

LES VINS DOUX AU VERRE (10CL)

Sauternes 2011, <i>Château Lange-Réglat</i>	8€
Porto blanc 10 ans, <i>Quinta da Gaivosa</i>	14€
Jurançon, Ballet d'Octobre, <i>Cauhapé, 2016</i>	13€
Madeira, Collection n°5, <i>Barbeito</i>	17€
Porto rouge Tawny, <i>Niepoort</i>	8€

ET AVEC LE FROMAGE... (10 cl)

Château-Chalon 2008, <i>Domaine Macle</i>	29€
Saké, <i>Tarumaru, légèrement vieilli en fûts de cèdre</i>	16€

LES DESSERTS 19€

LA FIGUE DE SOLLIÈS

Shiso pourpre / yaourt / tuile aux épices

LE CAFE

Écume Amaretto / gelée au café Trablit / dulcey  
Glace café

LE CHOCOLAT

Brownie / amandons de Cazette / sorbet Manjari  
Crèmeux Caramélia

LA POMME

Biscuit châtaigne / sauce façon 'tatin' /  
Sorbet pomme coriandre

FROMAGES AFFINES

Chef pâtissier : David Bruno



### LA VILLA LORRAINE

Restaurant et jardin  
de 12h à 14h et de 19h à 21h30  
du mardi au samedi

### LA BRASSERIE

de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30  
du lundi au samedi

### BAR ET SALON FUMOIR

du lundi au samedi  
de 12h à 15h et de 19h à 01h

### LES SALONS

salles privatives  
pour événements privés ou professionnels

### LES TRAITEURS

#### UCCLE

Chaussée de Waterloo 1095 – 1180 Uccle  
du lundi au samedi de 10h30 à 20h  
dimanche et jours fériés de 11h à 19h

#### LASNE

Carré Gomand 4 – 1380 Lasne  
le lundi de 12h à 19h30, du mardi au samedi de 10h à 19h30,  
dimanche et jours fériés de 10h à 17h

#### IXELLES

Chaussée de Waterloo 637 – 1050 Ixelles  
du lundi au samedi de 10h30 à 20h

[www.villalorraine.be](http://www.villalorraine.be)



# LA VILLA LORRAINE

## Carte des desserts