

Le Grill des Tanneurs

Formule Potage + plat = 11 € Formule Entrée + plat ou plat +dessert = 12 €

Formule Entrée + plat + dessert = 17 €

Semaine du 26 mars au 30 mars

En entrée

Crème de champignons

Ou

Carpaccio de bœuf à l'italienne

Ou

Coquillettes aux crevettes roses sauce cocktail

En plat

Blanquette de veau au curry

Ou

Feuilleté de Tilapia sauce crustacés

Ou

Brochette de dinde grillée sauce Sambre et Meuse

Les desserts

Nougat glacé aux fruits confit

Ou

Charlottes aux framboises

Ou

Moelleux au chocolat

Semaine 2 avril au 6 avril

En entrée

Potage Dubarry

Ou

Quiche lorraine aux lardons

Ou

Salade de filets de rouget au pistou

En plat

Rôti de dindonneau aux champignons

Ou

Darne de saumon, crème de cresson

Ou

Entrecôte de vachette grillée sauce échalotes

Les desserts

Crêpes mikado

Ou

Trilogie de sorbets du moment

Ou

Tarte au fromage

Semaine 9 avril au 13 avril

En entrée

Crème Crécy (carottes)

Ou

Frisée aux lardons et croutons à l'ail

Ou

Saumon fumé, échalotes, persil, toast

En plat

Saucisse de campagne et stoemp aux poireaux

Ou

Filet de truite saumonée sauce blanche de Namur

Ou

Filet de porcelet grillé sauce sirop de Liège

Les desserts

Salade de fruits frais et coulis de fruits

Ou

Café liégeois

Ou

Pêche melba

Semaine 16 avril au 20 avril

En entrée

Potage poireaux

Ou

Crêpes farcies jambon-fromage et coulis de tomate

Ou

Calamars frits sauce tartare

Les plats

Bœuf bourguignon

Ou

Filet de Sandre, crème de brocolis

Ou

Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise

Les desserts

Charlotte poire-chocolat

Ou

Pain perdu au caramel beurre salé

Ou

Tarte à la cassonade

Semaine 23 avril au 27 avril

En entrée

Crème de courgettes

Ou

Toast de chèvre chaud au miel d'acacia

Ou

Rillettes de saumon et coulis de concombre moutardé

En plat

Bavette de bœuf à l'échalote

Ou

Filet de sébaste au beurre noisette de câpres

Ou

Pavé de dinde grillé sauce au curry jaune

Les desserts

Pavé tiède au chocolat, glace vanille

Ou

Tarte au citron meringuée

Ou

Feuilleté de pommes caramélisées

Semaine 30 avril au 4 mai

En entrée

Potage tomates

Ou

Bintje farcie au jambon Ganda

Ou

Salade d'elbot fumé aux échalotes

En plat

Tranche de jambon chaud sauce Sambre et Meuse

Ou

Choucroute de la mer, beurre blanc safrané

Ou

Brochette d'agneau grillée sauce à l'ail

Les desserts

Bavarois aux deux chocolats

Ou

Parfait glacé au Baileys

Ou

Panacotta vanille – framboise

Semaine 7 mai au 11 maiEn entrée

Crème Andalouse

Ou

Croquettes de volaille

Ou

Scampis sautés, crème de curry doux

En plat

Chicons au gratin

Ou

Saumon en Belle-Vue sauce cocktail

Ou

Brochette de bœuf grillée sauce archiduc

Les desserts

Croûte aux poires

Ou

Tiramisu aux spéculoos

Ou

Clafoutis aux poires

Semaine 28 mai au 1 juinEn entrée

Potage Saint Germain

Ou

Cassolette d'œuf tripière gratinée

Ou

Mousseline de poisson aux herbes

En plat

Pain de viande à la provençale

Ou

Dos de cabillaud à la brabançonne

Ou

Onglet de boeuf grillé, sauce moutarde

Les desserts

Dame blanche

Ou

Mousse chocolat noir

Ou

Duo de javanais et misérable

Semaine 14 mai au 18 maiEn entrée

Crème d'asperges

Ou

Duo de pâté de campagne, salade et toast grillé

Ou

Mousse de truite fumée, crème de raifort

En plat

Escalope de veau milanaise

Ou

Filet de Bar Victoria au fenouil

Ou

Tranche de gigot d'agneau grillée sauce provençale

Les desserts

Tarte aux pommes glace cannelle

Ou

Flan au caramel

Ou

Assiette de fromages belges aux noix

Semaine 4 juin au 8 juinEn entrée

Potage au cerfeuil

Ou

Salade de magret fumé et gésiers confits

Ou

Roulade de crêpe et saumon fumé au fromage blanc

En plat

Saucisse de volaille grillée sauce fromage blanc aux herbes

Ou

Filet de Saint-Pierre aux petits légumes

Ou

Contrefilet Blanc Bleu Belge grillé sauce cognac – trois poivres

Les desserts

Profiteroles à la glace vanille et chocolat chaud

Ou

Carpaccio d'ananas et noix de coco

Ou

Banane flambée au rhum

Semaine 21 mai au 25 maiEn entrée

Bouillon de légumes

Ou

Fondu au parmesan

Ou

Sandre rôti aux épices, crème d'endive

En plat

Carbonnades à la flamande

Ou

Petite bouillabaisse et pomme persillées

Ou

Brochette mixte (bœuf-agneau) grillée sauce poivre vert

Les desserts

Dame noire

Ou

Mousse chocolat blanc

Ou

Brownie au chocolat, glace lait d'amande

Semaine 11 juin au 15 juinEn entrée

Crème de chicon

Ou

Feuilleté de pleurotes et crème d'ail

Ou

Cocktail de fruits de mer

En plat

Boulettes sauce tomate, frites

Ou

Filet de Julienne aux poireaux

Ou

Assiette de grillade mixte, trois sauces froides

Les desserts

Glace brésilienne

Ou

Choux à la crème pâtissière

Ou

Cheesecake au citron vert