

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 au Gorgonzola</i>		
<i>Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates</i>		
<i>Lasagne aux asperges du Pays</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 saumon d'Ecosse Label Rouge snacké, risotto aux gambas et crème de cerfeuil		16.00€
Sole (4/kg) meunière, petite rattes du Touquet à la fleur de sel		16.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Boulettes de viande parfumées au basilic, concassé de tomates	2 pièces	12.00€
Les premiers maatjes garnis - 13/06		4.00€
Suprême de poulet cuit à basse température à l'estragon		15.00€
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>Chou rave</i>		
<i>Asperges de Malines</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€
Timbale de saumon mariné à l'aneth, dés de pommes et concombre, fleurette au citron vert		10.00€
Courte nage de cabillaud aux petits légumes, moules de Bouchot et coques		18.50€
Coeur d'artichaut breton aux crevettes grises, coeur de céleri et huile d'olive persillée	14,50	
Brochette de lotte bardée de Pancetta et grosses crevettes de Madagascar saisies au thym, compotée de tomates cerises et oignons doux des Cévennes		19.00€
Gigot d'agneau confit longuement au four, niçoise de légumes et jus simple au romarin		16.50€
Cuisse de lapin en persillade à la moutarde de Meaux		14.00€
Filet pur de boeuf irlandais façon Stroganoff		23.00€
Les légumes :		
<i>Dauphinois</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		
<i>Gratin de légumes à la méridionale</i>		
<i>Salade de lentilles</i>		
<i>Jeunes 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