

# Villa Lorraine

## LE GASTRONOMIQUE

Restaurant et jardin

De 12h à 14h30 et de 19h à 22h

## LE DIPTYQUE

Restaurant et terrasse

De 12h à 15h et de 19h à 23h

Bar et Salon fumoir

Jusqu'à 01h du matin

## LA BOUTIQUE

Traiteur à emporter/à livrer/épicerie fine/cadeaux

De 9h à 18h00

02/511.44.83

## LES SALONS

Espaces pour événements privés ou professionnels

**Villa Lorraine**

75 avenue du Vivier d'Oie

1000 Bruxelles

02/374.31.63

[info@villalorraine.be](mailto:info@villalorraine.be)

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

# Villa Lorraine

## Freddy Vandecasserie vous propose ...

### Ses Entrées

Tomates Crevettes grises épluchées main Herbes fraîches du Jardin	25 euros
Ecrevisses "Pattes Blanches" Villa Lorraine	35 euros
Asperges de Malines - Crabe Royal d'Alaska Œufs de Cailles - Persil plat - Mousseux de Jambon sec	30 euros
Ravioles de Foie gras Pot au feu tiède - Truffe de saison	35 euros
Emincé de Homard froid Artichaut Breton - Vinaigrette à la Truffe de saison	40 euros
Caviar d'Élevage Top Sélection boîte 50gr	80 euros

### Ses Plats

Caneton de Bresse Pêches fraîches - Pommes gaufrettes - Sauce au Poivre vert (2cts)	85 euros
Croustillant de Ris de Veau Asperges - Bintjes - Truffe de saison - Anguille fumée - Mousseline légère	40 euros
Turbot grillé Purée de Bintjes aux Olives noires - Légumes primeurs - Mousseux au Wasabi	60 euros

### Ses Suggestions

Homard rôti Herbes de Provence - Riz sauté aux petits Légumes	50 euros
Langouste grillée Quinoa aux Herbes fraîches - Emulsion bâton de Citronnelle - Corail d'Oursin	75 euros
Carré d'Agneau Simplement persillé - Tian de Légumes du Soleil - Jus nature	40 euros
Déclinaison du Pêcheur Ratatouille d'Aubergines - Passe pierre - Vinaigrette d'Aromates tiède	35 euros

## Patrick Vandecasserie vous propose ...

### Ses Entrées

Piccata de Homard Algues acidulées - Yuzu - Mangue	35 euros
Maquereau mariné - Anguille fumée Pomme verte - Foie gras	30 euros
Couteaux et autres Coquillages Bouillon fort - Emulsion bâton de Citronnelle - Huile d'Olive - Algues	30 euros
Carpaccio et Tartare de Bœuf Herbes fraîches - Truffe de saison	35 euros
Huîtres Gillardeau Caviar d'élevage Top Sélection - Crème légère citronnée	35 euros

### Ses Plats

Manchons de Crabe Royal d'Alaska Asperges vertes frites aux Herbes - Risotto d'Agrumes	40 euros
Bar et Coquillages Breton cuit sur leurs épines de Pins Tempura de Fleurs des prés - Vinaigrette tiède de Groseilles blanches (2cts)	90 euros
Pavé de Turbotin à la Chlorophylle Purée de Fenouil et Crevettes grises - Jus corsé - Langue d'Oursin violet	50 euros
Pigeonneau rôti Jus au Foie gras - Rhubarbe et Gingembre Fromage de Brebis Corse et Jambon légèrement fumé	45 euros

### Ses Suggestions

Bar de Ligne en croûte de Sel Légumes du Soleil - Huile d'Olive - Citron (2cts)	80 euros
Porc Iberico Tartare d'Artichauts croquant - Mousseux de Pomme de terre à l'huile d'Olive	40 euros
Langouste trois versions: crue - tiède - chaude Saveurs d'Asie	60 euros
Noix de Ris de Veau Truffe de saison - Crabe Royal d'Alaska - Hoisin - Quinoa	45 euros

*Nos produits sont fraîchement livrés selon la disponibilité du marché.*