

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>		
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		12.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		14.00€
Dorade royale grecque saisie au thym, petite niçoise de légumes aux olives Taggiasca et câpres		16.50€
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 - sur commande		12.50€
Asperges de Malines à la Flamande	pce	2.50€
Gambas de Madagascar (bio) saisies au thym, nids de tagliolini gorgés de basilic, coulis de tomates douces		16.00€

Mousse de foie gras de canard aux pommes et Gewürztraminer - servi dans un ramequin en porcelaine	14.00€
Lasagnette de homard et asperges de Malines	19.00€
Feuilleté d'asperges, poularde et morilles	18.00€
Eventail de poissons grillés (maigre, saint-Jacques, saumon d'Ecosse, gambas de Madagascar ..), cocotte de légumes printaniers, crème de béarnaise	23.00€
Turbot aux asperges de Malines et son risotto <i>Variante avec un épais dos de cabillaud : 22,50 €</i>	35.00€
Carré de porc ibérique mariné à la sauge et cuit à basse t°, cocotte de légumes printaniers aux petits lardons	19.00€
Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse t°, épaule confite aux aubergines, piment doux confit, fagot d'haricots verts	25.00€
Les légumes :	
<i>Dauphinois</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>	
<i>Salade de lentilles</i>	
<i>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