

est fier de vous servir.

Lun 05 Chinolata stoomh aux choux de Bruxelles

VOUS OUVREZ, VOUS MANGEZ, RIEN DE PLUS SIMPLE !

### **TARIF**

Prix d'un menu pris par jour : le menu comprend : potage, plat du jour, dessert La livraison est gratuite

1 jour par semaine:

#### Repas du 05 mai au 08 juin 2025

	Onlipolata, Stoernip aux Groux de Druxelles
	Roti de porc sauce cross & Blackwell, p. nature
	Pain de viande, ratatouille de légumes, p. persillées
	Vol-au-vent, riz
	Pâtes carbonara
	Filet de lieu sauce curry-coco, riz pilaf (+1,00€)
Sam 10	Couscous maison (pilons et merguez).
ou	Coquelet aux pleurotes, p. duchesse(+3,00€)
Lun 12	Saucisse de campagne, chou rouge, p. purée
	Bœuf bourguignon, p. nature
	Boulette sauce tomate, grain de blé
	Cuisse de volaille waterzooï, p. persillés
	Lasagne.
ou	Filet de lieu, épinards à la crème, p. purée (+1,00€)
	Steack haché suisse, petits pois et jeunes carottes, p. nature
ou	Cuisse de lapin aux pruneaux, p. purée (+3,50€)
	Cuisse de poulet à l'orientale, p. purée
	Médaillon Orloff, endive à la crème, P. nature.
	Carbonade à la flamande, purée aux carottes
	Hamburger de bœuf, mix de légumes, p. persillés
	Macaroni jambon et fromage
	Filet de merlan sauce ciboulette, purée de céleri rave(+1,00€) Médaillon de dindonneau poivre-vert lég. campagnard, p. nature
	Moussaka (+3,00€)
	Boudins entre ciel et terre, compote, p. purée.
	Emincé de volaille au curry, riz
	Chipolata, potée liégeoise.
	Fermé (Ascension)
Ven 30	Spaghetti bolognaise
ou	Waterzooï de poisson, p. vapeur (+1,00€)
	Navarin d'agneau, p. nature.
ou	Coucou de Malines, chicons braisés, gratin dauphinois (+3,00€)
	Cordon bleu, compote, purée
	Rôti de spiringue sauce à l'oignon, haricot princesse, p. nature
	Suprême de poulet sauce archiduc, Riz
	Chicons au gratin, p. purée.
	Pâtes aux brocolis et lardons à la crème
Ou	Filet de poisson pané sauce tartare, p. persillés (+1,00€)
Sam 07	Bitock de boeuf à l'italienne, légumes grillés, p. nature
ou	Blanquette de veau à l'ancienne, riz (+1,50€)
Lun 09	Fermé (Pentecôte)
	•
Suggest	ion du Chef :

174 Paëlla garnie façon Restobelge .......14,50€

La tarte du mois :

Pour les dimanches et jours fériés, livraison possible la veille d'une suggestion chaude (à réchauffer) ou froide.

Les vendredis et samedis et veille de jour férié, veuillez compter MINIMUM 30 minutes de plus à votre horaire de livraison habituel

Les repas peuvent être livrés coupés ou moulus. Possibilité de repas sans sel, liste sur demande. Adaptation possible pour allergie.

# **Commandes**

02 478 52 66

par téléphone

(au plus tard avant 8h30 pour les plats du jours Et avant 7h30 pour les suggestions)

**02 479 56 27** par Fax (la veille)

info@restobelge.be par courriel (la veille)

VOUS OUVREZ, VOUS MANGEZ, RIEN DE PLUS SIMPLE!

## Plats de remplacement au prix du plat du jour

### **Suggestions**

### Chaudes (livrées avec potage et dessert pour abonnés 3 jours/semaine ou +)

111	<i>Scampis à l'ail, riz</i> 15,00€	143	Côte de porc, légumes, purée13,50€
112	Scampis sur lit de courgette, p. nature 15,00€	144	Mini-jambonneau à l'ancienne, p. nature 15,00€
145	Boulettes, sauce tomate, purée13,00€	120	Steak grillé, légumes, p. nature 15,00€
115	Pâtes jambon et fromage13,00€	153	Poussin estragon ou champignons, purée . 13,50€
127	Pâtes au saumon fumé13,50€	159	Langue de bœuf au Madère, purée 15,00€
108	Nouilles sautées, légumes & poulet13,00€	134	Cuisse de lapin aux pruneaux, purée 16,50€
109	Lasagne du chef13,50€	161	Côtes d'agneau garnies, p. nature 17,00€
147	Rosbif, trois légumes, p. nature14,50€	162	Rognon de veau Restobelge, purée 16,00€
149	Boudins entre ciel et terre, purée13,00€	163	Côte de veau, champignons, p. nature 17,00€
116	Chicons au gratin, purée13,00€	166	Foie de veau, 3 légumes, p. nature18,00€
148	<i>Vol-au-vent, purée</i> 13,00€	167	Osso Bucco, riz
118	Demi-poulet, compote, purée13,00€	123	Truite meunière ou estragon, p. nature 13,00€
119	Demi-poulet, légumes, p. nature13,00€	124	<i>Médaillon de sole ostendaise, purée</i> 16,00€
121	Poularde waterzooï, p. nature13,00€	131	Tilapia meunière, légumes, p. nature 13,00€
136	Carbonnades Rodenbach, purée13,50€	126	Saumon dijonnais, purée14,00€
135	Choucroute garnie, purée14,00€	172	Trio de poissons à l'ostendaise, p. sautée . 15,00€
137	Blanquette de veau, purée14,00€	129	Sole meunière, p. nature19,00€
138	Navarin d'agneau, princesse, p. nature 14,00€	130	Dos de cabillaud à la flamande, purée 15,00€
139	Escalope milanaise, tagliatelles15,00€	117	Couscous (merguez et pilon de poulet) 13,50€

### Froides (livrées sans potage et dessert)

030	Salade Caprese (Tomates, mozarella)	13.50€
010	Œuf à la russe	11,00€
014	Pêche au thon, crudités	12,50€
027	Jambon de Parme au melon	12,50€
017	Roulade jambon Argenteuil	12,00€
	Américain préparé	
021	Assiette anglaise	13,00€
022	Filet de saumon froid	13,50€
018	Rosbif, crudités	13,50€
024	Saumon fumé	13,50€
009	Salade Caesar	12,00€
028	Quiche lorraine sur son lit de salade	12,50€
029	Salade & crudités, vinaigrette	10,00€

**Vins** 

blanc ou rouge : ¼l : 4,50€ - ¾l : 10,00€

Les suggestions peuvent être coupées ou moulues. Les suggestions peuvent être coupées ou moulues. Possibilité de repas sans sel, liste sur demande.

### **Commandes**

02 478 52 66

### par téléphone

(au plus tard avant 8h30 pour les plats du jours Et avant 7h30 pour les suggestions)

**02 479 56 27** par Fax (la veille)

info@restobelge.be par courriel (la veille)