

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 - jeudi - vendredi - samedi

Les potages :	1/2 L	4.50€
Les pâtes :	+/-	9.00€
<i>Lasagne bolognaise</i>		
<i>Cannelloni à la viande de veau</i>		
<i>Quadri ricotta et champignons des bois</i>		
<i>Lasagne aux légumes méridionaux</i>		
<i>Cannelloni à la ricotta</i>		
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€
Ailes de raie meunière aux câpres	+/-	15.50€
Dos de saumon de Norvège grillé, écrasé de pommes de terre aux poireaux et olives		15.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Choucroute garnie (Collet, poitrine fumée, palette salée, Morteau, Strasbourg ...)	+/-	17.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées		13.50€
Les légumes de la semaine :		
<i>Pommes de terre rôties au four</i>		
<i>Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four</i>		
<i>Haricots verts extra-fin</i>		
<i>Bouquetière de légumes de saison</i>		
<i>Céleri rave façon rémoulade</i>		
Les "plus" du vendredi & samedi		
Ailerons de poulet confits au miel et gingembre	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		12.00€
Cannelloni de saumon d'Ecosse mariné et croquant de légumes, vinaigrette à la moutarde de Meaux		11.00€
Mousse de foie gras de canard aux pommes		10.00€
Brochette de scampi à la crème d'ail doux		15.00€
Dos de maigre aux lentilles du Puy mijotées et lard toscan		19.00€
Filets de sole farcis de rillettes de tomates et gambas, sauce au Blanc de blancs		19.00€
Magret de canette de Challans aux figues de Solliès confites		18.00€
Carré de porc ibérique Pata Negra cuit à basse température aux champignons des bois		18.00€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Quinoa aux pommes et herbes fraîches</i>		
<i>Oignons rouges de Tropea braisés</i>		
Desserts Maison de la semaine		
Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta à l'infusion de basilic, fraise fraîche		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	20.00€
Tiramisu		4.00€
Flan caramel		2.50€
Meringue, crème double et framboises fraîches, coulis de fruits rouges		6.00€
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 au naturel		
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine