

## Desserts

Cake citron / chocolat / vanille	14€
Eclair Vanille / Chocolat	5,20€
Verrine mousse au chocolat / Tiramisu / Pavlova	5,50€
Paris-Brest	6€
Tarte fine aux pommes	6€
Will 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
Tarte café 1p – 4p – 6p	6€ - 24€ - 36€
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 aux agrumes 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

**16-31 MARS 2023**  
**16-31 MAART 2023**

### Soupes

Velouté de petits pois	12€
Crème Dubarry aux noisettes	9€
Bouillon « poule au pot »	10€

### Entrées froides

Carpaccio de saumon, baies roses, aneth	16€
Avocat au crabe, mayonnaise	20€
Tataki de bœuf à l'asiatique	15€

### Entrées chaudes

Foie gras poêlé, pamplemousse, grenade, sauce poivrade	25€
Tarte tatin d'aubergine au miso	15€
Asperges blanches, épinards, sauce mousseline	19€

### Salades

Jeunes pousses et roquette, volaille, vinaigrette moutarde	18€
Poke bowl (thon, quinoa, edamame, avocat, patate douce)	21€
Duo d'asperges, artichaut, pecorino, vinaigrette balsamique	20€

### Pâtes

Risotto à l'encre de seiche, calamar, crémeux parmesan	24€
Tagliatelles aux morilles, parmesan, cresson	22€
Farfalle au saumon fumé, crème fraîche à l'aneth, citron	23€

### Poissons

Skrei curry coco, riz basmati, carottes, sugar snap	26€
Sole à la florentine, purée villa, beurre blanc	34€
Turbot rôti aux asperges vertes, cromesquis, crème de Comté	39€
Saint-Jacques snackées, crémeux chou-fleur, sarrasin torréfié	33€
Bar en croûte de pain, courgette, tomate, huile vierge	29€

### Viandes

Blanquette de veau	23€
Magret de canard, purée, sauce poivre vert	27€
Coucou de Malines aux morilles, Andalini	32€
Carré de porc laqué au miel et soja, pommes Pont Neuf	26€
Chicons au gratin	23€

### Soepen

Erwtensoep	12€
Dubarrycrème met hazelnoten	9€
Kippenbouillon, groenten	10€

### Koude voorgerechten

Zalmcarpaccio, roze bessen, dille	16€
Avocado met krab, mayonaise	20€
Rundvlees tataki op aziatische wijze	15€

### Warme voorgerechten

Gebakken eendenlever, pompelmoes, granaatappel	25€
Aubergine met miso tarte tatin	15€
Witte asperges, spinazie, mousselinesaus	19€

### Salades

Salade van rucola en gevogelte, mosterd vinaigrette	18€
Poke bowl (tonijn, quinoa, avocado, zoute aardappel)	21€
Duo van asperges, artisjok, pecorino, balsamico vinaigrette	20€

### Pasta

Risotto met inktvisinkt, octopus, romige parmezaan	24€
Tagliatelles van morieljes, parmezaan, waterkers	22€
Farfalle met gerookte zalm, zuur room met dille, citroen	23€

### Vissen

Skrei kokoscurry, basmatirijst, wortelen, sugar snap	26€
Tong, spinazie, aardappelpuree, witte botersaus	34€
Tarbot, groene asperges, cromesquis, Comtéroom	39€
Coquilles, bloemkool crémeux, geroosterde boekweit	33€
Zeebaars in broodkorst, courgette, tomaat, olijfolie	29€

### Vlees

Kalfsblanquette	23€
Eendenborst, aardappelpuree, groene peperroomsaus	27€
Mechelse koekoek met morieljes, Andalini	32€
Varkensrack gelaceerd met honing en soja, Pont Neuf	26€
Chicons au gratin	23€