

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 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 boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - sur commande		12.50€
Pain de viande, sauce à l'estragon	2 cv	14.00€
Vol au vent	kg	25.00€
Cuisse de canard confite à basse température, dés de rave, champignons et petits oignons grelots		13.00€
Papillote de saumon d'Ecosse Label Rouge aux petits légumes et beurre aux herbes fraîches		15.50€
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		12.50€
Brochette de noix de Saint-Jacques et grosses crevettes sauvages à la crème de parmesan; spaghetti de courgettes et zestes de citrons		18.00€
Carpaccio de saumon d'Ecosse mariné à la façon d'un Ceviche - sur commande		11.50€
Petite dorade royale saisie au thym, huile vierge aux tomates cerises, câpres, olives Taggiasca et parmesan		16.00€

Gros dos de cabillaud confit à basse température, purée d'artichauts et sauce au Blanc de blancs corsée d'un trait de Tartufata	21.00€
Carré de porc ibérique Duroc grillé et laqué à la gelée de piment d'Espelette, confit d'oignons de Tropea et petits légumes	19.00€
Suprême de poulet de Challans aux morilles, chiconnette braisée et rattes du Touquet	22.00€
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>	

## 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