

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 aux confits de légumes, mozzarella et parmesan</i>		
<i>Cannelloni à la viande de veau</i>		
<i>Quadri ricotta et parmesan, sauce aux quatre fromages et noix</i>		
<i>Lasagne aux petits légumes parfumés au thym</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€
Tajine de saumon d'Ecosse (Wester Ross !) et sa semoule		16.50€
Poitrine de poulet parfumée au citron, coeur de poireau confit		14.50€
Pain de viande - 2 cv	2cv	14.00€
Cuisse de lapin mijotée au romarin, oignons doux, tomates cerises et miel		13.00€
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€

Coupé de saumon d'Ecosse et coeur de céleri vert, curry doux et lait de coco		11.50€
Scampi sautés à la crème d'ail, tagliolini et tagliatelle de légumes		15.00€
Encornets farcis d'une niçoise de légumes et Chorizo doux, mijoté en casserole	kg	35.00€
Filets de sole soufflés aux morilles, salsifis à la crème		28.00€
Ossobuco et tagliolini		19.00€
Carré de porc Duroc cuit à basse t°, cocotte 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>Dauphinois légèrement parfumé à la truffe</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