautées à l'estragon, crème de chou-fleur		15.00€
Fond d'artichaut breton aux crevettes grises et persil plat		14.00€
Cabillaud Royal en croûte d'herbes fraîches, sauce au cerfeuil et basilic		17.00€
Carré de porc ibérique Pata Negra cuit à basse température en infusion d'herbes fraîches, macédoine de légumes		18.00€
Pintadeau rôti aux pêches, pommes Gaufrette		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€
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€