12.50€



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 <u>la référence de la semaine</u> 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€
Lasagne bolognaise		
Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic		
Cannelloni à la viande de veau		
Quadri ricotta et Speck		0.000
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		12.50€
commande		
Parmigiana d'aubergines		8.00€
Dos de merlu rôti au four, spaghetti de courgettes et velouté aux		15.50€
accents "thai"		
Pain de viande - 2 cv	2cv	14.00€
Suprême de poulet mariné au thym et romarin, grillé, niçoise de		14.00€
légumes		
Les légumes de la semaine :  Pommes de terre rôties au four		
Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four		
Haricots verts extra-fin		
Bouquetière de légumes de saison		
4		
Les "plus" du vendredi & samedi		
Ailerons de poulet confits au gingembre, soja et miel	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

Filet de bar saisi à la plancha, tian de fregola sarda, huile vierge aux câpres et olives Taggiasca Filets de sole soufflés à la mousse de brochet, sauce homardine Pluma ibérique à la plancha, oignon rouge braisé et petits piments doux frits Suprême de poulet de Challans cuit à basse température aux girolles Les légumes: Dauphinois Bouquetière de légumes Gratin de légumes à la méridionale Salade de lentilles Rattes du Touquet à la fleur de sel et romarin  Desserts Maison de la semaine Mousse au chocolat Caraïbe Crème brûlée Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges Macédoine de fruits frais Ie kg Tiramisu  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 aigrelette le kg Sauce bolognaise le kg 15.00€ Sauce tomates au basilic	Burrata, avocat et mangue au basilic et menthe - sur commande Scampi au curry doux et ananas, riz légèrement parfumé à la cardamone		12.50€ 16.00€
Filets de sole soufllés à la mousse de brochet, sauce homardine Pluma ibérique à la plancha, oignon rouge braisé et petits piments doux frits  Suprême de poulet de Challans cuit à basse température aux girolles Les légumes :  Dauphinois Bouquetière de légumes Gratin de légumes à la méridionale Salade de lentilles Rattes du Touquet à la fleur de sel et romarin  Desserts Maison de la semaine Mousse au chocolat Caraïbe Crème brûlée Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges Macédoine de fruits frais le kg Tiramisu  Le kg  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 aigrelette le kg 90.00€ Terrine de foie gras de canard au naturel Sauce bolognaise			20.00€
Pluma ibérique à la plancha, oignon rouge braisé et petits piments doux frits  Suprême de poulet de Challans cuit à basse température aux girolles  Les légumes:  Dauphinois  Bouquetière de légumes  Gratin de légumes à la méridionale  Salade de lentilles  Rattes du Touquet à la fleur de sel et romarin   Desserts Maison de la semaine  Mousse au chocolat Caraïbe  Crème brûlée  Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges  Macédoine de fruits frais  le kg  24.00€  Tiramisu  Les élection 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 aigrelette  le kg  90.00€  Terrine de foie gras de canard au naturel  Sauce bolognaise	-		20.00€
Les légumes :  Dauphinois  Bouquetière de légumes  Gratin de légumes à la méridionale  Salade de lentilles  Rattes du Touquet à la fleur de sel et romarin   Desserts Maison de la semaine  Mousse au chocolat Caraïbe  Crème brûlée  Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges  Macédoine de fruits frais  Ie kg  1 24.00€  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 aigrelette  Ie kg  90.00€  Terrine de foie gras de canard au naturel  Sauce bolognaise	Pluma ibérique à la plancha, oignon rouge braisé et petits piments		18.50€
Mousse au chocolat Caraïbe3.50€Crème brûlée5.00€Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges3.50€Macédoine de fruits fraisle kg24.00€Tiramisu4.00€Et encoreUne sélection d'excellentes charcuteries : San Daniele, Speck du Tyrol, Lardo di Toscana, Fellino, Finocchiona, Salame al tartufo, jambon rôti du Pays, Lomo1e kg90.00€Saumon fumé extra-doux de Norvège, légère aigrelettele kg90.00€Terrine de foie gras de canard au naturel1e kg20.00€	Les légumes : Dauphinois Bouquetière de légumes Gratin de légumes à la méridionale Salade de lentilles		18.50€
Crème brûlée5.00€Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges3.50€Macédoine de fruits fraisle kg24.00€Tiramisu4.00€Et encoreUne sélection d'excellentes charcuteries : San Daniele, Speck du Tyrol, Lardo di Toscana, Fellino, Finocchiona, Salame al tartufo, jambon rôti du Pays, LomoIe kg90.00€Saumon fumé extra-doux de Norvège, légère aigrelettele kg90.00€Terrine de foie gras de canard au naturelle kg20.00€	Desserts Maison de la semaine		
Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges  Macédoine de fruits frais  Tiramisu  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 aigrelette  Terrine de foie gras de canard au naturel  Sauce bolognaise  3.50€  le kg 24.00€  1 e kg 20.00€	Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Macédoine de fruits frais  Tiramisu  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 aigrelette  Terrine de foie gras de canard au naturel  Sauce bolognaise  le kg 24.00€  4.00€	Crème brûlée		5.00€
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 aigrelette le kg 90.00€  Terrine de foie gras de canard au naturel  Sauce bolognaise le kg 20.00€	Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges		3.50€
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 aigrelette le kg 90.00€  Terrine de foie gras de canard au naturel  Sauce bolognaise le kg 20.00€		le kg	
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 aigrelette le kg 90.00€ Terrine de foie gras de canard au naturel Sauce bolognaise le kg 20.00€	Tiramisu		4.00€
Tyrol, Lardo di Toscana, Fellino, Finocchiona, Salame al tartufo, jambon rôti du Pays, Lomo  Saumon fumé extra-doux de Norvège, légère aigrelette le kg 90.00€  Terrine de foie gras de canard au naturel  Sauce bolognaise le kg 20.00€	Et encore		
Terrine de foie gras de canard au naturel Sauce bolognaise le kg 20.00€	Tyrol, Lardo di Toscana, Fellino, Finocchiona, Salame al tartufo,		
Sauce bolognaise le kg 20.00€		le kg	90.00€
	S .	le kg	20.00€
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	J	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine