

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, sauce aux champignons		9.00€
Cannelloni ricotta, épinards et basilic		9.00€
Lasagne aux épinards et ricotta		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>Epinards - gorgonzola</i>		
<i>Tomates - mozzarella - champignons</i>		
<i>Aubergines - parmesan</i>		
Dos de sébaste aux fenouils confits		14.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Courgettes farcies		5.00€
Suprême de poulet mariné au thym et romarin, grillé et accompagné de ratatouille		13.00€

#### Jeudi

Potage du jour	1/2 L	4.50€
Les pâtes fraîches (Ravioli, Cannelloni, Lasagne ...)	+/-	9.00€
Les pizze	+/-	9.00€
Roulade d'ailles de raie et saumon d'Ecosse aux bâtonnets de légumes, sauce à la moutarde de Meaux		15.00€
Choucroute garnie (Collet, poitrine, pallet, Morteau, Strasbourg ...)	+/-	17.00€

#### Vendredi & samedi

Potage du jour	1/2 L	4.50€
----------------	-------	-------

Les pâtes fraîches (Ravioli, Cannelloni, Lasagne ...)	+/-	9.00€
Les pizzas	+/-	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€
Bisque de homard		9.00€
Tian de scampi, panchetta et mozzarella fumée, doux coulis de poivrons		14.00€
Noix de Saint-Jacques aux coeurs de poireaux grillés	PDJ	
Assiette du pêcheur aux fines aromates (barbue, sole, St-Jacques, saumon Label Rouge ...)	+/-	21.00€
Quenelles de brochet, sauce homardine		13.00€
Suprême de poulet de Challans farci de champignons des bois, sauce Fine Champagne		15.00€
Noisettes de filet de biche en croûte de fruits secs, pommes aux airelles		22.00€
Filet de boeuf irlandais façon Stroganoff		23.00€
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€
Chiconnettes braisées	le kg	25.00€
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€