

Suggestions

Coups de Cœur

LA CÔTE TOMAHAWK - 650 grammes

Tomahawk (Tomah'hawk) mot d'origine amérindienne désignant un morceau de bois tranchant et acéré. Contrairement à l'idée reçue, la dénomination Tomahawk ne provient pas du missile éponyme. Il s'agit d'un mot emprunté par les cow-boys aux indiens pour désigner une pièce de bœuf bien coupée au bas des côtes (faux filet). Grâce à son os de 35 cm, et à sa belle noisette de gras, la viande est gouteuse et juteuse à souhait. La tendreté en est accrue par un persillage parfait, spécialement sur le spinalis (muscle en bordure de côte, la partie la plus tendre et la plus gouteuse de tout le bœuf). Le steak Cow-Boy se distingue du Tomahawk par la longueur de l'os qui rappelle la machette indienne.

46 €

RIS DE VEAU GRILLÉS

Ris de Veau grillés et Gratin d'épinards au Provolone doux. Une nouvelle recette, directement importée d'Argentine. Contrairement aux recettes françaises traditionnelles qui accommodent les ris de veau avec une sauce crème, les argentins ont l'habitude de griller au feu de bois (parilla) les ris de veau (mollejas) préalablement nettoyés et dégorgés dans du jus de citron. Accompagnés d'un gratin d'épinard au provolone doux, cette découverte ravira les amateurs de saveurs.

33 €



Entrecôte maturée en Italie (4 à 8 semaines)

PRUSSIANNA - 400 grammes

La Prussianna est une viande "retentissante" qui vient du Nord de la Pologne (Ancienne Prusse), et plus spécifiquement de la région des mille lacs (Mazurie). Elevées en pleine nature, ces vaches de race Holstein (manteau blanc à points noirs) donnent une viande très marbrée qui peut être comparée à la viande japonaise de Kobe. C'est une viande très tendre et vraiment savoureuse, à quelques notes douces données par l'intégration de betteraves dans l'alimentation des bovins dans la dernière phase avant abattage. La combinaison de la partie grasse marbrée et des sucres de la betterave favorise la réaction de Maillard, c'est à dire la formation typique d'un steak crouûté, en sauvegardant les saveurs qu'il contient.

Servie avec une salade de laitue, accompagnement au choix.

40 €

Le Menu de la Tante Jeanne

32 €

Offre non cumulable
avec d'autres offres ou promotions en cours

Les entrées

Des asperges de Malines simplement à la flamande

ou

Des choux fourrés à la mousse de foie gras
et compotée de rhubarbe au Porto blanc

ou

Filet de Sandre rôti, fenouil confit et beurre blanc
aux fines herbes

ou

Croquettes de vol au vent maison,
jeunes pousses et persil frit

Les plats

Enroulé de sole limande à la tartufata et jambon
de Parme, sauce fine Champagne à la sauge

ou

Pavé de bœuf irlandais grillé au feu de bois,
choix d'accompagnements

ou

Suprême de poularde farcie aux champignons, jus de
veau à l'ail des ours et röstli

ou

Brochette d'agneau grillée au feu de bois, ratatouille
niçoise et pomme frites

Les desserts

Au choix, à la carte



Retrouvez-nous sur Facebook:
<https://www.facebook.com/legrilldestanneurs/>

La présente carte
n'est pas destinée
à être pliée :)
Merci d'avance pour
votre compréhension.

L'équipe
du Grill

Le Grill est ouvert tous les jours, Les dernières commandes se prennent
jusqu'à 14h00 le midi et 22h00 le soir, sauf le dimanche soir 21h30 et jours fériés.

Les desserts

Les envies gourmandes

Tarte Tatin aux pommes caramélisées, glace cannelle

Assiette de desserts de la maison et coulis de fruits

Pain perdu brioché, glace vanille et caramel beurre salé

Planche de fromages, mesclun, fruits secs et Sirop de Liège

Crème brûlée vanille Bourbon

Des profiteroles glacés à la vanille, chocolat chaud

Gratin de fraises aux amandes (supplément 2€)

Notre glacier, « Tendance Glacée » à Namur vous propose...

Dame Blanche
(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Coupe Brésilienne
(Glace moka, glace vanille, brésilienne, caramel, chantilly)

Coupe Italienne
(Glace tiramisu, glace meringue italienne, expresso, chantilly)

Coupe aux deux chocolats
(Glace chocolat au lait, glace chocolat blanc, noisettes torréfiées,
chantilly)

Coupe Poire « Belle-Hélène »
(Glace vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly)

Tous les desserts sont à 8€



Bière belge de fermentation refermée en bouteille selon la
recette de la sœur brasseur de l'Abbaye Notre Dame du Vivier
(Marche-les-Dames, Namur).

Alc. 6,5% Vol.

CLÉMENCE, MÈRE ET DAME DE CE NOBLE COUVENT,
A RENDU UNE NOUVELLE VIE À CE RUISSEAU D'ARGENT.

Les entrées gourmandes

Saumon fumé, échalotes et persil hachés, crème de mascarpone citronnée aux œufs de lompes et toast grillé	15
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et basilic	14
Le foie gras d'Upigny, duo de confits et brioche grillée	18
Les scampis à la diable (poivrons/tomates relevés)	16
Les Croquettes aux crevettes grises (une croquette/deux croquettes) - persil frit	11/17
Les fondus au parmesan (Une croquette / deux croquettes)	10/15
Les Croquettes au fromage de Maredsous (Une croquette/deux croquettes)	11/16

Les plats du Chef

La Couronne d'agneau, croûte d'herbes fraîches et jus d'agneau à l'ail	26
Tagliata d'entrecôte d'Irlande, roquette, tomates confites et parmesan	24
Tartare de bœuf haché à la minute, préparé ou non (BBB)	16
Les boulettes de bœuf, sauce tomate et frites (BBB)	13
La truite grillée (entière), légumes chauds, sauce vin blanc au cresson et riz créole	22
Le jambonneau à la dijonnaise et frites	20
Rognons de veau à la dijonnaise	22
Magret de canard, réduction de porto aux échalotes, miel et thym	25

Pour les plus petits (9 € le plat)

Boulette sauce tomate et frites | Fondus au parmesan et salade
Brochette au choix grillée, compote/salade et pommes frites | Tagliatelles à la bolognaise

Proposé en supplément

Du gratin dauphinois (2,5 euro) / Cassolettes de légumes (2,5 euros)

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers

Salades (en entrée/en plat)

La salade végétarienne	11/16
La Périgourdine (foie-gras / magret fumé / pâté canard / gésiers confits)	16/21
La Salade César au poulet grillé, copeaux de parmesan, avec ou sans anchois	15/20

Les grillades

La viande de bœuf

Le filet pur Écossais (+/- 250 gr)	34
La Côte à l'Os Holstein (+/- 600 gr.)	30
La côte à l'os Prussianna (1,2 kg)	45
Le pavé irlandais	18
La Brochette de bœuf irlandaise	18
Le Tomahawk (à partager ou pas, 1kg mais 650 gr de viande)	46

Les entrecôtes de bœuf

La Blanc Bleu Belge	24
L'Irlandaise	24
L'Australienne	30
La black Angus du Nebraska	34
L'Argentine (Bife Ancho)	34
La Rubia de Galicia Dry Aged, Maturée 6 à 8 semaines	36
La Prussianna	40

L'agneau (Nouvelle Zélande)

Une brochette	18
De belles côtelettes	24
La brochette mixte (agneau et bœuf)	18

Ris de veau grillés au feu de bois et gratin d'épinards au Provolone doux 33

Le Burger Jackstone (300 gr) tomate, salade, cheddar, oignons frits 20

La volaille

Une brochette de dinde	15
Magret de canard grillé	22

Les poissons et crustacés grillés

Gambas décortiquées grillées sur mesclun et aioli	21
La Daurade entière grillée accompagnée de légumes et riz	22
Le Rouget grillé accompagné de légumes et riz	22
Truite grillée (entière), légumes chauds, sauce vin blanc au cresson et riz créole	22

En accompagnement des grillades au choix

Des frites fraîches maison au blanc de bœuf comme à la friterie
Pommes de terre rissolées
Pommes croquettes
Pomme de terre en chemise avec ou sans beurre à l'ail
Sauté de fettuccini
Du gratin dauphinois (supplément 2,5)
Cassolette de légumes (supplément 2,5)
Gratin d'épinards au Provolone (supplément 2,5)

Portion supplémentaire et suppléments

Portion de frites	2,5
Une seconde sauce grillade au choix	2,5

Nos sauces maisons au choix (grillades)

Béarnaise
Beurre d'ail
Sambre et Meuse (sauce crème de tomates et estragon)
Roquefort
Echalotes au vin rouge
Archiduc
Poivre Vert