

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	120€/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€
Copacabana	5,90€
Eclair vanille	4,20€
Dolly	6,00€
Croûte framboises	6,50€
Feuilleté aux poires	4,85€
Eclair aux fraises	6,00€
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

MAI 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

Velouté de courgettes, romarin (V)(GF)	8€
Salade de légumes rôtis, boulgour, sauce tahini (V)	16€
Tagliatelles aux brocolis et parmesan (V)	14€
Aubergines à la parmigiana (V) (GF)	16€
Cassolette d'asperges vertes et blanches, morilles	23€
Espadon grillé, ratatouille aux herbes et huile de citron	25€
Maigre poêlé, marmelade de courgettes aux amandes	24€
Rôti de porc, sauce moutarde	22€
Volaille grillée, patates douces, lait de coco infusé au curry	24€

MARDI

Gaspacho andalou (V)	9€
Salade d'épeautre et roquette (V)	12€
Pâtes au ragoût de saucisses italiennes et fenouil	16€
Poke bowl de saumon	21€
Rouleaux de printemps au canard et patates douces	16€
Cabillaud vapeur, crevettes grises, asperges blanches (GF)	26€
Saumon mariné, miso, riz gluant aux algues	24€
Tartare de bœuf façon américain, pommes pont neuf	24€
Crêpinette de veau, poêlée de champignons	21€

MERCREDI

Soupe aux tomates, boulettes (GF)	7€
Salade de bœuf fumé, tomates et basilic	18€
Risotto aux petits pois, crème de tomates confites (V)	19€
Trio de sushi (thon, daurade, saumon) (GF)	19€
Artichaut vinaigrette (V) (GF)	14€
Lotte rôtie au curry, petits légumes	25€
Gambas marinées aux herbes, wok de légumes, nouilles soba	27€
Selle d'agneau, gnocchis, jus au romarin	32€
Suprême de volaille, petits pois, morilles	26€

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

Bouillon miso aux crevettes (GF)	6€
Salade d'asperges vertes, parmesan, balsamique (V) (GF)	15€
Ravioles de champignons cacio e pepe	19€
Carpaccio de daurade aux agrumes (GF)	19€
Tartare de bœuf à l'italienne	22€
Aile de raie rôtie, fenouil, crème de petits pois	25€
Saumon grillé, asperges, sauce mousseline (GF)	24€
Blanquette de veau aux morilles	25€
Roastbeef, gratin dauphinois, sauce moutarde	21€

VENDREDI

Velouté froid de concombre (V) (GF)	7€
Salade de crabe, vinaigrette au curry (GF)	21€
Lasagne aux épinards (V)	16€
Fleurs de courgette farcies à la ricotta (V) (GF)	25€
Saumon fumé, asperges blanches, crème de cerfeuil	25€
Dos de bar poché, beurre blanc iodé, cresson (GF)	26€
Daurade rôtie, taboulé de fèves	24€
Filet pur de veau, risotto, asperges blanches	29€
Gigot d'agneau, jus au citron confit, pommes de terre	25€

SAMEDI

Avocat aux crevettes grises (GF)	18€
Tartare de saumon, crème au citron (GF)	19€
Tataki de thon rouge, vinaigrette ponzu (GF)	24€
Salade de homard (GF)	38€
Carpaccio de bœuf sauce Harry's bar (GF)	20€
Sole rôtie, risotto, crème de cerfeuil	28€
Turbot rôti, viennoise aux amandes (GF)	34€
Filet pur de bœuf aux girolles (GF)	38€
Volaille farcie à la truffe, sauce Albufera	29€