

UCCLE

CHAUSSÉE DE WATERLOO 1095 – 1180 UCCLÉ
+32 2 511 44 83 – UCCLÉ@VILLATRAITEUR.BE
MAANDAG TO ZONDAG 10.00-19.30

LASNE

CARRÉ GOMAND 4 – 1380 LASNE
+32 2 653 56 23 – LASNE@VILLATRAITEUR.BE
MAANDAG 12.00-19.30
DINSDAG TO ZATERDAG 10.00-19.30
ZONDAG 09.00-15.00

STOCKEL

PLACE DUMON 8 – 1150 SINT-PIETERS-WOLUWE +32 2 772 77
79 – STOCKEL@VILLATRAITEUR.BE MAANDAG GEOPEND VAN
12.00 TOT 19.00
UUR DINSDAG TOT ZATERDAG GEOPEND VAN 10.00 TOT 19.00
UUR ZONDAG GEOPEND VAN 10.00 TOT 16.00 UUR

WATERLOO

CHAUSSÉE DE BRUXELLES 79 – 1410 WATERLOO
+32 2 446 30 01 – WATERLOO@VILLATRAITEUR.BE
MAANDAG GEOPEND VAN 12.00 TOT 19.30
UUR DINSDAG TOT ZATERDAG GEOPEND VAN 10.00 TOT 19.30
UUR ZONDAG GEOPEND VAN 10.00 TOT 16.00 UUR

VILLA TRAITEUR

Menu

VAN 5 MEI
TOT 1 JULI

AL ONZE GERECHTEN ZIJN **TE BESTELLEN** VOOR UW ZAKELIJKE OF
PRIVÉ LUNCHES EN DINERS.

GEEF UW BESTELLINGEN **48 UUR VAN TEVOREN** DOOR PER
TELEFOON, E-MAIL OF DIRECT IN EEN VAN ONZE WINKELS.
BETALING BIJ BESTELLING.

BEDANKT VOOR UW VERTROUWEN.

VAN DINSDAG TOT DONDERDAG

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	9,5 €
Wortel- en paprikasoepen, broccoli, prei, waterkers, witlof, wortel en bleekselderij, flespompoe	8 €

KOUDE & WARME VOORGERECHTEN

Artisjokvinaigrette	14 €
Tomaten-carpaccio met burratina en pistachenoten	19 €
Gravlaxzalm gemarineerd in biet, komkommerschijf en room.	21 €
Asperges, mousseline en gerookte zalm	22 €
Salade van kikkererwten, bloemkool, granaatappel, Citroenvinaigrette, peterselie, munt, koriander	15 €
Farfalle, pesto, spinazie, erwten en kruidensap	24 €

VLEES

Koekoek, asperges, tuinbonen, erwten en kruidenjus	29 €
Kalfskotelet Milanese stijl	27 €

VISSEN

Zeebaarsfilet, venkel, gegrilde courgette, citrussaus vierge	38 €
Kabeljauw, Sambre en Maassaus	32 €

VAN VRIJDAG TOT MAANDAG

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	9,5 €
Wortel- en paprikasoepen, broccoli, prei, waterkers, witlof, wortel en bleekselderij, flespompoe	8 €

KOUDE & WARME VOORGERECHTEN

Artisjokvinaigrette	14 €
Krab met gesneden sla, oma-appel, komkommer, currymayonaise	18 €
Zeebaars-tartaar met citrusvruchten	22 €
Vitello Tonnato	18 €
Asperges, mousseline en gerookte zalm	22 €

VLEES

Koekoek, asperges, tuinbonen, erwten en kruidenjus	29 €
Rund-tagliata, rucola, parmezaan, tomatenconfit	31 €
Kalfsfilet, morichels, asperges, kalfsjus	38 €

VISSEN

Gekruide zalmfilet, pak choi, teriyaki-saus	29 €
Tarbot, aardappelrisotto, zeekraal en waterkers	35 €

BAKJES VILLA

Lasagne Bolognese	18€
Hachis parmentier	15€
Vleesbrood (klein/groot)	18.50 / 48€
Witte pudding Dierendonck puree compote Balletjes in tomatensaus	17€ 14,50 €
Pasta met scampi's en Nantua-saus	18,80 €
Gegaarde gevogelte op lage temperatuur, met archiducusaus	16,80 €
Tagliani met truffel	16 €
Macaroni met ham en kaas	15 €
Worst met stoemp van wortelen	17 €
gegratineerde witloof	15.80 €
Vol-au-vent met rijst	16 €

BAKJES ANAM

Kalkoenfricassee met dragon saus	16 €
Kip met gember, pinda's en chilipeper	15,50 €
Gebakken noedels met kip	15,50 €
Noedels met scampi's	17 €
Scampi met rode curry	17 €
Kantonese rijst	12 €
Lenterolletjes met scampi	14 €
Lenterolletjes met kip	14 €
Lenterolletjes met aubergine	14 €
Pad Thai met kip	14,50 €
Dan Dan-noedels	14,50 €
Kip Tom Kha Kai	14,50 €



DESSERTS

Citroen-chocolade-marmercake	16,50 €
Paris Brest	6,60 €
Merveilleux	6,50 €
Citroentaart met meringue	6,50 €
Forêt Noire	6,50 €
Forêt Noire met amarena	7,50 €
Moka-eclair	4,60 €
Chocolade-eclair	4,60 €
Vanille-eclair	4,60 €
Frambozen-eclair	6,60 €
Copacabana	6,50 €
Moka	6,50 €
Babaorum	8 €
Saint-Honoré	6,50 €
Bretonse zandkoekjes met frambozen	7 €
Zandkoekjes met aardbeien	7 €
Mille-feuille	7 €
Samba	6,50 €
Manjari	6,50 €
Lingot d'or	4,60 €
Macaron Joy	6,60 €
Misérable	6,50 €
Opéra	6,50 €
Pavlova met rode vruchten	5,60 €
Pavlova met mango en passievrucht	5,60 €

Alle desserts zijn ook verkrijgbaar in porties voor 4, 6 of 8 personen, of voor meer personen op aanvraag.

IJS & SORBETS

Vanille, Chocolade, Frambozenyoghurt, Karamel, Stracciatella, Koffie, Framboos, Mango en Citroen

250 ML / 700ML

7/15 €

