

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 alla ricotta, petits légumes et olives Taggiasca

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€
--	--	--------

Dos de cabillaud à la provençale, tomate gratinée et coulis au basilic		18.00€
--	--	--------

Boulette de viande au parmesan et basilic		6.00€
---	--	-------

Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		14.00€
---	--	--------

Cuisse de poularde mijotée longuement aux tomates cerises, oignons de Tropea et petits lardons	2 pces	8.00€
--	--------	-------

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		12.50€
Grosses crevettes sauvages snackées, courgettes en Vichyssoise, fruits secs torréfiés		15.00€
Fond d'artichaut breton aux ris de veau et gambas sauvages, sauce au citron confit		22.50€
Scampi sautés au curry et lait de coco, wok de légumes		16.00€
Lotte à la fondue de poireaux et crevettes grises, sauce au Blanc de blancs	+/-	22.00€
Escalope de veau (dans le carré) façon Milanese, sauce Tartare		16.00€
Magret de canette de Challans aux pêches		19.00€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Rattes du Touquet à la fleur de sel et romarin</i>		
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 aigrette	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