

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
Étivaz
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

Septembre-Octobre 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 courgettes, basilic (V) (GF)	7€
Salade de lentilles, légumes grillés (V) (GF)	15€
Fusilli à la crème de courgettes (V)	16€
Gravlax de saumon, fenouil et concombre (GF)	14€
Chiffonnade de jambon de parme, figues et parmesan (GF)	17€
Daurade au piment d'Espelette, jus safrané	24€
Gambas à la provençale	31€
Escalope de veau à la milanaise	24€
Bavette de bœuf sauce poivre vert	23€

MARDI

Soupe de melon et concombre (V)	8€
Salade d'épinards, pommes, noix, feta (V) (GF)	15€
Orecchiettes, artichauts, tomates confites (V)	19€
Artichaut vinaigrette (V) (GF)	14€
Tartare de thon façon Rossini	24€
Dos de maigre, épeautre, caviar d'aubergines	26€
Saumon au saté de Chine, wok de légumes	24€
Waterzooï de volaille	23€
Jambonneau, sauce moutarde	20€

MERCREDI

Soupe de tomates (V)	7€
Buddha bowl (V) (GF)	17€
Linguine à la carbonara	16€
Tartare aux deux saumons, crème à l'aneth	18€
Chèvre chaud au lard, salade de blé, figues rôties	17€
Lieu jaune, mousseline de brocolis, zeste de combawa	24€
Dos de bar, poêlée de chicons, beurre blanc aux agrumes	26€
Parmentier de joue de bœuf	21€
Cordon bleu, coquillettes	22€

JEUDI

Velouté de cerfeuil (V)	9€
Salade de volaille marinée aux épices, boulgour	15€
Cannelloni ricotta épinards (V)	15€
Ceviche de daurade au lait de coco épicé (GF)	16€
Aubergines farcies aux légumes niçois (V) (GF)	20€
Cabillaud rôti, sauce vierge (GF)	27€
Curry de lotte, riz basmati (GF)	25€
Chipolatas, stoemp aux carottes	19€
Canard laqué, sauté de légumes	24€

VENDREDI

Velouté de carottes au cumin (V) (GF)	8€
Salade de crabe aux agrumes et lentilles	17€
Tagliatelles aux cèpes et parmesan	28€
Vitello tonnato (GF)	16€
Salade de burrata, pesto de fruits secs (V) (GF)	16€
Daurade rôtie, fleurs de courgettes, tomates cerises	25€
Thon snacké, purée au wasabi	27€
Volaille jaune, poêlée de champignons, sauce Albufera	32€
Filet pur de bœuf, purée truffée, haricots verts	29€

SAMEDI

Carpaccio de bar, citron caviar (GF)	19€
Carpaccio de bœuf sauce Harry's bar (GF)	16€
Conchiglioni au homard, bisque safranée	34€
Avocat aux crevettes grises (GF)	18€
Panna cotta de chou-fleur, caviar, noisettes, cresson	27€
Turbot grillé, fenouil braisé, tomates confites, estragon	30€
Cabillaud, fèves des marais, jus à la sarriette (GF)	27€
Veau et ris de veau, sauce aux morilles	33€
Duo d'agneau, croûte d'herbes, gratin dauphinois	25€

(V)= Végétarien**(GF) = Sans gluten**