

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
Moliferno 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

Juillet-Aout 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

Vichyssoise	7€
Healthy bowl (avocat, tomates, quinoa, vinaigrette tahini)(V)	13€
Asperges vertes, ricotta, amandes torrifiées (V) (GF)	15€
Orichettes aux brocolis et jambon blanc	16€
Lotte rôtie laquée au yuzu, carottes, polenta	27€
Daurade snackée, courgettes grillées, sauce vierge (GF)	24€
Filet de canette rôti aux épices, cassolette de mini légumes	28€
Onglets de bœuf à l'échalote	21€
Boulettes de volaille au curry doux	19€

MARDI

Velouté de petits pois au parmesan (V) (GF)	9€
Salade de volaille façon césar	14€
Tartare de thon, avocat et mangue (GF)	17€
Spaghetti de courgettes au basilic et halloumi grillé (V) (GF)	16€
Maquereau à la plancha, pommes de terre à huile d'olive (GF)	17€
Dos de cabillaud, crevettes grises et fondue de poireaux	28€
Saumon mariné, nouilles soba, vinaigrette de cacahuètes	25€
Filet de porc ibérique, country potatoes, sauce barbecue	23€
Osso bucco à la milanaise	24€

MERCREDI

Velouté froid de concombres et lait de coco (V) (GF)	7€
Aubergines parmigiana (V) (GF)	15€
Salade de tomates et burrata crémeuse (V) (GF)	14€
Rigatoni à la coppa, tomates et parmesan	14€
Linguine alle vongole	22€
Aile de raie aux herbes, risotto de pdt, sauce aux câpres (GF)	23€
Suprême de pintadeau à l'estragon	21€
Saucisse à l'italienne, fenouil confit	19€
Tomates farcies, riz pilaf	20€

(V)= Végétarien

(GF) = Sans gluten

JEUDI

Velouté glacé courgettes et avocat (V) (GF)	9€
Salade de poulpe au piment fumé et céleri (GF)	16€
Maki de tourteau au concombre et citron caviar (GF)	21€
Lasagne de légumes à la provençale (V)	21€
Daurade au citron confit, tagliatelles à l'encre de seiche	23€
Thon snacké en croûte de sésame, façon niçoise	22€
Lieu jaune en croûte d'herbes, marmelade de courgettes	24€
Quasi de veau, polenta crémeuse, asperges vertes	29€
Volaille grillée, girolles, petit pois, jus de volaille	24€

VENDREDI

Gaspacho de pastèque et feta (V) (GF)	8€
Salade de homard, mangue et lait de coco (V) (GF)	18€
Tartare de crevettes Nobashi, pomme granny smith (GF)	15€
Risotto aux artichauts et truffe australe melanosporum (V)	39€
Saint-pierre à l'huile de basilic, sauce aux agrumes	24€
Saumon mi-cuit, aubergines au miso et yuzu	21€
Pluma ibérique grillée, piperade, pesto de roquette (GF)	26€
Agneau confit, tomates en persillade, jus au romarin	27€
Filet pur de bœuf comme une tagliata	28€

SAMEDI

Carpaccio de bœuf à l'italienne (GF)	19€
Ceviche de daurade, coriandre et patates douces (GF)	16€
Tataki de thon sauce yakumi	16€
1/2 homard Bellevue	25€
Turbot poché, beurre blanc à l'avruga (GF)	28€
Dos de bar rôti, fenouil braisé au soja (GF)	26€
Filet de sole rôti, choux-fleurs, noisette du piémont	28€
Coucou de Malines aux morilles et asperges vertes	27€
Filet pur de veau, artichauts, olives, citron confit	29€