

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>		
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€
Lasagnette de homard et asperges de Malines		18.00€
Parmigiana d'aubergines		8.00€
Dos de saumon d'Ecosse et son couscous de légumes aux épices douces		14.50€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, son riz		13.50€
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€

Tian de crevettes grises, anguilles fumées, coeur de céleri vert, dés de pommes, trait de raifort		13.00€
Baby homard entier rôti au lait de coco et curry doux - chaud		25.00€
<i>Le demi comme petite entrée : 12,50 €</i>		
Lasagnette de homard et asperges de Malines		18.00€
Dos de cabillaud et sa compotée de tomates cerises et oignons doux	+/-	18.50€
Filets de sole farcis aux crevettes grises et coeur de poireaux, sauce au Blanc de blancs		21.00€
Pigeonneau façon Clamart aux endives braisées et petits pois frais, la poitrine cuite à basse température, la cuisse confite		24.00€
Magret de canette de Challans aux pêches confites, sauce Bigarade		18.50€
Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse température, légumes à la méridionale, jus simple et huile aux herbes fraîches		22.00€
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

La saison des Baby homards commence ....