

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€
<i>Lasagne bolognaise</i>		
<i>Cannelloni à la viande de veau, coulis de tomates</i>		
<i>Quadri ricotta et Speck, beurre et sauge, coulis de tomates</i>		
<i>Lasagne aux petits légumes parfumés au thym</i>		
<i>Quadri ricotta, sauce aux fromages et noix de pécan</i>		
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€
Goujonnettes de cabillaud Skrei en panure relevée de parmesan et romarin, sauce tartare	kg	50.00€
Lorgnettes de sole et saumon d'Ecosse, julienne de légumes et sauce Bagatelle		17.50€
Suprême de poulet à l'estragon, cuisson basse température, tagliolini		13.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Les légumes de la semaine :		
<i>Pommes de terre rôties au four</i>		
<i>Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four</i>		
<i>Haricots verts extra-fin</i>		
<i>Bouquetière de légumes de saison</i>		
<i>Céleri rave façon rémoulade</i>		
<i>Epinard sautés</i>		
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€
Crevettes sauvages saisies au thym, nids de spaghetti de courgettes, crème de parmesan et zestes de citrons - tiède		15.00€
Dos de Skrei confit à l'huile d'olive, lentilles mijotées aux petits lardons, réduction de jus de veau et balsamique		18.00€
Dos de maigre cuit en vapeur de citron, scarole braisée, court bouillon au gingembre et feuilles de Kaffir		18.00€
Choucroute garnie (Morteau, Strasbourg, palette salée, poitrine fumée, collet fumé ...)	+/-	17.50€
Carré de porc ibérique mariné à la citronnelle et soja, légumes façon wok, sauce aigre-douce		17.50€
Carré d'agneau cuit à basse température au thym, bouquet de légumes, huile aux herbes fraîches et jus simple		19.00€
Poularde de Challans aux morilles - sur commande		
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Fenouils gratinés</i>		
<i>Romanesco</i>		
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 aigrette	le kg	90.00€
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