Suggestions
18/10 au 21/10

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 et champignons des bois		
Lasagne végétarienne		
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 colin de ligne en croûte d'aubergine et scamorza affumicata	+/-	14.00€
Scampi au curry doux, poires et coriandre, timbale de riz		16.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Cordon bleu de poulet au jambon rôti du Pays et Conté, sauce aux champignons	2 pces	14.00€
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€
Accras de thon rouge et épices indiennes, vinaigrette au yaourt	pce	6.00€
Cannelloni de thon rouge et foie gras de canard, herbes fraîches et vinaigrette au citron vert et miel relevée de sauce soja - sur commande		16.00€
Cocotte de grosse lotte au citron confit et coeurs de poireau rôtis entiers		23.00€
Dos de sandre et son risotto aux champignons des bois, crème de cerfeuil	+/-	19.00€
Filet de veau au foie gras de canard poêlé, légumes glacés au miel		24.00€
Suprême de coq faisan cuit à basse température aux champignons des bois, cuisse confite, pomme bouchon aux airelles		20.00€
Tajine d'agneau aux oignons doux des Cévennes et raisins de Corinthe - cuisson longue	kg	65.00€

Les légumes :

Dauphinois
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Taboulé aux épices douces

Desserts Maison de la semaine

Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	24.00€
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 aigrelette	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