

**UCCLE**

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle

+32 2 511 44 83 – [traiteur@villalorraine.be](mailto: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 – [boucherieohain@hotmail.com](mailto:boucherieohain@hotmail.com)

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](mailto:ixelles@villalorraine.be)

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 20h





Fermé le dimanche







LA VILLA LORRAINE  
TRAITEUR

SEPTEMBRE 2017




**LUNDI :**

-	Salade de scampis, vinaigrette au curry 	14€
-	Pâtes scarmoza	10€
-	Gaspacho épinards, laitue et avocat 	10€
-	Lard basse température, stoemp poireaux et carottes	16€
-	Blanc de volaille, sauce thaï 	20€
-	Pluma Iberico, sauce thaï	21€
-	Escalope à la Milanaise	16€
-	Solettes meunière	26€
-	Saumon Red Label, beurre blanc	24€
-	Nobashi à la diable, tombée d'épinards 	18€





**MARDI :**

-	Salade d'Ebly à la grecque	25€/kg
-	Salade Niçoise 	14€
-	Pâtes aux champignons	12€
-	Carpaccio de bœuf façon harry's bar	16€
-	Carpaccio de bœuf, huile vierge, roquette 	16€
-	Pintadeau, sauce Teriyaki 	21€
-	Pintadeau aux champignons	21€
-	Légumes farcis	16€
-	Curry de Volaille	20€
-	Mignon de veau à l'italienne	24€
-	Saumon mariné gravlax, concombres marinés	16€
-	Cabillaud, croute d'herbes, citrons confits 	24€





**MERCREDI :**

-	Salade de tomates, quenelle de ricotta aux herbes 	10€
-	Salade de tomates, burrata	12€
-	Quinoa, chèvre, noisettes, roquette hachée	35€/kg
-	Nouilles sautées au poulet	14€
-	Nouilles conjac sautées au poulet 	14€
-	Soupe Thaï	8€
-	Carpaccio de saumon Teriyaki	16€
-	Hachis parmentier, veau, ricotta, épinards	16€
-	Hachis parmentier (volaille, ricotta, épinards, purée de vhoux-fleur)	16€
-	Onglet de bœuf à l'échalotte	18€
-	Filet de Bar, ratatouille de légumes 	22€
-	Lotte aux poireaux	26€




**JEUDI :**

-	Salade César	14€
-	Salade blanc de volaille, concombre, vinaigrette yaourt curry 	14€
-	Vitello Tonnato	16€
-	Salade de veau et sa julienne de légumes 	14€
-	Ravioles du chef	14€
-	Kefta de poulet à la coriandre façon tajine 	16€
-	Filet pur d'agneau, gratin dauphinois, romarin	26€
-	Pâtes à l'ancre de sèche aux fruits de mer	16€
-	Cabillaud sauce Sambre et Meuse	24€
-	Thon snacké, sauce Teriyaki 	24€

**VENDREDI :**

-	Salade de chèvre	14€
-	Sashimi Daïkon 	18€
-	Ravioles du jour	14€
-	Hot pot de poisson 	12€
-	Tartare de bœuf à l'italienne	16€
-	Osso Bucco	18€
-	Caille, jus court au porto	20€
-	Hamburger de veau, citrons confits et cumbawa 	18€
-	Lasagne bolognaise	16€
-	Filet de sole, sauce Nantua, épinards, pommes vapeur	26€
-	Dorade royale, sauce biscayenne 	26€

**SAMEDI :**

-	½ homard, coulis d'herbes 	24€
-	½ homard Bellevue	24€
-	Salade de scampis, émulsion yaourt lait de coc, coriandre 	14€
-	Tomates crevettes	16€
-	Salade folle (foie gras de canard, homard, saumon, huile noisette)	18€
-	Avocat crabe, coriandre	16€
-	Filet pur de bœuf, sauce miroir (porto, cognac)	28€
-	Filet pur de bœuf, vianigrette thaï	28€
-	Coucou aux morilles	24€
-	Ris de veau, pleurotes et écrevisses	32€
-	Cassolette de homard	35€
-	Barbue grillée, sauce vierge, citrons confits, tombée d'épinards 	25€
-	Barbue, tomate, crème de moutarde à l'ancienne	25€

 Plat minceur Carine Laforet (nutritionniste - laforetcarine@gmail.com - 0475/703415)