Suggestions
10/01 au 13/01

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€
Lasagne bolognaise		
Cannelloni à la viande de veau		
Quadri ricotta et Speck, beurre et sauge, coulis de tomates		
Lasagne aux petits légumes		
Cannelloni à la ricotta		
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 :		
Pommes de terre rôties au four		
Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four		
Haricots verts extra-fin		
Bouquetière de légumes de saison		
Céleri rave façon rémoulade		

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 :

Dauphinois
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Chou Romanesco

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 aigrelette	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