Suggestions
09/10 au 12/10

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 14,00€.

Mercredi - jeudi - vendredi - samedi

Les potages :	1/2 L	4.50€
Les pâtes :	+/-	9.00€
Lasagne bolognaise		
Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic		
Cannelloni à la viande de veau		
Quadri ricotta et Speck, poêlée de champignons des bois		
Lasagne aux petits légumes		
Les pizze assorties	+/-	9.00€
Méli-mélo de crevettes grises au goût du jour - sur commande		12.50€
Rosace de porc ibérique Pata Negra façon "Vitello Tonnato" - sur commande		12.50€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - sur commande		12.50€
Filet de grosse sébaste au curry doux et lait de coco, wok de légumes		16.00€
Cordon bleu de poularde au jambon rôti du Pays et Conté, sauce aux champignons		15.00€
Pain de viande - 2 cv	2cv	14.00€
Boulettes de viande au curry, coriandre et cumin, sauce tomatée aux épices douces	pièce	5.00€
Les légumes de la semaine :		
Pommes de terre rôties au four		
Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four		
Haricots verts extra-fin		
Bouquetière de légumes de saison		

Les "plus" du vendredi & samedi

Ailerons de poulet confits au gingembre, soja et miel	le kg	25.00€
Fondue au parmesan		3.00€
Croquettes aux crevettes grises		6.50€

Burrata, duo de tomates, roquette et léger pesto - sur commande		11.50€
Grosses crevettes sauvages façon Saor, mesclun d'herbes aromatiques		15.00€
Poêlée de noix de Saint-Jacques (la saison commence !!!) aux chicons braisés parfumés à l'orange, sauce au Noilly Prat	+/-	17.00€
Coeur de cabillaud sur un lit de tomates cerises confites, oignons doux des Cévennes et pommes de terre		20.00€
Dos de maigre en vapeur de citron, pakchoï et bouillon thaï		19.00€
Filet pur de boeuf Simmenthal façon Stroganoff		23.00€
Carré d'agneau mariné au thym, cuit à basse température, garniture à la liégeoise, jus simple à l'estragon		21.00€
Suprême de poulet de Challans aux champignons des bois, méli-mélo de légumes racines		19.00€

Les légumes :

Dauphinois
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Rattes du Touquet à la fleur de sel et romarin

Desserts Maison de la semaine

Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		5.00€
Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	24.00€
Tiramisu		4.00€

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 aigrelette	le kg	90.00€
Terrine de foie gras de canard au naturel		
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine