

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, sauce "tartufata"</i>		
<i>Lasagne aux épinards et champignons</i>		
<i>Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates</i>		
Les pizzas 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 Skrei et ses chicons braisés		16.00€
Petite dorade royale saisie au thym, niçoise croquante et léger pesto		14.00€
Vol au vent	kg	30.00€
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€
Grosses crevettes sauvages et variations de carottes aux épices douces, vinaigrette passion		16.00€
Marbré de lotte, raie et saumon aux fines herbes, sauce Vincent	kg	90.00€

Dos de maigre cuit à l'infusion de citron, scaroles braisées et consommé crémé parfumé aux feuilles de Kaffir et gingembre		18.00€
Cocotte de lotte aux petits lardons et poireaux confits entiers, sauce à l'aneth	+/-	22.00€
Carré de veau rôti entier aux jeunes oignons rouges de Tropea		19.00€
Suprême de poularde de Challans aux asperges de Malines et morilles		22.00€
Les premières asperges de Malines, vinaigrette aux dés de jambon rôti du Pays	pce	3.00€
Gigots d'agneau mijoté au curry doux et pommes	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>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