

# ALIMENTATION

ALIMENTATION - Rue du Page 58, 1050 Ixelles - 02 538 21 80

## Traiteur – Épicerie – Boulangerie

### PLATS

(1 portion ≈ 180g)

### POISSONS

Dos de cabillaud aux herbes et au citron  
(5.90€/100g)

Saumon mi-cuit au miso et à la sauce soja  
(6.90€/100g)

Colin noir grillé aux herbes  
(4.90€/100g)

Dos de lieu jaune mariné à carotte et au curcuma  
(5.90€/100g)

Escabèche de cabillaud au poivron et oignon  
(5€/100g)

Ceviche de bar, concombre, avocat, citron et coriandre  
(4.50€/100g)

Croquettes de poisson style thaï, mayonnaise piquante  
(4€/pièce)

### VIANDES

Filet de porc grillé aux épices mexicaines  
(5€/100g)

Cannellonis de ragout de porc à la tomate, crème fraîche et parmesan  
(2.50€/pièce)

Suprême de poulet des Landes label rouge grillé, moutarde à l'ancienne et estragon  
(5.20€/100g)

Pain de viande de veau aux raisins  
(3.30€/100g)

Boulettes de veau aux cèpes et à la tomate  
(3.30€/100g)

Bavette de bœuf grillée et fumée au piment d'Espelette  
(4.40€/100g)

## ACCOMPAGNEMENTS

(1 portion ≈ 200g) - (2€/100g)

Gratin de pommes de terre, patates douces et herbes de Provence

Poireaux confits au piment d'Espelette et aux zestes de citron

Carottes rôtis au miso doux, miel et sésame

Choux rôtis au paprika doux et à l'ail frit

Choux rôtis aux anchois et à l'estragon

Aubergines grillées, réduction de sauce soja, gingembre et vin rouge

Chou rave rôti au sumac et à la menthe

Légumes du moment rôtis et marinés aux herbes

Gnocchis de pomme de terre au beurre noisette et aux zestes de citron

## SALADES ET ENTRÉES

(1 portion ≈ 200g) - (2€/100g)

Salade de concombres et pommes à la menthe et au gingembre

Salade de lentilles, betterave, sauce soja et basilic

Salade de fenouil, carottes et graines de lin à la menthe

Salade de quinoa, avocat et navet à la coriandre

Salade de pâtes grecs grillées, légumes rôtis, fromage de chèvre et basilic

Salade piquante de patates douces, concombre et citron vert

Salade de chou, carotte et pomme, sauce yaourt

Salade de pommes de terre à la moutarde, oignons rôtis et jambon braisé

Salade de céleri rave à la moutarde à l'ancienne, aux noix et aux herbes

## CEVICHE

(1 portion ≈ 200g)

Ceviche de bar, avocat, concombre, citron et coriandre  
(5.50€/100g)

Poké de saumon label rouge, betterave, concombre, sauce soja et sésame  
(5.90€/100g)

Ceviche de crevettes, gingembre, tomate et avocat  
(4€/100g)

## QUICHES ET TOURTES

(1 quiche ou tourte = 8 portions) (30,40€/quiche)

Quiche lorraine : lard fumé artisanal et comté réserve  
(30,40€/quiche)

Quiche fromage de chèvre, oignons confits et épinards aux herbes de Provence  
(30,40€/quiche)

Quiche reblochon, jambon braisé, oignons confits et noix de muscade  
(30,40€/quiche)

Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes  
(44€/tourte)

Tourte de cabillaud aux champignons et à l'aneth  
(48€/tourte)

Tourte au thon en escabèche, tomate et paprika fumé  
(44€/tourte)

## VELOUTÉS/SOUPES FROIDES

(1 litre ≈ 3 portions) - (7€/litre)

Carottes, miso doux et gingembre

Courge butternut, gingembre et épices spéculoos

Chou-fleur au curry et au lait de coco

## AUTRES

Pâté en croute de cochon et trompettes de la mort  
(21€/k)

## TARTES ET GATEAUX

Carotte cake aux graines de fenouil grillées (1 gâteau = 8 portions)  
(3.80€/portion)

Tarte à la crème pâtissière à la vanille et aux fruits de saison (1 tarte = 8 portions)  
(3€/portion)

Gâteau de fromage blanc (1 gâteau = 8 portions)  
(3.60€/portion)

Cheese cake léger, base spéculoos et confiture de saison (1 gâteau = 8 portions)  
(3.50€/portion)

Tarte à la crème de citron meringuée (1 gâteau = 8 portions)  
(3.10€/portion)

## DESSERTS

Panna cotta à la compote de fruits de saison  
(3.20€/portion)

Tiramisu à l'amaretto  
(3€/portion)

Mousse au chocolat, caramel demi sel et crumble au cacao  
(4€/portion)

Riz au lait au lait de coco et à la citronnelle  
(3€/portion)