

## Desserts

|  |                |
|--|----------------|
| Cake citron/ Chocolat/ Vanille               | 14€            |
| Will / Savannah                              | 6€             |
| Eclair Vanille/ Chocolat                     | 5,20€          |
| Verrine mousse au chocolat/ Tiramisu/Pavlova | 5,50€          |
| Paris Brest                                  | 6€             |
| Religieuse café                              | 6€             |
| Tarte fines aux pommes                       | 6€             |
| Saint-Honoré 1p – 4p – 6p                    | 6€ - 24€ - 36€ |
| Chocovilla 1p – 4p – 6p                      | 6€ - 24€ - 36€ |
| Merveilleux 1p – 4p – 6p                     | 6€ - 24€ - 36€ |
| Millefeuille 1p – 4p – 6p                    | 6€ - 24€ - 36€ |
| Tarte citron meringuée 1p – 4p – 6p          | 6€ - 24€ - 36€ |
| Tarte framboise 1p – 4p – 6p                 | 7€ - 28€ - 39€ |
| Entremet vanille – pécan 1p – 4p – 6p        | 6€ - 24€ - 36€ |

### 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

Dumon Plein 8 – 1150 Sint-Pieters-Woluwe

+32 2 772 77 79 – [stockel@villalorraine.be](mailto:stockel@villalorraine.be)

Open van maandag tot zondag van 10u tot 19u30

### OVERIJSE

508 Brusselsesteenweg – 3090 Overijse

+32 2 315 92 24 – [overijse@villalorraine.be](mailto:overijse@villalorraine.be)

Open van maandag tot zondag van 10u tot 19u30



VILLA LORRAINE  
TRAITEUR

**01-15 FEVRIER 2023**  
**01-15 FEBRUARI 2023**

### Soupes

|   |     |
|---|-----|
| Crèmeux de chou-fleur, noisettes torréfiées | 9€  |
| Potage au cerfeuil                          | 8€  |
| Soupe de céleri à l'indienne                | 10€ |

### Entrées froides

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Tartare de saumon à l'asiatique  | 18€ |
| Avocat aux crevettes, mayonnaise | 16€ |
| Vitello tonnato                  | 17€ |

### Entrées chaudes

|  |     |
|--|-----|
| Bruschetta aux légumes et mozzarella             | 14€ |
| Saint-Jacques et poitrine de porc confit au miso | 21€ |
| Gyozas, edamame, wakame                          | 14€ |

### Salades

|   |     |
|---|-----|
| Salade de volaille et foie gras, vinaigrette balsamique | 22€ |
| Petit épeautre, pousses d'épinards, patate douce, feta  | 17€ |
| Poulpe, pommes de terre, tomates cerises                | 25€ |

### Pâtes

|  |     |
|--|-----|
| Linguine à la scamorza et tomates rôties             | 20€ |
| Risotto aux Champignons                              | 24€ |
| Tagliatelles aux scampis, courgette et citron confit | 25€ |

### Poissons

|   |     |
|---|-----|
| Daurade sauce teriyaki, riz basmati               | 28€ |
| Turbot, purée Robuchon, sauce au Champagne        | 39€ |
| Bar, risotto de pomme de terre, sauce cresson     | 35€ |
| Cabillaud, sauce Dugleré, pommes de terre château | 34€ |
| Thon rouge grillé, aubergine, coriandre           | 29€ |

### Viandes

|   |     |
|---|-----|
| Waterzooi de volaille, pommes de terre                | 21€ |
| Filet de veau, Andalini, morilles                     | 38€ |
| Courgette farcie, fregola sarda, jus au thym          | 22€ |
| Bœuf « Wellington »                                   | 37€ |
| Magret de canard aux épices, butternut, sauce poivrée | 31€ |

### Soepen

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Bloemkoolcrème met hazelnoten | 9€  |
| Kervelsoep                    | 8€  |
| Indiase seldersoep            | 10€ |

### Koude voorgerechten

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Zalmtartaat met aziatische smaken | 18€ |
| Avocado met grijze garnalen       | 16€ |
| Vitello tonnato                   | 17€ |

### Warme voorgerechten

|   |     |
|---|-----|
| Bruschetta met groenten en mozzarella               | 14€ |
| Sint-Jakobsnoten en gekonfijte varkensbuik met miso | 21€ |
| Gyozas, edamame, wakame                             | 14€ |

### Salades

|   |     |
|---|-----|
| Gevogelte en ganzelever, appel, balsamico azijn | 22€ |
| Spelt, baby spinazie, zoete aardappel, feta     | 17€ |
| Octopus, aardappelen, kerstomaatjes             | 25€ |

### Pasta

|   |     |
|---|-----|
| Linguine met scamorza en geroosterde tomaten  | 20€ |
| Risotto met champignons                       | 24€ |
| Tagliatelle met scampi's, crème van courgette | 25€ |

### Vissen

|  |     |
|--|-----|
| Zeebrasem met teriyakisaus, basmatirijst   | 28€ |
| Tarbot, puree Robuchon, Champagnesaus      | 39€ |
| Zeebaars, aardappelrisotto, waterkerssaus  | 35€ |
| Kabeljauw, Duglerésaus, aardappelen        | 34€ |
| Gegrilde rode tonijn, aubergine, koriander | 29€ |

### Vlees

|   |     |
|---|-----|
| Waterzooi van gevogelte, aardappelen      | 21€ |
| Kalfsfilet met morilles                   | 38€ |
| Gevulde courgette, fregola sarda, tijmjus | 22€ |
| Beef « Wellington »                       | 37€ |
| Eendenborst, butternut, pepersaus         | 31€ |