

UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle

+32 2 511 44 83 – traiteur@villalorraine.be

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 20h

Dimanche de 11h à 19h

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

IXELLES

Chaussée de Waterloo 637 – 1050 Ixelles

+32 2 344 26 06 – ixelles@villalorraine.be

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h30

Le Dimanche de 8h30 à 18h30



LA VILLA LORRAINE
TRAITEUR

FEVRIER 2017

LUNDI :

- Salade de chèvre	12€
- Pâtes Carbonara	14€
- Gratin scarmoza	14€
- Escaloppe de veau pané	18€
- Duo de boudins	16€
- Puma Iberico, sauce Thai	24€
- Solettes meunière	24€
- Cabillaud beurre blanc	22€

MARDI :

- Salade de lentilles	25€/kg
- Pâtes scarmoza sauce tomate	14€
- Cassolette de scampis	14€
- Duo de légumes farçis	18€
- Trio de chippolata, purée légère	18€
- Coquelets sauce Sambre et Meuse, pommes de terre grenaille, petits légumes	20€
- Rouget, beurre safrané, fenouil	24€
- Lotte, pequillos	24€

MERCREDI :

- Salade César	14€
- Risotto du jour	prix variable
- Macaroni Jambon fromage	12€
- Veau Saltimbocca	24€
- Cordon bleu	20€
- Pintadeau fine champagne, chicons et champignons	26€
- Papillote de poisson aux petits légumes	prix en fonction de la pêche
- Saint-Jacques, risotto	24€

JEUDI :

- Pâtes champignons des bois	14€
- Carpaccio de boeuf façon Harry's Bar	16€
- Osso Bucco, pâtes	22€
- Filet pur de veau gratin dauphinois, légumes	26€
- Coucou aux morilles	26€
- Parmentier de Cabillaud	22€
- Saumon label rouge, curry, wok thai	24€
- Thon snacké, sauce Teriaki	24€

VENREDI :

- Carpaccio betterave, buratta	16€
- Avocat aux crevettes grises épluchées mains	14€
- Vitello tonato	16€
- Duo de viande façon tajine	24€
- Filet d'agneau, viennoise d'herbes et jardinière de légumes	26€
- Filet pur de boeuf Holstein, marinade thai	28€
- Risotto aux fruits de mer	prix en fonction de la pêche
- Bar sauce vierge	26€
- Filets de sole, sauce Nantua, épinards, chicons, pomme vapeur	26€

SAMEDI :

- Carpaccio de poisson	16€
- ½ Homard Bellevue	24€
- Salade de scampis	14€
- Avocat crabe curry, gingembre, coriandre	14€
- Saint-Jacques poêlées, chicons, truffe	18€
- Côte de veau sauce morilles	28€
- Pigeon façon Rossini	32€
- Nouillettes aux truffes	22€
- Volaille de Bresse, sauce Foie gras, légumes d'hiver	28€
- Cassolette de homard	35€
- Saint-Pierre, poireaux, crevettes	26€