

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, coulis de tomates</i> | | |
| <i>Quadri ricotta et Speck, sauce Tartufata</i> | | |
| <i>Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates</i> | | |
| <i>Lasagne aux bâtonnets de légumes méridionaux et Scamorza</i> | | |
| Les pizzas 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 cabillaud en panure relevée de parmesan et romarin, sauce tartare | kg | 45.00€ |
| Suprême de poulet et sa julienne de légumes, sauce déglacée au vinaigre de framboises | | 13.50€ |
| Pain de viande | 2 cv | 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> | | |
| <i>Epinard sautés</i> | | |
| <i>Asperges de Malines</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 | | 12.00€ |
| Asperges de Malines, vinaigrette aux dés de jambon rôti du Pays | pce | 2.50€ |

| | | |
|---|-----|--------|
| Brochette de scampi et ananas caramélisés, coulis parfumé à la menthe et coriandre - froid ou tiède | | 14.00€ |
| Rosace de baby-homard (1/2) aux épices douces, coeur de céleri vert et pointe de lait de coco - froid | +/- | 16.50€ |
| Sole (4/kg) garnie d'une farce fine à l'estragon, sauce aux pistils de safran | | 18.50€ |
| Dos de grosse sébaste et sa courte nage de coquillages | | 17.00€ |
| "osso buco e tagliolini" | | 19.00€ |
| Pluma de cochon Duroc à la plancha et cannelloni de légumes méridionaux | +/- | 17.00€ |
| Suprême de poularde de Challans aux asperges de Malines et morilles, nids de tagliolini | | 21.00€ |
| Les légumes : | | |
| <i>Dauphinois</i> | | |
| <i>Bouquetière de légumes</i> | | |
| <i>Gratin de légumes à la méridionale</i> | | |
| <i>Salade de lentilles</i> | | |
| <i>Fenouils gratinés</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 | 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