



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 • www.villalorraine.be

laboutique@villalorraine.be • www.villalorraine.be/laboutique

Villa Lorraine

DIPTYQUE

n.m. Œuvre composée de deux parties qui s'opposent ou se mettent en valeur.

LE DIPTYQUE

Patrick Vandecasserie vous propose

Entrées et Plats

Croquette de crevettes grises épluchées main	A la pièce	8 euros		
Sashimi de Saumon Salade Wakamé et Concombre	Entrée	14 euros	Plat	20 euros
Saumon fumé "tranché par nos soins"	Entrée	16 euros	Plat	22 euros
Tartare de Saumon et sa Salade de saison	Entrée	14 euros	Plat	20 euros
Saucisson de Lyon aux Lentilles vertes du Puy	Entrée	12 euros	Plat	18 euros
Le Tartare de Bœuf "comme à la Villa"	Entrée	18 euros	Plat	24 euros
Aubergines Parmigiana	Entrée	12 euros	Plat	18 euros
Sélection d'Huîtres			A la pièce	
	Zélande plate 00		2 euros	
	Zélande plate 00000		4 euros	
	Gillardeau creuse		3 euros	
Terrine de Gibier Maison et Pickles "Pierre Wynants"			18 euros	
Salade de Bœuf Thaï plus ou moins piquante			18 euros	
Salade fraîcheur de Crustacés Vinaigrette d'Avocat et Mangue			24 euros	
Hamburger Diptyque Classic Cheese			16 euros	
De Luxe au Foie gras			22 euros	
Joue de Bœuf en Carbonnade			22 euros	
Vol au vent de Poularde de Bresse et Ris de Veau			22 euros	
Poitrine de Faisan du pays et ses Légumes d'automne Jus nature à la Gueuze "3 Fontainen"			28 euros	

Les «Simplement Grillés»

Un Produit – Une Base – Un Accompagnement – Une Sauce

Les Produits

Le Turbotin (origine selon arrivage)		28 euros
Les Coquilles St Jacques de Dieppe	A la pièce	8 euros
La Solette de Zeebrugge	A la pièce	10 euros
La Gambas d'Espagne	A la pièce	8 euros
L'Entrecôte Charolaise		28 euros
Le Rognon de Veau		22 euros
La Côtelette d'Agneau (origine selon arrivage)	A la pièce	6 euros

Les Bases

Pommes Allumettes fraîches
Purée légèrement truffée
Boulogour aux Herbes fraîches
Pomme de terre au four farci de Reblochon

Les Accompagnements

Epinards en branche
Petit jardin de légumes
Caviar d'Aubergines
Haricots aux échalotes
Salade de Mesclun

Les Sauces

Béarnaise
Poivre vert
Archiduc
Mousseline
Olive-Citron

Les Fromages

Sélection de Fromages affinés et ses Confitures	14 euros
Camembert frit aux Noix, Figue et Roquette	12 euros

Les Desserts

Dame Blanche (glace vanille maison)	12 euros	
Croquant à la Mangue	12 euros	
Tartes Maison à la cassonade ou au citron	8 euros	
Sorbet Colonel (sorbet maison)	12 euros	
Mojito d'Ananas frais	10 euros	
Café glacé (glace maison)	8 euros	
Brochette de Banane saveur Pisang, Meringue Italienne	12 euros	
Macarons "Pierre Marcolini"	A la pièce	2 euros
Pistache d'Iran, Vanille de Tahiti, Café Grand Arabica, Caramel beurre salé, Chocolat Noir d'Equateur		
Café ou Thé		
Ardoise gourmande		8 euros