

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</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 bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche - sur commande		12.50€
Côte de saumon d'Ecosse Label Rouge, poireaux confits, crevettes grises et sauce aux pistils de safran		15.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Boulettes de viande aux épices douces		6.00€
Suprême de poulet au curry rouge et son riz basmati		13.50€
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€
Brochette de gambas et ananas caramélisé, coulis d'ananas aux épices douces		14.00€
Noix de Saint-Jacques bardées de Pancetta fumée, velouté de panais, éclats de noisettes et huile de noisettes		16.00€
Dos de bar (élevage) à la plancha, chiconnettes braisées et sauce corsée de jus de veau et truffes		20.00€

Grosse sébaste au chutney d'oignons des Cévennes et tomates cerises		16.00€
Choucroute garnies (Collet, poitrine fumée, palette salée, Strasbourg, Morteau ...)	+/-	17.50€
Poitrine de poularde de Challans aux morilles, nids de papardelle		20.00€
Tonnelet de filet de veau cuit à basse température, cocotte de légumes et sauce au citron confit		23.00€
Cuisse de lapin mijotée aux pruneaux d'Agen		12.00€
Les légumes :		
<i>Dauphinois parfumé à la truffe</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</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€

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