

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)	12€

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 aux 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

JUILLET-AOUT 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

Vichyssoise d'asperges blanches	9€
Salade César	18€
Penne all' arrabbiata, pecorino	15€
Poke bowl (saumon, avocat, choux, edamame) (GF)	22€
Curry de lotte, nouilles de riz, légumes verts	29€
Cabillaud, crevettes grises, épinards, sauce mousseline	28€
Pressa ibérique, aubergines marinées, pommes de terre (GF)	26€
Suprême de pintadeau, brocolis, estragon	23€

MARDI

Potage asiatique (bœuf, soja, sésame) (GF)	9€
Rouleaux de printemps de canard laqué (GF)	19€
Ravioles de champignons, crème de comté (V)	24€
Thon rouge, condiments algues, vinaigrette yuzu sésame (GF)	29€
Daurade snackée, tian de légumes (GF)	31€
Scampis à la diable, riz pilaf, petits légumes	24€
Côte d'agneau rôtie, croûte d'herbes, jus au romarin	31€
Quasi de veau, polenta crémeuse, jus de veau à l'origan	30€

MERCREDI

Potage aux carottes, curry (V) (GF)	8€
Taboulé aux courgettes, falafels, tomates, menthe, basilic (V)	19€
Macaronis jambon fromage	17€
Carpaccio de tomates d'antan, stracciatella	18€
Bar rôti, fenouil au soja, coulis d'épinards, miso	30€
Pavé de saumon à l'oseille, blettes	26€
Contrefilet, beurre maître d'hôtel (GF)	32€
Canard laqué, salades aux agrumes, avocat (GF)	27€

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

Soupe froide de petits pois (V) (GF)	9€
Artichaut vinaigrette (V) (GF)	15€
Troffie à la chair de saucisse italienne	24€
Tartare de bar, fruit de la passion, grenade (GF)	22€
Papillote de scampis, saint-jacques, cabillaud, curry léger	27€
Filet de barbue, sauce sambre et meuse	32€
Volaille jaune, jus au vin jaune	26€
Saltimbocca de veau, andalini à la sauge	29€

VENDREDI

Velouté de cerfeuil (GF)	9€
Salade d'asperges vertes, ricotta, amandes torréfiées (V)	17€
Linguine à la guanciale, calamar, fèves des marais	24€
Salade de volaille, cœur d'artichaut, parmesan (GF)	23€
Sébaste rôtie, pommes de terre confites, olives	28€
Aile de raie, beurre aux câpres	30€
Bœuf à la thaï, nouilles, légumes	29€
Tajine d'agneau et merguez, couscous, citron, olives	28€

SAMEDI

Carpaccio de bœuf sauce harry's bar (GF)	19€
Tomate aux crevettes (GF)	25€
Ravioles ouvertes de homard, fèves, bisque crémée	38€
Ceviche de daurade, mangue, avocat (GF)	21€
Turbot, risotto aux asperges vertes, beurre blanc avruga	38€
Poulpe au piment d'Espelette, crémeux d'aubergines	28€
Côte de veau, haricots verts, sauce choron	34€
Coucou de malines, andalini, sauce morilles	32€
Tagliata de bœuf, pesto de roquette, parmesan	29€