

## **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



Dimanche de 10h à 17h





LA VILLA LORRAINE

JANVIER 2019



## LUNDI

Velouté de racine de persil	6.00€
Rosbeef façon thai	16.00€
Salade de chèvre gratiné, pommes, croutons et miel	12.00€
Cabillaud en croûte de quinoa	24.00€
Macaronis jambon fromage	12.00€
Saucisse de campagne, stoemp	16.00€
Filet d'agneau, viennoise d'herbes et jardinière de légumes	26.00€
 Carpaccio de daurade, vinaigrette passion coco	16.00€
 saumon vapeur, sauce verte	22.00€



## MARDI

Velouté de céleri rave, noisettes concassées	6.00€
Carpaccio de bar, vinaigrette aux agrumes	16.00€
Salade Liégeoise	12.00€
Pâtes aux champignons des bois	14.00€
Lotte sauce curry, lait de coco	24.00€
Cassolette de poissons	24.00€
Pluma Iberico, vinaigrette thai	22.00€
 Bouillons de légumes aux scampis	10.00€
 Filet pur de veau, tartufata, légumes	26.00€



## MECREDI

Soupe aux oignons, croutons, gruyère rapé AOP	8.00€
Carpaccio de boeuf sauce Harry's Bar	16.00€
Lasagne épinards parmesan	14.00€
Cassolette de scampis à la diable	22.00€
Duo de solettes grillées, beurre maître d'hôtel	26.00€
Bouchées à la reine façon Villa Lorraine	38.00€
Veau farci au cheddar et à la pancetta	24.00€
Pintadeau, haricots verts, sauce au poivre	20.00€
 Thon mariné aux épices	18.00€
 Curry de légumes, lentilles, pois chiches	16.00€



## JEUDI

Soupe thai	8.00€
Carpaccio de saumon Teriyaki	16.00€
Croquettes de quinoa au chèvre, vinaigrette au miel	14.00€
Pâtes du chef	14.00€
Aile de Raie, beurre aux câpres et tomates, épinards	22.00€
Filet pur de porc ibérique, sauce miel moutarde	24.00€
Curry de volaille	22.00€
 Bar, légumes de saison, sauce vierge	26.00€
 Parmentier de veau, ricotta, épinard, chou-fleur	22.00€

## VENDREDI

Velouté de champignons	6.00€
Tartare de thon, mangue	16.00€
Cabillaud aux crevettes, beurre blanc et poireaux	22.00€
Daurade royale, sauce choron	26.00€
Pâtes al ragù, finocchio	14.00€
Longe de veau à la forestière, crumble de légumes	24.00€
Waterzooi à la gantoise	20.00€
Ossobucco, pâtes	22.00€
 bouillon de volaille, légumes, chair de volaille	8.00€
 Wok de soja, épinards, champignons, noisettes	15.00€

## SAMEDI

Veloute de topinambour	8.00€
Avocat aux crevettes grises épluchées main	16.00€
Nouilles aux truffes	22.00€
Crevettes Nobashi, mousseline de carottes, sauce plum	24.00€
Parmentier de homard, champignons des bois, épinards	28.00€
Barbue, tomates, crème de moutarde à l'ancienne	26.00€
Côte de veau aux morilles.	26.00€
Filet pur de boeuf Holstein, sauce béarnaise	26.00€
 Saint-Jacques snackées au thym, purée de céleri	24.00€
 Suprême de volaille, légumes d'hiver	20.00€