

Tous les jours

Terrine aux deux saumons	95€/kg
Terrine d'anguille fumée	95€/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	985€/kg
Dauricus	1.490€/kg
Russian Ociète	1.190€/kg
Foie gras d'oie	220€/kg
Foie gras de canard	145€/kg
Œuf Bio de ferme	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	5,90€
Saint-honoré	5,90€
Merveilleux	5,90€
Tartelette tatin	5,90€
Eclair	4,85€
Dolly	5,90€
Croûte framboises	6,50€
Mousse chocolat	5,90€
Tiramisu	5,90€
Feuilleté aux abricots	4,85€
Baba au rhum	6,90€

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	8,50€
Cramique	6,70€



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

Avril 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

Velouté d'artichaut (GF)	9€
Salade de scampis, basilic, vinaigrette au sésame (GF)	16€
Tartare de bœuf à l'italienne (GF)	18€
Penne, aubergines, tomates (V)	16€
Saumon grillé, ratatouille, pommes de terre grenailles (GF)	24€
Daurade à la sarriette, haricots de Paimpol (GF)	24€
Palerons de bœuf, légumes printaniers	22€
Vol-au-vent de volaille aux asperges vertes	24€

MARDI

Soupe froide de concombre, menthe, yaourt (V) (GF)	7€
Salade d'avocat, tomates, mozzarella di buffala (V) (GF)	14€
Asperges à la flamande (V) (GF)	16€
Ravioles aux champignons (V)	19€
Saint-Pierre, risotto de pommes de terre, légumes verts (GF)	28€
Sébaste rôti, riz vénéré, fenouil (GF)	29€
Secreto de porc ibérique, haricots verts, sauce moutarde	25€
Aubergines à la grecque	19€

MERCREDI

Velouté de petits pois (V)	7€
Salade de chèvre, noix, pommes, vinaigrette miel moutarde (V)	15€
Tagliatelles au saumon fumé et épinards	15€
Cassiolette de légumes printaniers (V) (GF)	19€
Lotte pochée au lait de coco, légumes croquants (GF)	26€
Roulades de sole, croquant de noisettes, fève, asperges vertes	28€
Escalope de veau à la milanaise	24€
Émincé de bœuf, sauce poivre, pommes de terre, chicons	26€

(V) = Végétarien

(GF) = Sans gluten

JEUDI

Crème d'asperges blanches (V) (GF)	9€
Salade de maquereaux en escabèche (GF)	18€
Artichaut vinaigrette (V) (GF)	13€
Cannelloni aux Saint-Jacques et brocolis	24€
Bar rôti, noisettes et artichauts	26€
Saumon laqué au miso, asperges vertes, shiso	26€
Blanquette de veau	24€
Nuggets de volaille, country potatoes	19€

VENDREDI

Gaspacho andalou (V) (GF)	8€
Salade César	15€
Tartare de bar au caviar (GF)	26€
Tomate aux crevettes épluchées main (GF)	18€
Cabillaud vapeur, légumes verts, sauce vierge (GF)	24€
Thon rouge, aubergines au pesto, vinaigrette tomate (GF)	22€
Coucou de Malines aux morilles	27€
Filet pur de veau à la sauge	29€

SAMEDI

Avocat au crabe véritable (GF)	19€
Langoustines juste rôties, pesto de roquette (GF)	25€
Vitello tonnato (GF)	16€
Asperges blanches, crevettes grises sauce mousseline (GF)	18€
Homard, légumes à la verveine (GF)	36€
Turbot, viennoise au citron noir, risotto crémeux aux fèves	30€
Filet de canette aux épices douces, patates douces	22€
Côtes d'agneau, gratin dauphinois, haricots verts (GF)	26€
Filet pur de bœuf sauce béarnaise, pommes de terre (GF)	28€