

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, épinards et basilic		9.00€
Lasagne aux petits légumes		9.00€
Lasagne bolognaise	+/-	9.00€
Pizze	+/-	9.00€
<i>Tomates - mozzarella - jambon cuit</i>		
<i>Tomates - mozzarella - légumes méridionaux</i>		
<i>Tomates - mozzarella - scampi</i>		
<i>Tomates - mozzarella - salame piccante</i>		
<i>Saucisse de Strasbourg - ricotta</i>		
Sole (4/kg) meunière, pommes de terre persillées		15.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Suprême de pintadeau farci de champignons des bois et fruits secs		14.00€

Jeudi

Potage du jour	1/2 L	4.50€
Les pâtes fraîches (Ravioli, Cannelloni, Lasagne ...)	+/-	9.00€
Les pizze	+/-	9.00€
Pavé de thon rouge mariné au thym et mi-cuit, méli-mélo de piment doux, olives Taggiasca et pignons de pins		16.00€
Escalope de poulet façon Milanese, sauce tartare	le kg	40.00€

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€
Rosace de scampi aux petits légumes mi-cuits, vinaigrette de dés de tomates au vieux balsamique et zestes de citrons		15.00€
Noix de Saint-Jacques en coque, brunoise de fenouils confites au Noilly Prat		17.00€
Calmars farcis aux petits légumes provençaux	PDJ	
Dos de cabillaud Royal aux champignons des bois, crème de noisettes du Piémont		18.00€
Maigre aux échalotes de Calabre confites, sauce corsée au vin rouge, asperges vertes bardées et grillées	+/-	18.00€
Côte de veau marinée au thym et romarin, cuisson à basse température, légumes grillés, huile aux herbes et jus de viande		21.00€
Filet de biche en croûte de fruits secs, petite poire au vin rouge, sauce Poivrade		21.00€
Pigeonneau rôti au foie gras de canard poêlé, légumes glacés au miel		24.00€
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€
Cake Nature		8.00€
Accompagnements et légumes de la semaine		
Purée de pommes de terre	le kg	12.00€
Gratin Dauphinois	le kg	16.00€
Purée de céleri rave	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€
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€