

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>Lasagne aux épinards, dés de céleri et Shiitaké</i>		
<i>Quadri ricotta et Speck du Tyrol, champignons des bois et sauce tartufata et fruits secs</i>		
<i>Cannelloni à la viande de veau</i>		
<i>Cannelloni ricotta, épinards et basilic</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€
Feuilleté de saumon d'Ecosse et épinards, sauce au Blanc de blancs légèrement parfumée de Tartufata		17.00€
Poitrine de poulet de Challans farcie aux fruits secs, fondue de chiconnettes, sauce Fine Champagne à la noisette du Piémont		16.50€
Pain de viande		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", roquette, mangue et avocats, menthe, basilic et émulsion de mangues		12.00€
Demi-homard confit à l'huile de basilic, nids de tagliolini et doux coulis de tomates à l'huile d'olive - froid		24.00€
Tian de noix de Saint-Jacques et légumes méridionaux confits, sauce au basilic		17.00€

Dos de maigre ou de bar cuit en vapeur de citron, bok choy braisé, sauce parfumée aux feuilles de Kaffir	PDJ	
Grosse lotte en millefeuille, petits légumes du marché, sauce bagatelle à l'estragon	PDJ	
Tonnelet de filet pur de boeuf et foie gras de canard poêlé façon "Rossini", oignons de Tropea confits	+/-	24.00€
Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse t°, courgette farcie de petits légumes niçois, jus simple et huile aux herbes fraîches		22.00€
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</i>		
<i>Méli-mélo de légumes racines rôtis au four</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