

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, sauce légère au Gorgonzola et noix		
Quadri ricotta et Speck, beurre et sauge, coulis de tomates		
Lasagne aux épinards et champignons		
Cannelloni à la ricotta		0.000
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€
		18.00€
Filets de sole farcis de crevettes grises et poireaux confits, sauce au Blanc de blancs		18.00€
Pain de viande, sauce à l'estragon	2 cv	14.00€
Poulet mijoté façon Grand-Mère aux oignons grelots et petits lardons		16.00€
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 saisies au thym, nids de tagliolini gorgés de basilic, coulis de tomates monté à l'huile d'olive		15.00€
Tartare de thon rouge parfumé à la menthe et basilic Thaï - froid Dos de sandre rôti sur peau, oignons de Tropea confits et risotto aux petits légumes		10.00€ 20.00€
Dos de cabillaud Royal aux jeunes artichauts violet, sauce au Blanc de blancs légèrement parfumée à la "Tartufata"		20.00€
Piccata de veau (dans le carré), aubergines grillées, mozzarella fumée, doux concassé de tomates		17.00€
Suprême de poulet de Challans cuit à basse température aux morilles, nids de papardelle		19.00€
Joues de porc ibérique Pata Negra longuement mijotées aux oignons doux de Tropea Les légumes: Dauphinois Bouquetière de légumes Gratin de légumes à la méridionale Salade de lentilles Chou Romanesco	kg	37.00€
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		
Saumon fumé extra-doux de Norvège, légère aigrelette Terrine de foie gras de canard au naturel	le kg	87.00€
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€
	-	

Quelques suggestions pour la semaine prochaine