Suggestions
17/07 au 20/07

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 :

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