

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 Speck, beurre et sauge, coulis de tomates</i> | | |
| <i>Lasagne aux petits légumes</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€ |
| Goujonnettes de colin de ligne en panure relevée de parmesan et romarin, sauce tartare | kg | 45.00€ |
| Boulettes de thon à la coriandre et épices douces, sauce aigre-douce | | 6.00€ |
| Pain de viande | 2 cv | 14.00€ |
| Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, son riz | | 14.00€ |
| 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 - non disponible cette semaine | | 12.00€ |
| Grosses crevettes sauvages à la plancha, mesclun d'herbes aromatiques, vinaigrette au citron confit | | 14.00€ |
| Dos de cabillaud Royal et coeurs de poireaux confits entier, sauce homardine | | 18.00€ |

| | |
|---|--------|
| Petite dorade royale farcie d'une duxelle de champignons des bois, crème d'amandes | 16.00€ |
| Cuisse de canard confite et lit de lentilles de Puy cuisinés à la graisse d'oie et petits lardons | 13.50€ |
| Suprême de pintadeau rôti aux petits légumes et raisins de Corinthe, jus simple | 16.00€ |
| Tonnelet de filet de veau en croûte de craquelin de noisettes, bouquet de légumes | 23.00€ |
| Les légumes : | |
| <i>Dauphinois</i> | |
| <i>Bouquetière de légumes</i> | |
| <i>Gratin de légumes à la méridionale</i> | |
| <i>Salade de lentilles</i> | |
| <i>Chou Romanesco</i> | |

Desserts Maison de la semaine

| | | |
|---|-------|--------|
| Mousse au chocolat Caraïbe | | 3.50€ |
| Crème brûlée | | 3.50€ |
| Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges | | 3.50€ |
| Macédoine de fruits frais | le kg | 24.00€ |
| Tiramisu | | 4.00€ |
| Flan caramel | | 2.50€ |

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