

Desserts

Cake citron / chocolat / vanille	14€
Eclair Vanille / Chocolat / Café	5,20€
Verrine mousse au chocolat / Tiramisu / Pavlova	5,50€
Flan	4,50€
Crème brûlée	5€
Paris-Brest	6€
Tarte fine aux pommes	6€
Forêt Noire	6€
Tarte aux figues 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€
Crumble VEGAN 1p – 4p	5,80€ - 19,80€
Tarte framboise 1p – 4p – 6p	7€ - 28€ - 39€

Roomijs & Sorbets

<i>Vanille, Chocolade, Yoghurt, Stracciatella, Koko, Pistache, Praliné, Koffie, Karamel</i>	
<i>Citroen, Aardbei, Mango, Zwarte kers, Grapefruit</i>	
250 ml	5,50€
500 ml	9,80€

VILLA TRAITEUR

NOVEMBER 2023

UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle
+32 2 511 44 83 – uccle@villatraiteur.be
Open van maandag tot zondag van 10u tot 19u30

LASNE

Carré Gomand 4 – 1380 Lasne
+32 2 653 56 23 – lasne@villatraiteur.be
Open op maandag van 12u tot 19u30
Van dinsdag tot zaterdag van 10u tot 19u30 Zondag van 9u tot 15u

STOCKEL

Dumon Plein 8 – 1150 Sint-Pieters-Woluwe
+32 2 772 77 79 – stockel@villatraiteur.be
Open van maandag tot zondag van 10u tot 19u30

OVERIJSE

508 Brusselsesesteenweg – 3090 Overijse
+32 2 315 92 24 – overijse@villatraiteur.be
Open van maandag tot zondag van 10u tot 19u30

WATERLOO

Chaussée de Bruxelles 79 – 1410 Waterloo
+32 2 446 30 01 – waterloo@villatraiteur.be
Open van maandag tot zondag van 10u tot 19u30

Maandag

Knolselder roomsoep met hazelnoten	9€
Carpaccio van zeebaars met citroen en olijfolie	15€
Aubergine parmigiana	16€
Rigatoni all'amatriciana	14€
Kabeljauwfilet, risotto van pompoen en rozemarijn	29€
Gegrilde zalm, Robuchon purée, choron saus, groene boontjes	22€
Rak van speenvarken, gebakken champignons en krieltjes	21€
Italiaanse gevogelte rollades, kalfsjus met basilicum, linguine	20€

Dinsdag

Aardappelroomsoep	8€
Ceviche van zeebrasem, leche de tigre	14€
Thaise rundvleessalade	15€
Trofie al ragù, parmezaanse crème	13€
Zeebrasemfilet, bloemkoolmousseline	24€
Zeeduivelmedaillon op Amerikaanse wijze, rijst	26€
Fazant supreme, fijne champagnesaus, appel met veenbessen	21€
Koekoek met morieljes, groene asperges en Andalini	26€

Woensdag

Tomatensoep met balletjes	9€
Tonijntartaar met limoen, avocado en mangocoulis	18€
Lenterolletjes van eend, avocado, vermicelli, zoete aardappel	15€
Gnocchi met pompoen, parmezaanse crème, pompoen olie	13€
Kefta met aubergines, taboulé met kruiden, Labneh	21€
Varkensfilet op lage temperatuur, mosterd, wortels, krieltjes	21€
Gebakken zeebaars, risotto van aardappelen en safran	24€
Koolvis, wortelpuree, witte botersaus en waterkers	25€

Donderdag

Paddenstoelen roomsoep	9€
Rundercarpaccio Harry's bar saus	16€
Poke bowl met tonijn, edamame, avocado, rode kool, bulgur	18€
Casarecce met scampis, courgettes en currysaus	18€
Zeebaars pannetje met zeekraal, witte botersaus en spinazie	24€
Gelakte kabeljauw met miso, broccoli en sesam	26€
Lamskoteletjes, tijmjus, gratin dauphinois en groene boontjes	34€
Tajine van kip met citroen en olijven	21€

Vrijdag

Pompoenroomsoep, kokosmelk en piment	9€
Sashimi van gemarineerde zalm, sesam en ponzu	14€
Sint-Jakobsnootjes met knolselder, witte botersaus en waterkers	23€
Penne, mozzarella en basilicum, tomaten	20€
Rogvleugel, kruidenkorst, worteltjes, Robuchon purée	24€
Zeeduivel met gele currysaus, pilafrijst	25€
Osso Bucco op Milanese wijze	22€
Runderfilet Rossini, gebakken aardappeltjes	37€

Zaterdag en Zondag

Kreeft en St-Jakobsnootjes in een pannetje, Nantua saus	36€
Tagliolini met truffels	26€
Rundertartaar, ganzelever, kruim van cazette	21€
Ceviche van zeebaars, avocado en granaatappel	15€
Krab salade, Granny Smith appel	20€
Zeetongfilets, kreeftensaus en spinazie	32€
Moot van tarbot, beurre blanc en combava	32€
Kalfsfilet, gratin van groenten, aardappelen, tijm en rozemarijn	29€
Hinde haasje, poivrade saus en knolselderpuree	32€