

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 14,00€.

### 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 aux asperges du Pays</i>  |       |        |
| <i>Parmigiana d'aubergines</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 - sur commande                  |       | 12.50€ |
| Pain de viande  | 2 cv  | 14.00€ |
| Dos de lieu jaune rôti, aubergine, Pancetta et mozzarella, doux coulis de tomates         |       | 16.00€ |
| Tajine de poulet au citron confit et olives   |       | 14.00€ |
| Scampi au curry doux, poires et coriandre fraîche, timbale de riz aux raisins de Corinthe |       | 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 - sur commande   |       | 12.50€ |
| Les maatjes et leur garniture                                     |       | 4.00€  |
| Grosses crevettes sauvages snackées au sésame, avocats et agrumes |       | 16.00€ |
| <i>Variante avec un demi-baby homard : 18,00 €</i>                |       |        |

|  |     |        |
|--|-----|--------|
| Filet de bar à la plancha, légumes grillés, méli-mélo de tomates cerises, câpres et olives Taggiasca, pesto relevé de parmesan |     | 19.00€ |
| Filet de saumon d'Ecosse Label Rouge à la façon d'un Koulibiac, sauce au Blanc de blancs parfumé à l'aneth                     | +/- | 18.00€ |
| Cailles des Dombes farcie aux éclats de fruits secs, petits légumes aux raisins de Corinthe                                    |     | 18.00€ |
| Filet pur de veau et son escalope de foie gras de canard poêlée, confit d'oignons rouges de Tropea et légumes glacés           |     | 25.00€ |
| Filet pur de veau aux girolles et asperges   |     | 24.00€ |
| 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  |       | 5.00€  |
| 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