

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 12,50€.

Mercredi - jeudi - vendredi - samedi

Les potages :	1/2 L	4.50€
---------------	-------	-------

Les pâtes :	+/-	9.00€
-------------	-----	-------

Lasagne bolognaise

Cannelloni à la viande de veau

Lasagne aux légumes méridionaux

Quadri à la ricotta et Speck, sauce Tartufata

Cannelloni à la ricotta, épinards et basilic

Les pizzas assorties	+/-	9.00€
----------------------	-----	-------

Rosace de porc ibérique Pata Negra façon "Vitello Tonnato" - sur commande		12.50€
---	--	--------

Méli-mélo de crevettes grises au goût du jour		12.50€
---	--	--------

Dos de saumon de Norvège aux pointes vertes grillées, risotto de légumes		14.50€
--	--	--------

Dos de cabillaud Royal et ses rillettes de tomates mûres et gambas		18.00€
--	--	--------

Tomates farcies		9.00€
-----------------	--	-------

Mijoté d'agneau au curry doux et pommes	kg	60.00€
---	----	--------

Suprême de poulet Archiduc, timbale d'épinards	13	
--	----	--

Les légumes de la semaine :

Salade de céleri rave façon rémoulade

Pommes de terre rôties au four

Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four

Haricots verts extra-fin

Bouquetière de légumes de saison

Les "plus" du vendredi & samedi

Ailerons de poulet confits au miel et gingembre	le kg	25.00€
---	-------	--------

Fondue au parmesan		3.00€
--------------------	--	-------

Croquettes aux crevettes grises		4.50€
---------------------------------	--	-------

Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - dressé sur assiette en porcelaine - sur commande		12.50€
Baluchon de Sainte-Maure et saumon légèrement fumé, crème de vodka au cassis		10.00€
Scampi au curry doux, coriandre et poires, timbale de riz aux jeunes poireaux		16.00€
Quenelles de brochet, sauce homardine		12.00€
Grosse lotte safranée aux légumes de saison	+/-	21.00€
Filet de bar et duxelles de champignons des bois, sauce "tartufata"		20.00€
Ossobuco et nids de fettucine		19.00€
Carré de porc ibérique cuit à basse température, confit d'échalote et beurre de Montpellier		17.50€
Filet de biche en croûte de fruits secs, pomme "bouchon" aux airelles		21.00€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Chicons braisés</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Epinards sautés</i>		
<i>Romanesco</i>		
Desserts Maison de la semaine		
Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta et coulis de fruits rouges		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	20.00€
Cake Maison		9.00€
Flan caramel		2.50€
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	87.00€
Terrine de foie gras de canard au naturel	le kg	120.00€
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine