

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 Ociètre	1.250€/kg
Foie gras d'oie	220€/kg
Foie gras de canard	145€/kg
Oeuf	0,60€/p
Pain de viande	16€
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€
Saint-honoré	5,40€
Merveilleux	5,40€
Tartelette tatin	5,40€
Eclair vanille, fraises	5,40€
Dolly	5,40€
Croûte framboises	6€
Mousse chocolat	5,40€
Tiramisu	5,40€
Feuilleté aux abricots	4,20€
Baba au rhum	6,50€

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€
Cramique	5€



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

Octobre 2020

UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle
+32 2 511 44 83 – traiteur@villalorraine.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

LASNE

Carré Gomand 4 – 1380 Lasne
+32 2 653 56 23 – lasne@villalorraine.be
Ouvert le lundi de 12h à 19h30
Du mardi au samedi de 10h à 19h30
Dimanche de 9h à 15h

STOCKEL

Place Dumon 8 – 1150 Woluwe-Saint-Pierre
+32 2 772 77 79 – stockel@villalorraine.be
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

LUNDI

Soupe de lentilles corail	6€
Salade d'épinards, pommes, noix, feta	13€
Spaghetti de légumes, pesto de sucrine	15€
Gambas à la provençale	29€
Saumon au saté de Chine, wok de légumes	22€
Maigre rôti, caviar d'aubergine, gnocchi	20€
Cordon bleu	23€
Canard laqué sauce plum	22€

MARDI

Soupe aux courgettes et basilic	7€
Salade de quinoa et légumes grillés	13€
Tagliatelles aux cèpes et parmesan	24€
Tartare de bar au shizo et wakamé	18€
Bouillabaisse	25€
Thon snacké, purée au wasabi	25€
Bavette de bœuf à l'échalote	22€
Jambonneau sauce moutarde	20€

MERCREDI

Soupe tomates, boulettes	8€
Salade de buratta, pesto de fruits secs, roquette	16€
Risotto aux courges et girolles	22€
Sot-l'y-laisse de volaille, salsifi et comté	20€
Paella aux fruits de mer et chorizo	28€
Daurade royale, sauce choron	24€
Nuggets de volaille, country potatoes	19€
Parmentier de cuisse de canard	20€

JEUDI

Velouté de cerfeuil	7€
Salade de poulet mariné aux épices, boulgour	14€
Orrechiette aux artichauts et tomates confites	19€
Carpaccio de bœuf sauce Harry's bar	16€
Saumon grillé, curry de légumes	22€
Saint-Jacques rôties, mousseline de courge, amandes	24€
Vol-au-vent aux morilles	25€
Filet mignon de porc, potimarron et romarin	20€

VENDREDI

Soupe de butternut à l'huile de noisette	6€
Salade d'édamamé et crevettes roses à l'asiatique	16€
Chicons au gratin	14€
Carpaccio de Saint-Jacques à la citronnelle	15€
Bar sauvage, chicons caramélisés, noisettes	28€
Lotte en croûte d'olive, courgettes, jus safrané	26€
Quasi de veau, poêlée de légumes automnales	25€
Duo d'agneau, croûte d'herbes, gratin dauphinois	24€

SAMEDI

Carpaccio de saumon, condiments figes	12€
Salade de king crab, avocat, cœur de laitue	22€
Linguine à la carbonara	18€
Saint-Jacques rôties, chataignes et topinambour	24€
Cabillaud aux crevettes grises	30€
Barbue rôtie, salsifis, beurre champagne, tartufata	34€
Filet pur de bœuf, épinards, purée Robuchon truffée	28€
Volaille jaune aux champignons des bois	26€
Émincé de côte de veau, poêlée de cèpes	32€