

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	95€/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	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	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

Novembre 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

Velouté de topinambours	6€
Salade Liégeoise	13€
Nouilles thaï au poulet	14€
Cassiolette de scampis au curry jaune et chicons	22€
Dorade royale, fregola sarda, artichauts et tomates rôties	28€
Saumon grillé, lentilles façon risotto, beurre blanc à l'avruga	22€
Osso bucco, pâtes	20€
Waterzooï de poulet à la gantoise	21€

MARDI

Crème de champignons et châtaignes	9€
Salade de magret de canard fumé, pommes et noix	16€
Pâtes grecques, feta, tomates confites	16€
Œufs à la Russe	12€
Saint-Jacques rôties, pâtes à l'encre de seiche, sauce dugléré	24€
Lotte au citron confit, fenouil et olives taggiasche	24€
Émincé de côte de porc, sauce blackwell	22€
Carbonnade de veau à la flamande	25€

MERCREDI

Velouté de butternut, lait de coco	6€
Nasi goreng	16€
Pâtes au ragoût d'agneau	19€
Persillade d'escargots, petit épeautre, cresson	16€
Dorade sébaste, tajine de légumes au ras el hanout	26€
Aile de raie vapeur, mousseline au beurre noisette	22€
Hachis parmentier	18€
Coucou de Malines, sauce aux morilles, tagliolini	26€

JEUDI

Soupe de panais et cresson	6€
Salade de ricotta, épinards, saumon fumé	18€
Gnocchis, courge et cecina de bœuf	16€
Crevettes Nobashi au kaffir lime, riz au soja	20€
Maigre rôti, pommes de terre confites, jus à la sauge	22€
Cabillaud confit au four, chou vert, lait fumé au genévrier	24€
Filet de veau, stoemp aux carottes, jus au curry	24€
Filet de canette rôti, ananas aux fruits secs	22€

VENDREDI

Potage Saint-Germain	6€
Salade d'écrevisses, quinoa, guacamole	15€
Ravioles aux champignons des bois, sauce velouté	20€
Aubergine à la parmigiana	16€
Saint-Jacques snackées, chiconettes braisées	25€
Saint-Pierre poché, courge, girolles	32€
Suprême de faisan à la brabançonne	22€
Filet pur de bœuf, légumes d'automne, sauce archiduc	29€

SAMEDI

Carpaccio de Saint-Jacques, crème aigre, aneth	16€
Vitello tonnato	16€
Avocat au crabe	18€
Tagliatelles au homard, bisque au kari gosse	29€
Thon rouge snacké, carottes et coriandre, ponzu	22€
Sole rôtie, trompettes de la mort, pesto de noix	28€
Dos de bar au caviar	30€
Filet de biche, coings rôtis, sauce poivrade	29€
Volaille farcie, sauce Albufera	25€