

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 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 - 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