

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

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

| | |
|--|-----|
| Velouté de cerfeuil (V) | 9€ |
| Salade de volaille, roquette, champignons | 15€ |
| Gravlax de saumon, fenouil et concombre | 14€ |
| Cannelloni ricotta épinards (V) | 15€ |
| Cassolette de scampis au curry doux | 19€ |
| Daurade rôtie, fleurs de courgettes, tomates cerises | 25€ |
| Curry de lotte, riz basmati (GF) | 26€ |
| Osso bucco, pâtes | 24€ |
| Canard rôti, champignons des bois, sauce plum | 33€ |

MARDI

| | |
|---|-----|
| Velouté de carottes au cumin (V) | 8€ |
| Tartare de crabe, avocat, curry (GF) | 16€ |
| Vitello tonnato (GF) | 16€ |
| Aubergine parmigiana (V) (GF) | 15€ |
| Poulpe, pommes de terre, tomates, céleri (GF) | 20€ |
| Cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre, sauce vierge | 28€ |
| Thon snacké, purée au wasabi | 27€ |
| Waterzooï de volaille | 23€ |
| Escalope de veau à la sauge | 25€ |

MERCREDI

| | |
|--|-----|
| Soupe courgettes, basilic | 7€ |
| Salade de quinoa et légumes grillés, billes de mozzarella(V)(GF) | 18€ |
| Salade de burrata, pesto de fruits secs (V) (GF) | 16€ |
| Avocat au saumon fumé (GF) | 21€ |
| Linguine à la carbonara | 16€ |
| Lieu jaune, mousseline de brocolis, zeste de combawa | 26€ |
| Saint-Jacques rôties, crème de cèpes | 32€ |
| Courgettes farcies, riz | 22€ |
| Wok de bœuf aux légumes | 24€ |

(V)= Végétarien**(GF) = Sans gluten****JEUDI**

| | |
|--|-----|
| Soupe potimarron (V) | 9€ |
| Salade de haricots, foie gras, champignons crus | 17€ |
| Tartare de thon (GF) | 16€ |
| Risotto à la crème de courgettes, parmesan (V) | 19€ |
| Ravioles ricotta, tomates confites (V) | 15€ |
| Dos de barbue, épeautre, caviar d'aubergines | 27€ |
| Saumon sauce hollandaise (GF) | 24€ |
| Filet pur de bœuf, purée truffée, haricots verts | 28€ |
| Pluma ibérique grillée, sauce moutarde | 26€ |

VENDREDI

| | |
|---|-----|
| Soupe de tomates, boulettes | 7€ |
| Buddha bow (thon, edamame, avocat, sésame) | 14€ |
| Carpaccio de Saint-Jacques au caviar (GF) | 24€ |
| Artichaut vinaigrette (V) (GF) | 14€ |
| Chicons au gratin | 15€ |
| Daurade au piment d'Espelette, jus safrané | 26€ |
| Cabillaud, fèves des marais, jus à la sariette | 28€ |
| Hachis parmentier | 20€ |
| Duo d'agneau, croûte d'herbes, gratin dauhinois | 25€ |

SAMEDI

| | |
|---|-----|
| Tartare de bar au gingembre, citron vert, guacamole | 19€ |
| Carpaccio de bœuf sauce Harry's bar (GF) | 16€ |
| Tartare aux deux saumons, crème à l'aneth | 18€ |
| Conchiglioni au homard, bisque safranée | 34€ |
| Tagliatelles aux cèpes et parmesan | 27€ |
| Turbot grillé, fenouil braisé, tomates confites, estragon | 32€ |
| Dos de bar, chicons, beurre blanc aux agrumes | 28€ |
| Filet pur de veau, sauce morilles | 32€ |
| Volaille jaune, poêlée de champignons, sauce estragon | 39€ |