

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>		
<i>Lasagne aux épinards, champignons et petits dés de patates douces</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		12.50€
Pain de viande, sauce moutarde de Meaux	2 cv	14.00€
Suprêmes de poulet au curry doux, pommes caramélisées et riz aux raisins de Corinthe		14.00€
Filets de sole meunière, poireaux confits, éclats de noisettes et huile vierge		17.00€
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		12.50€
Sauté de vongole et calmars, concassé de tomates et ail doux	kg	70.00€
Les premières asperges de Malines et leur vinaigrette	+/-	3.50€
Brochette de scampi, pancetta et légumes grillés, léger pesto		15.00€
Dos de sébaste au lait de coco et wok de légumes au sésame		17.00€
Dos de cabillaud et son risotto au citron et parmesan, asperge verte grillée		21.00€
Poitrine de poulet de Challans aux asperges de Malines		20.00€

Escalope de carré de porc ibérique façon Milanese, sauce tartare	15.00€
Escalope de carré de porc ibérique alla Pizzaiola (pancetta, aubergine grillée, mozzarella, coulis de tomates)	16.50€
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