

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>Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic</i>		
<i>Cannelloni à la viande de veau, sauce tartufata</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€
Côte de saumon d'Ecosse Label Rouge, son risotto aux champignons des bois, sauce au cerfeuil		15.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Vol au vent	kg	30.00€
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€
Carpaccio de saumon d'Ecosse Label Rouge mariné à la façon d'un Ceviche		10.00€

Lasagnette de homard et petits légumes, sauce homardine		15.00€
Parmigiana d'aubergines	+/-	7.50€
Dos de maigre mariné à la fleur de fenouil, pak choï braisés et pointe de curry vert		19.00€
Dos de cabillaud Royal et sucrides parfumées aux zestes de citrons, sauce au Blanc de blancs		19.00€
Escalope de porc ibérique Duroc façon Milanese, tartare à l'estragon		15.00€
Poitrine de coq faisane cuite à basse température, cuisse confite, champignons des bois et chicon braisé, jus simple (non crémé)		21.00€
Tonnelet de filet de veau cuit à basse température, cocotte de légumes et sauce au citron confit		23.00€

Les légumes :

Dauphinois parfumé à la truffe
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles

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