

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>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€
Lasagne aux asperges		12.50€
Suprême de poulet mariné à la citronnelle et gingembre, fins légumes aigre-doux		13.50€
Dos de cabillaud en croûte d'herbes fraîches, crème de cresson	+/-	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€

Vongole et calmars sautés à l'ail doux, concassé de tomates et persil plat	kg	
<i>Condiment pour la préparation d'une pâte ou à déguster avec un bon pain de campagne toasté</i>		
Eventail de grosses crevettes sauvages et variation de carottes aux épices douces, émulsion au fruit de la passion - sur commande		16.00€
Turbot aux asperges de Malines - sur commande	+/-	32.00€
Medaillons de grosse lotte bardée de lard toscan, oignons de Tropea confits, coulis de piments doux	+/-	23.00€
Filet de bar, chutney de tomates et pommes, coulis de carottes parfumé à l'orange		19.00€
Pluma de porc ibérique marinée au thym et romarin, cuite à la plancha, cocotte de légumes aux petits lardons		18.50€
Suprême de poulet farci de morilles, asperges vertes et blanches		20.00€
Filet pur de veau et ris de veau, sauce Fine Champagne parfumée aux zestes de citrons, scaroles braisées		24.00€
<i>variante sans ris de veau : 23,00 €</i>		
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		
La saison des Baby homards commence ....		