

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>Quadri ricotta et Speck , beurre et sauge, coulis de tomates</i>		
<i>Quadri ricotta et Speck aux asperges de Malines - sur commande</i>		
<i>Lasagne aux asperges</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	2 cv	14.00€
Suprême de poulet grillé, cuit à basse température, ratatouille de légumes		13.50€
Dos de cabillaud et son risotto aux petits légumes, sauce au Blanc de blancs parfumée au thym		16.00€
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€
Asperges de Malines, vinaigrette aux dés de jambon rôti du Pays	pce	2.50€
Baluchon de saumon d'Ecosse fumé et mariné aux asperges de Malines, mascarpone et zestes de citron		13.50€
Papillote de maigre aux pakchoi et beurre au curry doux		16.50€

Dos de saumon d'Ecosse Label Rouge grillé, asperges vertes et de Malines, purée au cresson	17.50€
Côte de porc ibérique Duroc et sa cocotte de légumes aux morilles	19.00€
Piccata de veau (dans le filet pur), aubergine grillée, scamorza et doux concassé de tomates	18.00€
Tonnelet de poitrine de poularde farcie aux fruits secs torréfiés, aubergine brûlée	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>Rattes du Touquet à la fleur de sel et romarin</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

Lasagnette de homard et asperges de Malines
 Gambas de Madagascar (bio) saisies au thym, nids de tagliolini gorgés de basilic, coulis de tomates douces
 Mousse de foie gras de canard aux pommes et Gewürztraminer - servi dans un ramequin en porcelaine
 Feuilleté d'asperges de Malines et poularde de Challans aux morilles
 Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse température, épaule confite aux aubergines, gratin dauphinois
 Turbot aux asperges - sur commande
 Carré de porc Duroc mariné à la sauge et cuit à basse T°, cocotte de petits légumes du printemps
 Eventail de poissons grillés, cocotte de petits légumes du printemps, crème de béarnaise