

## Tous les jours

Terrine aux deux saumons	90€/kg
Terrine d'anguille fumée	85€/kg
Terrine de tomates et chèvre	65€/kg
Terrine de homard au safran	95€/kg
Terrine de perdreau foie gras et cèpes	85€/kg
Saumon fumé extra doux	120€/kg
Saumon fumé doux	85€/kg
Caviar Baeri	980€/kg
Dauricus	1.450€/kg
Russian Ocière	1.250€/kg
Foie gras d'oie	220€/kg
Foie gras de canard	145€/kg
Oeuf	0,60€/p
Pain de viande	14€
Boulettes sauce tomates	13€
Sauce Bolognaise (0,50L)	9€

### FROMAGES - Julien Hazard

Brie de Meaux
Camembert
Coulommiers
Brillat-Savarin
Reblochon
Saint-Félicien
Saint-Marcellin
Chèvre frais sur feuille
Taupinette
Palet cendré
Crottin de Chavignol
Sainte-Maure de Touraine
Tommette de Brebis
Moliterno à la truffe
Parmigiano Reggiano
Roquefort
Gouda jeune en tranches
Gruyère doux râpé
Comté du Jura
Etivaz
Tomme aux fleurs
Petit Gaugry
Chaource

### Desserts - Wittamer

Chocovilla	5,40€
Millefeuille	5,40€
Merveilleux	5,40€
Opéra	5,40€
Eclair vanille, fraises	5,40€
Croûte fraises	6€
Croûte framboises	6€
Mousse chocolat	5,40€
Tiramisu	5,40€
Feuilletés aux abricots	4,20€
Feuilleté aux poires	4,20€

### VIANDES (sous vide)

Côte à l'os
Noix d'entrecôte
Côte de veau
Hamburger de Wagyu

### BOULANGERIE

Baguette	2,50€
Miche au levain	4,40€
Pain Brioche	6€



LA VILLA LORRAINE  
TRAITEUR

Mai 2020

### UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle  
+32 2 511 44 83 – [traiteur@villalorraine.be](mailto:traiteur@villalorraine.be)  
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h

### LASNE

Carré Gomand 4 – 1380 Lasne  
+32 2 653 56 23 – [lasne@villalorraine.be](mailto:lasne@villalorraine.be)  
Ouvert le lundi de 12h à 19h  
Du mardi au samedi de 10h à 19h  
Dimanche de 9h à 15h

### STOCKEL

Place Dumon 8 – 1150 Woluwe-Saint-Pierre  
+32 2 772 77 79 – [stockel@villalorraine.be](mailto:stockel@villalorraine.be)  
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h

## LUNDI

Gaspacho andalou, basilic	6€
Salade de cœurs d'artichauts, volaille, asperges	15€
Penne all'arrabbiata	14€
Roastbeef, céleri remoulade	15€
Saumon teriyaki, légumes à l'asiatique	22€
Lieu jaune rôti, viennoise d'herbes	24€
Onglet de boeuf à l'échalote, pommes de terre rissolées	22€
Poulet laqué, légumes rôtis	24€
Filet mignon de porc ibérique façon Orloff	26€

## MARDI

Crème d'asperges blanches	6€
Salade César	14€
Gnocchi au parmesan, asperges vertes, petits pois	15€
Vitello tonnato	16€
Bar rôti, fregola aux artichauts poêlés et brocholetti	24€
Cabillaud, croûte de parmesan, blettes, pignons de pin	24€
Gambas rôties, caviar d'aubergine, vinaigrette orientale	28€
Cordon bleu	20€
Piccata de veau	24€

## MERCREDI

Soupe froide de petits pois, yaourt, menthe	6€
Salade niçoise	14€
Cannelloni bolognaise veggie	14€
Carpaccio de bar au sésame	15€
Thon rouge, purée au wasabi	26€
Médallions de lotte grillés, pâtes à l'encre de seiche	26€
Daurade royale, sauce choron	24€
Coucou de Malines, sauce archiduc	22€
Boulettes de veau rôties aux herbes, poêlée de légumes	19€

## JEUDI

Soupe de courgettes et épinards	6€
Salade romaine, légumes, burrata, zestes de citron	15€
Nouilles soba au poulet	15€
<b>YM</b> Carpaccio croustillant de boeuf dry aged	22€
Goujonettes de sole	25€
Saumon grillé, beurre maître d'hôtel à l'estragon	24€
Sébastien à la plancha, quinoa, condiment fenouil	22€
Faux-filet, country potatoes, sauce béarnaise	24€
<b>YM</b> Agneau de lait zätär aka	27€

## VENDREDI

Tartare de thon façon américain	18€
Tomates aux crevettes	24€
Pâtes au pesto	14€
Saumon mariné, radis, vinaigrette orange saké	14€
Cabillaud, risotto de pommes de terre, safran	25€
Bar grillé, condiment algues et concombre	24€
Volaille fermière, petit pois, jus brun, huile noisette	26€
Presse Ibérique sauce BBQ	26€
Canard, sauce plum	24€

## SAMEDI

<b>YM</b> Tartare de crevettes Nobashi, crème aigre caviar	28€
Avocat au crabe	14€
Asperges à la flamande	16€
Risotto courgettes et artichauts	26€
<b>YM</b> Turbotin cuit au lait, asperges, morilles, foie gras	34€
Roulades de sole à la florentine	26€
Homard rôti, beurre aux herbes	36€
Filet et ris de veau, légumes printaniers, jus au thym	38€
Boeuf thaiï	33€

**YM** Plats signés YVES MATTAGNE