

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 parmesan, petits légumes méridionaux, doux coulis de tomates</i>		
<i>Lasagne aux épinards, céleri rave et champignons</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€
Sébastie rôtie au curry doux et son wok de légumes à la coriandre		16.00€
Suprême de poulet cuit à basse t°, julienne de légumes et sauce légèrement parfumée au vinaigre de framboises		14.00€
Pain de viande - 2 cv	2cv	14.00€
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€

"Bocconcini di mozzarella di bufala", lomo, tomates cerises et copeaux de parmesan - sur commande		11.50€
Tian de crevettes grises et anguilles fumées aux herbes fraîches, dés de rave au raifort		14.00€
Médaille de grosse lotte en persillade, étuvé de choux verts aux petits lardons, crème à la moutarde de Meaux	+/-	22.50€
Petit bar sauvage à la plancha, fregola sarda et croquant de fenouils et chorizo	+/-	21.00€
Coq faisán à la Brabançonne, quelques champignons des bois		22.00€
Carré de porc ibérique mariné à la sauge et thym, cuit à basse t°, 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