

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 et Speck, poêlée de champignons des bois</i> | | |
| <i>Lasagne aux petits légumes</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€ |
| Filet de grosse sébaste au curry doux et lait de coco, wok de légumes | | 16.00€ |
| Cordon bleu de poularde au jambon rôti du Pays et Conté, sauce aux champignons | | 15.00€ |
| Pain de viande - 2 cv | 2cv | 14.00€ |
| Boulettes de viande au curry, coriandre et cumin, sauce tomatée aux épices douces | pièce | 5.00€ |
| 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 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 | | 11.50€ |
| Grosses crevettes sauvages façon Saor, mesclun d'herbes aromatiques | | 15.00€ |
| Poêlée de noix de Saint-Jacques (la saison commence !!!) aux chicons braisés parfumés à l'orange, sauce au Noilly Prat | +/- | 17.00€ |

| | |
|--|--------|
| Coeur de cabillaud sur un lit de tomates cerises confites, oignons doux des Cévennes et pommes de terre | 20.00€ |
| Dos de maigre en vapeur de citron, pakchoï et bouillon thaï | 19.00€ |
| Filet pur de boeuf Simmenthal façon Stroganoff | 23.00€ |
| Carré d'agneau mariné au thym, cuit à basse température, garniture à la liégeoise, jus simple à l'estragon | 21.00€ |
| Suprême de poulet de Challans aux champignons des bois, méli-mélo de légumes racines | 19.00€ |
| 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