

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 et Speck, beurre et sauge fraîche</i>		
<i>Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic</i>		
<i>Cannelloni à la viande de veau</i>		
<i>Lasagne aux champignons, épinards et coeurs de poireaux</i>		
<i>Quadri ricotta, salsa de tomates cerises, câpres, olives, parmesan et léger pesto</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€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Suprême de poulet parfumé au vinaigre de framboises, julienne de légumes		13.50€
Pavé de saumon d'Ecosse Label rouge grillé, stoemp de poireaux et crème à l'estragon		15.50€
"Ossobuco e tagliolini"		19.50€
Poitrine de poulet de Challans cuite à basse température aux morilles, méli-mélo de légumes		20.00€
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>Dauphinois</i>		

Menu de Saint-Valentin	par pers.	59.00€
<i>Carpaccio de noix de Saint-Jacques à la crème de caviar - froid</i>		
<i>ou</i>		
<i>Emincé de homard aux agrumes et fine mayonnaise d'avocats - froid</i>		

<i>Côtes d'agneau au foie gras de canard poêlé et confit d'oignons rouges, leurs accompagnements</i>		
<i>ou</i>		
<i>Gros dos de bar sauvage cuit à l'infusion de feuilles de kaffir, mijoté de petits légumes et sucrine</i>		

<i>Sablé à la ganache Caraïbe, confit de framboises et framboises fraîches</i>		
<i>ou</i>		
<i>Bombe gianduja et moka sur fond de streusel</i>		

<i>Pains de table</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 - indisponible cette semaine		12.50€
Noix de Saint-Jacques à la fondue de chicons parfumée à la vanille - servie en coque		16.50€
Dos de bar sauvage cuit à l'infusion de feuilles de kaffir, mijoté de petits légumes et sucrine	+/-	25.00€
Côtes d'agneau au foie gras de canard poêlé et confit d'oignons rouges		23.00€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Chou Romanesco</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€

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