

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 <u>la référence de la semaine</u> 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 Speck, beurre et sauge, coulis de tomates		
Lasagne aux petits légumes Cannelloni à la ricotta		
Les pizze assorties	+/-	9.00€
Méli-mélo de crevettes grises au goût du jour - sur commande	Τ/-	12.50€
Rosace de porc ibérique Pata Negra façon "Vitello Tonnato" - sur		12.50€
commande		12.50€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - sur		12.50€
commande		
Goujonnettes de colin de ligne en panure relevée de parmesan et	kg	45.00€
romarin, sauce tartare		
Boulettes de thon à la coriandre et épices douces, sauce aigre-douce	_	6.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, son riz		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 - non disponible cette semaine		12.00€
Grosses crevettes sauvages à la plancha, mesclun d'herbes aromatiques, vinaigrette au citron confit		14.00€
Dos de cabillaud Royal et coeurs de poireaux confits entier, sauce homardine		18.00€
Petite dorade royale farcie d'une duxelle de champignons des bois, crème d'amandes		16.00€
Cuisse de canard confite et lit de lentilles de Puy cuisinés à la graisse d'oie et petits lardons		13.50€
Suprême de pintadeau rôti aux petits légumes et raisins de Corinthe, jus simple		16.00€
Tonnelet de filet de veau en croûte de craquelin de noisettes, bouquet de légumes		23.00€
Les légumes :  Dauphinois		
Bouquetière de légumes		
Gratin de légumes à la méridionale		
Salade de lentilles		
Chou Romanesco		
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€
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	, ,	0= 000
Saumon fumé extra-doux de Norvège, légère aigrelette	le kg	87.00€
Terrine de foie gras de canard au naturel	, ,	00.000
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine