

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

Janvier 2022

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 à l'oignon (V)	7€
Poke bowl de volaille sauce teriyaki	15€
Cannelloni ricotta et épinards (V)	14€
Tortilla, sauce harissa (V)	12€
Saumon grillé, sauce béarnaise (GF)	25€
Dos de bar, spaghetti de courges, crème de comté	27€
Curry de lotte, riz basmati (GF)	25€
Blanquette de veau aux morilles	33€
Tagliata de secreto ibérique	29€

MARDI

Potage cultivateur (V)	8€
Riz sauté aux légumes	12€
Pâtes all' amatriciana	15€
Tartare de thon au wasabi	21€
Dim sum aux crevettes, bouillon thaï	12€
Saint-Jacques rôties, butternut, lait de coco épicé	22€
Daurade royale, salsifis rôtis, sauce matelote	23€
Coucou de Malines aux topinambours et citron	26€
Cordon bleu, gratin de macaroni	22€

MERCREDI

Velouté de brocolis (V)	9€
Salade de nouilles chinoises, crevette Nobashi (GF)	14€
Saumon gravlax, salade de chicons (GF)	18€
Linguine alle vongole	23€
Aubergines à la parmigiana (V) (GF)	16€
Aile de raie, beurre aux câpres (GF)	23€
Lieu jaune à la plancha, fenouil, yuzu, vinaigrette au miel	21€
Côtes d'agneau, gratin dauphinois, haricots verts	27€
Hachis parmentier	18€

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

Soupe au miso	7€
Salade de bœuf fumé, parmesan, roquette (GF)	17€
Taboulé à la libanaise et falafels (V)	13€
Chicons au gratin	14€
Lasagne de légumes niçois (V)	19€
Saumon à l'oseille	25€
Cabillaud poêlé, chicons braisés, sauce aux agrumes.	26€
Choucroute garnie (GF)	20€
Suprême de volaille, chicons, pommes de terres au four	25€

VENDREDI

Minestrone (V)	8€
Vitello tonato (GF)	16€
Carpaccio de Saint-Jacques, zestes de citron vert (GF)	21€
Avocat aux crevettes grises (GF)	16€
Tagliatelles aux scampis, brocolis, citron confit	18€
Bar rôti poêlé, poêlée de légumes verts, huile de basilic	26€
Sole à la dieppoise	32€
Filet pur de bœuf, sauce aux poivres	36€
Ossobucco à la milanaise	22€

SAMEDI

Salade de tourteau, avocat, pommes vertes (GF)	16€
Carpaccio de bœuf sauce Harry's bar (GF)	18€
Ceviche de daurade au fruit de la passion (GF)	15€
Feuilleté chèvre épinards	13€
Risotto à la truffe	30€
Saint-Jacques poêlées, chicons braisés, beurre blanc	26€
Dos de turbot, artichauts poivrade, truffe noire	47€
Côte de veau, purée truffée, poêlée de champignons	36€
Pigeon rôti sur le coffre, trompettes de la mort	34€