

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

Quadri ricotta, beurre et sauge

Lasagne aux épinards et champignons

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 cabillaud rôti au thym, petite niçoise		16.00€
---	--	--------

Dos de saumon de Norvège grillé aux épices douces, poireaux confits et crème de curcuma		14.50€
---	--	--------

Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		13.50€
---	--	--------

Boulette de viande de veau au parmesan et basilic, coulis de tomates		6.00€
--	--	-------

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

Cuisse de lapin mijotée aux pruneaux		12.50€
--------------------------------------	--	--------

Les légumes de la semaine :

Pommes de terre rôties au four

Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four

Haricots verts extra-fin

Bouquetière de légumes de saison

Céleri rave façon rémoulade

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		6.50€
Burrata, duo de tomates, roquette et léger pesto - sur commande		12.00€
Marbré de lotte, raie et saumon d'Ecosse aux fines herbes, sauce Vincent	kg	100.00€
Tartare de filet pur de boeuf à l'italienne - sur commande		15.00€
Petite dorade royale saisie au thym, méli-mélo de piments doux, courgettes, câpres et olives Taggiasca, léger pesto, petit risotto		17.00€
Sole farcie aux crevettes grises et jeunes poireaux, légère bisque de crevettes		20.00€
Filet de veau et ris de veau au citron confit, légumes glacés au miel		24.00€
Perdreau rôti en feuille de vigne, embeurrée de choux aux petits lardons, millefeuille de pomme de terre	+/-	37.00€
Gigots d'agneaux mijotés façon navarin, ses légumes	kg	60.00€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Oignons rouges de Tropea braisés</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€
Meringue, crème double et framboises fraîches, coulis de fruits rouges		6.00€
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		
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine