

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 POIRE

Poire pochée aux épices / streusel cacao / tuile au grué
Espuma Poire Williams / sorbet poire

LE COING

Coings pochés / caramel de noix / streusel noisette
Glace vanille

LE CHOCOLAT

Gâteau fondant au chocolat / caramel au beurre salé
Sorbet Manjari

LE CITRON

Ganache chocolat blanc / brunoise d'agrumes
Menthe / granité citron vert

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



LA VILLA LORRAINE

Carte des desserts