

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, sauce aux quatre fromages</i>		
<i>Lasagne aux petits légumes sautés au thym</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€
Dos de saumon aux épices orientales, tajine de légumes à la coriandre		15.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		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€
"Burratina", duo de tomates, roquette et parmesan		11.50€
Crevettes sauvages snackées, variation de carottes marinées au gingembre et citron vert, émulsion passion		16.00€
Noix de Saint-Jacques en coque à la fondue de chicons, sauce au Blanc de blancs		16.50€
Assiette du pêcheur et ses petits légumes (lotte, Saint-Jacques, crevette sauvage, saumon d'Ecosse ...)		22.50€

Gros médaillon de lotte parfumé aux pistils de safran, riz à la façon d'une paëlla	24.00€
Filet pur de porc du pays rôti en croûte de noisettes, légumes racines	16.00€
Poularde de Challans, la poitrine cuite à basse t°, la cuisse confite au four dans son jus, thym, romarin, petits légumes aux raisins de Corinthe, chiconnette à l'orange	18.00€
Escalope de porc (carré ibérique !) panée façon Milanese, sauce Tartare	15.50€
Les légumes :	
<i>Dauphinois</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>	
<i>Salade de lentilles</i>	
<i>Dauphinois</i>	
<i>Purée de céleri rave</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