

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>Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates</i>		
<i>Lasagne au potiron</i>		
<i>Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic</i>		
<i>Cannelloni à la viande de veau</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€
Petite dorade royale saisie au thym, petits légumes niçois		14.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		13.00€
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>		
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		12.50€

Rosace de grosses crevettes sauvages aux petits légumes mi-cuits, dés de tomates confits au balsamique et zestes de citrons		16.00€
Coupé de maigre au coeur de céleri, curry doux et trait de lait de coco - sur commande		15.00€
Turbot aux petits légumes et girolles, sauce au Blanc de blancs corsée au jus de veau et parfumée à la noisette - sur commande	+/-	35.00€
Dos de cabillaud Royal cuit à basse température, waterzooï de légumes au cerfeuil		19.00€
Grosse lotte bardée de Pancetta, macédoine de légumes et sauce au cresson		24.00€
Filets de lapereau rôtis au miel et thym, gratin de légumes à la méridionale		19.00€
Pintadeau rôti aux chiconnettes, cuisse confite, ratte façon Macaire		18.00€
Piccata de veau (ou de porc ibérique), aubergine grillée, mozzarella fumée et concassé de tomates au basilic		16.50€

Les légumes :

*Dauphinois*

*Bouquetière de légumes*

*Gratin de légumes à la méridionale*

*Salade de lentilles*

*Jeunes artichauts violet braisés*

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€

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