

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 asperges du Pays</i>		
<i>Quadri ricotta et Speck , beurre et sauge, coulis de tomates</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 - indisponible cette semaine		12.50€
Pain de viande, sauce moutarde de Meaux	2 cv	14.00€
Waterzooï de poulet et sa julienne		16.50€
Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge, tomate gratinée et sauce parfumée à l'estragon		15.00€
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€

Baluchon de saumon légèrement fumé et asperges de Malines au mascarpone		13.00€
Asperges de Malines et leur vinaigrette	pièce	3.00€
Rosace de grosses crevettes sauvages, variation de carottes marinées à la menthe, gingembre et citron vert, émulsion de fruit de la passion		16.00€
Assiette du pêcheur (lotte, crevette sauvage, noix de Saint-Jacques, saumon Albel Rouge ...), sauce au Blanc de blancs parfumée aux pistils de safran	+/-	22.50€
Dos de maigre et sa petite brunoise de fenouils relevée de Chorizo		21.00€
Mijoté de gigot d'agneau aux pruneaux et épices douces	kg	55.00€
Pluma de porc Duroc, oignon de Tropea braisé, jus corsé au porto		17.00€
Suprême de pintadeau parfumé à la sauge et Speck du Tyrol, cuisse confite, cocotte de petits légumes aux raisins de Corinthe		18.00€
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