

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 asperges du Pays

Quadri à la ricotta, beurre et sauge, doux coulis de tomates

Cannelloni à la ricotta

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€
--	--	--------

Dos de Skrei et stoemp aux poireaux, sauce au vin blanc		15.00€
---	--	--------

Tajine d'agneau aux abricots	kg	55.00€
------------------------------	----	--------

Pain de viande	2 cv	14.00€
----------------	------	--------

Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz pilaf		13.50€
---	--	--------

Asperges de Malines, leur vinaigrette - sur commande	pièce	2.75€
--	-------	-------

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€
---------------------------------	--	-------

Burrata, duo de tomates, roquette et léger pesto - sur commande		12.00€
Thon rouge mi-cuit à la coriandre, variation de carottes aux épices douces et vinaigrette au fruit de la passion		15.00€
<i>Variante avec des crevettes sauvages à la plancha - 16,00 €</i>		
Filets de sole meunière et risotto aux petits légumes, sauce au Blanc de blancs et basilic		19.00€
Dos de maigre saisi au thym, fond d'artichaut braisé et pointes vertes bardées, huile aux herbes		19.00€
Noix de Saint-Jacques grillées, coeur de poireau confit entier et beurre au piment d'Espelette et fines herbes		17.00€
Suprême de poularde cuite à basse température aux asperges de Malines		20.00€
Côte de porc ibérique cuite à basse température, jus au romarin et bouquet de légumes		19.00€
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>Chou rave</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€
Tiramisu		4.00€
Flan caramel		2.50€
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		
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine