

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	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

Janvier 2021

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 à l'oignon	7€
Salade de volaille, chicons crus, noix et curry	14€
Cannelloni ricotta et épinards	15€
Tortilla, sauce harissa	14€
Dos de bar, spaghetti de courge, crème de comté	26€
Saumon, salsa verte, fenouil cru et cuit	24€
Blanquette de veau, morilles	26€
Filet de canette rôti au miel, mousseline de patates douces	22€

MARDI

Potage cultivateur	7€
Carpaccio de bar au citron et basilic	18€
Gratin de crozets	13€
Tartare de thon	18€
Daurade royale, salsifis rôtis, sauce matelote	24€
Espadon grillé, sauce vierge	24€
Parmentier de lièvre	20€
Escalope de veau, gratin de macaroni	21€

MERCREDI

Velouté de brocolis	7€
Salade de nouilles chinoises, crevettes Nobashi	15€
Chicons au gratin	14€
Raie, beurre aux câpres, mousseline de pommes de terre	22€
Cabillaud poêlé, chicons braisés, sauce aux agrumes	24€
Onglet de bœuf à l'échalote	22€
Côtes d'agneau, gratin dauphinois, haricots verts	26€

JEUDI

Soupe au miso	6€
Tagliata de bœuf, roquette et parmesan	19€
Linguini aux encornets et courgettes	20€
Tartare de légumes, vinaigrette moutarde	16€
Saumon grillé, béarnaise	22€
Cassolette de homard, petits pois et morilles	34€
Choucroute garnie	20€
Coquelet, pommes de terre rissolées, sauce estragon	24€

VENDREDI

Minestrone	9€
Vitello tonnato	16€
Pâtes all'amatriciana	14€
Trio de sashimi (thon, saumon et Saint-Jacques)	18€
Bar poêlé, aubergine, pommes grenailles, huile de basilic	26€
Sole à la Dieppoise	26€
Tagliata de secreto ibérique	26€
Filet pur de bœuf, sauce aux poivres	30€

SAMEDI

Salade de tourteau, pommes vertes	16€
Salade de la mer (saumon, anguille, crevettes roses)	21€
Risotto aux truffes	28€
Salade de thon rouge façon niçoise	16€
Saint-Jacques poêlées, topinambour, roquette	22€
Turbot rôti, artichauts poivrade, truffe noire	32€
Suprême de volaille, chicons, pommes de terre au four	24€
Côte de veau, purée truffée, poêlée de champignons	36€
Pigeon rôti sur le coffre, céleri rave, trompettes de la mort	28€