

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, gorgonzola et noix</i>		
<i>Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates</i>		
<i>Lasagne aux petits légumes</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€
Dos de sébaste mijotée au lait de coco, curry et coriandre, wok de légumes		16.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		13.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Osso buco e tagliolini		19.00€
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		12.00€
Asperges de Malines, vinaigrette aux dés de jambon rôti du Pays	pce	2.50€
Rosace de gambas de Madagascar aux petits légumes croquants, vinaigrette aux fruits de la passion - sur commande		16.00€
Thon rouge mariné au gingembre et soja, mi-cuit, assaisonnement de wasabi et zestes de citrons, croquant de germes de soja		13.00€
Noix de Saint-Jacques bardées de Pancetta, velouté de petits pois et éclats de noisettes du Piémont		14.00€
Dos de barbue cuit en vapeur de citron, étuvé de scaroles et asperges de Malines, court bouillon crémé et parfumé aux feuilles de Kaffir	+/-	21.00€
Filets de sole en portefeuille, poireaux confits et crevettes grises, sauce au Blanc de blancs		17.00€
Tonnelet de filet pur de boeuf façon Stroganoff, pomme de terre façon Macaire		23.00€
Carré de porc ibérique mariné au thym et romarin, cuit à basse température, méli-mélo de légumes provençaux grillés, jus simple parfumé au thym		19.00€
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>Artichauts violet braisés</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