

## 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

Novembre 2021

### UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle  
+32 2 511 44 83 – [traiteur@villalorraine.be](mailto: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](mailto: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](mailto:stockel@villalorraine.be)  
Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h30

## LUNDI

Crème de champignons et châtaignes (V)	9€
Poke bowl (saumon, patates douces, avocat, quinoa) (GF)	16€
Pâtes all' amatriciana	16€
Tataki de thon, vinaigrette yuzu	23€
Dim sum de porc, bouillon thaï	17€
Bar en croûte de sésame, fenouil confit, sauce au curry	30€
Dos de lotte au poivre vert	33€
Papillote de veau, stoemp aux carottes, sauce moutarde	29€
Pressa ibérique aux champignons	32€

## MARDI

Velouté de panais et cresson (V) (GF)	9€
Salade de crevettes, mangue, citronnelle (GF)	18€
Ravioles de champignons, beurre à la sauge	21€
Poireaux à la flamande, saumon fumé (GF)	17€
Chicons au gratin	14€
Cabillaud rôti, beurre blanc aux baies roses	27€
Saumon grillé, sauce béarnaise (GF)	24€
Volaille grillée à la parmigiana	24€
Souris d'agneau, tajine au ras el hanout (V)	26€

## MERCREDI

Soupe à l'oignon	6€
Salade de mâche, noix, chicons, comté, lardons	12€
Macaroni jambon fromage	15€
Parmentier de crevettes grises, beurre blanc au cerfeuil	17€
Poêlée de champignons des bois, mousseline de céleri (V)	16€
Gambas à la plancha, spaghetti de courgette	24€
Daurade rôtie au citron, artichauts, sauce vierge	29€
Blanquette de veau	23€
Filet de canette, figues au porto	25€

**(V)= Végétarien**

**(GF) = Sans gluten**

## JEUDI

Potage saint-germain	6€
Salade de couscous, potiron, brocolis, feta (V)	14€
Risotto aux champignons des bois (V)	22€
Tourteau aux agrumes, vinaigrette combawa (GF)	19€
Trio de sashimi (thon, saumon, daurade)	21€
Aile de raie vapeur, mousseline au beurre noisette	24€
Waterzooï de saumon	22€
Suprême de volaille, mijoté de courge (GF)	23€
Parmentier de cuisses de canard	25€

## VENDREDI

Velouté de topinambour (V) (GF)	7€
Salade d'écrevisses, guacamole, tomates confites (GF)	15€
Casarecce au poulpe, tomates, basilic	22€
Burrata, mousseline de courge, graines torréfiées (V) (GF)	18€
Carpaccio de Saint-Jacques, rémoulade de céleri (GF)	21€
Bar rôti, artichaut poivrade, truffe noire	38€
Filet de Saint-Pierre snacké, chicons braisés, beurre blanc	28€
Filet pur de veau, cassolette de salsifis et cèpes (GF)	36€
Suprême de faisan à la brabançonne	24€

## SAMEDI

Ceviche de daurade au caviar (GF)	34€
Thon snacké, aubergines, sauce chimichurri (GF)	19€
Carpaccio de bœuf sauce Harry's bar	16€
Nouillettes aux truffes (V)	26€
Avocat au crabe (GF)	17€
Filets de sole, sauce nantua	38€
Saint-Jacques rôties, topinambour, roquette (GF)	28€
Filet pur de bœuf, sauce au poivre	32€
Filet de biche, mousseline de céleri, sauce grand veneur	39€