

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, coulis de tomates

Quadri ricotta et Speck, sauce "tartufata"

Lasagne aux légumes méridionaux saisis au thym et origan

Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates

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 colin de ligne, aubergine grillée, Pancetta et mozzarella, coulis de tomates		14.00€
---	--	--------

Scampi au curry doux, lait de coco et coriandre, riz basmati		16.00€
--	--	--------

Coq au vin aux petits oignons grelots, lardons et champignons		16.00€
---	--	--------

Pain de viande	2 cv	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

Epinard sautés

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		12.00€
Coupé de bar légèrement parfumé au lait de coco et épices douces - sur commande		15.00€
Rosace de crevettes sauvages et variation de carottes aux épices douces, vinaigrette passion - sur commande		16.00€
Les premières asperges de Malines, vinaigrette aux dés de jambon rôti du Pays	pce	3.00€
Noix de Saint-Jacques en croûte de noisettes, coeur de poireaux confit au Comté		16.00€
Dos de sébaste et ses petits légumes parfumés au cumin et pistils de safran		15.00€
Dos de cabillaud Skrei et son risotto aux cèpes		20.00€
Magret de canette de Challans aux figues de Solliès confites, sauce Bigarade		18.00€
Carré de porc ibérique Pata Negra cuit à basse température, croûte d'herbes fraîches et asperges vertes grillées, sauce moutarde à l'Ancienne		18.00€
Tonnelet de filet pur de boeuf façon Stroganof, pomme de terre Macaire		22.50€
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