

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	1.180€/kg
Dauricus	1.850€/kg
Russian Ociètre	1.450€/kg
Foie gras d'oie	220€/kg
Foie gras de canard	145€/kg
Œuf	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 framboise	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	6,90€
Cramique	6,70€



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

Mai 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 de cresson (V) (GF)	6€
Salade de crevettes roses, avocat et coriandre (GF)	17€
Tagliatelles aux brocolis et parmesan (V)	16€
Poke bowl (quinoa, thon rouge, edamames, sésame) (GF)	20€
Saumon grillé, sauce béarnaise	23€
Daurade rôtie, taboulé de fèves	24€
Volaille au curry coco, riz basmati (GF)	22€
Rôti de veau au lard de colonnata, asperges vertes grillées	26€

MARDI

Vichyssoise d'asperges blanches (V) (GF)	9€
Salade d'aubergines, chèvre frais et falafels (V)	15€
Pâtes au ragout de veau	18€
Tartare de crevettes nobashi, gaspacho de concombre (GF)	16€
Aile de raie rôtie, fenouil, crème de petit pois	25€
Gambas marinées aux herbes, wok de légumes	28€
Sauté de bœuf à la thaï (GF)	26€
Tomates farcies	22€

MERCREDI

Soupe aux tomates (V) (GF)	6€
Salade de courgettes, olives et volaille grillée (GF)	15€
Risotto aux asperges vertes	24€
Trio de sashimi (saumon, daurade, thon rouge) (GF)	24€
Goujonnettes de sole, sauce tartare	22€
Dos de bar poché, beurre blanc iodé, cresson (GF)	26€
Cordon bleu	22€
Coquelet rôti, sauce à l'estragon	24€

(V)= Végétarien

(GF) = Sans gluten

JEUDI

Velouté de petits pois (V) (GF)	7€
Salade d'asperges vertes, fenouil et cresson (V) (GF)	16€
Orzo à la pancetta, petits pois et burrata	15€
Carpaccio de bar à l'huile d'aneth (GF)	17€
Lotte, crème d'épinards, légumes de saison	28€
Canard laqué, nouilles sautées aux légumes.	24€
Cassolette de homard, morilles et vin jaune (GF)	34€
Boudin blanc, sauce moutarde à l'ancienne	21€

VENDREDI

Velouté de carottes aux amandes (V) (GF)	8€
Artichaut vinaigrette (V) (GF)	14€
Lasagne aux épinards (V)	18€
Fleurs de courgette farcies à la ricotta (V) (GF)	19€
Cabillaud, crevettes grises, asperges blanches (GF)	32€
Saumon poché au bouillon citronné, edamames	24€
Filet mignon de porc ibérique, cocotte de légumes	25€
Filet pur de veau, gratin dauphinois, sauce archiduc	28€

SAMEDI

Tartare de saumon mariné, crème citron (GF)	17€
½ Homard Belle-vue (GF)	25€
Tataki de thon (GF)	20€
Carpaccio de bœuf, sauce Harry's bar (GF)	16€
Filet de soles, asperges vertes, pommes grenailles	28€
Turbot rôti, mousseline de pommes de terre, épinards (GF)	30€
Suprême de volaille jaune, petits pois, morilles	26€
Filet pur de bœuf, girolles	29€
Émincé de gigot d'agneau à la provençale	24€