

À partager

La planche de charcuteries fines, fromages, condiments et bruschetta garnie	(2pers) 19 (4pers) 34
Mini croquettes de crevettes grises (6pcs), tartare de tomate	15
Chicken nuggets maison, mayonnaise, pequillos (2pers)	14

Les entrées gourmandes

Balluchon de saumon fumé artisanal fourré de crabe, écrevisses et crevettes grises, crème fouettée aux limes et caviar Avruga	20
Carpaccio de Noix de St Jacques mayonnaise d'oursins, coulis de pequillos	23
Trilogie de terrine de foie gras Val de Magne (Nature, aux figues, aux spéculoos), confit de coings, brioche toastée	22
Eventail de jambon Forêt Noire, tartiflette au Reblochon de Savoie	22
Poêlée de scampis, beurre d'ail	21
Croquette aux crevettes grises « maison », mesclun, quelques crevettes grises, citron, persil frit (1pc / 2pcs)	16/22
Croquette artisanale au fromage d'Orval, mesclun (1pc / 2pcs)	14/19
Duo de croquettes fromage et crevettes, mesclun garni	20

Les salades

<u>Thaïlandaise</u> : Poulet mariné aux épices, scampis snackés, mangues et menthe fraîche	24
<u>Chèvre chaud</u> : Chèvre frais entrelardé, salade, betterave rouge, Granny Smith, fruits du mendiant, magret de canard fumé, vinaigrette au miel et moutarde de Meaux	25
<u>Frisée aux lardons</u> : Frisée, lardons salés, œuf 63°, pomme verte, cerneaux de noix vinaigre de framboise, croûtons	23

Les burgers maison

<u>Burger de bœuf</u> : Pain multi céréales, bœuf Black Angus, mesclun, fromage à raclette, tomate, lard confit, pickles de légumes, et mayonnaise moutardée, frites fraîches	23
<u>Burger Périgourdin</u> : Pain aux fruits secs, bœuf « Black Angus », foie gras de canard poêlé, confit d'oignons, sauce tartufata	26

Pour les plus petits

Boulette sauce tomate, frites	12
Coquillettes jambon fromage	11
Petite brochette de poulet grillée au feu de bois, compote, frites	14



Les grillades au feu de bois

Boeuf / Agneau / Volaille

Brochette de boeuf (300g)	26
Brochette d'agneau (300g)	26
Brochette de volaille fermière (300g)	22
Côtes d'agneau du Pays d'Oc (300g)	34
Filet pur de boeuf (250g)	40
Pavé de boeuf de la ferme d'Emines (250g)	26

Nos entrecôtes de boeuf Rib Eye (350g)

Rib Eye (Argentine) Persillage central, goûteuse, tendre	30
Aubrac (France) Naturellement persillée, fondante, goût prononcé	34

Nos côtes à l'os

Tomahawk Angus Beef (Irlande) (1200g) (2 couverts)	79
--	----

Nos viandes mûrées d'exception

(Voir tableau)

On dit d'une viande rouge qu'elle est mûrée, lorsqu'on la laisse "vieillir" en chambre froide de maturation. La maturation classique du bœuf dure généralement de 10 à 15 jours. La maturation longue - ou affinage - (min 45 jours) - permet à la viande de développer de nouvelles saveurs. La viande devient ainsi plus tendre, plus goûteuse, plus riche en arômes.

Toutes nos viandes sont à découvrir dans notre frigo de maturation
N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel

En accompagnement des grillades

Frites fraîches maison cuites au blanc de boeuf
Croquette de pomme de terre
Pomme de terre en chemise avec ou sans beurre à l'ail
Pomme de terre rissolées à l'ail et thym
Fettuccine sautées à l'huile d'olive
Gratin dauphinois (+4€)
Cassolette de légumes de saison (+6€)
Portion supplémentaire (+3€)

Sauces au choix

Béarnaise / beurre à l'ail / roquefort / archiduc / poivre vert / Sambre et Meuse / Moutarde de Bister crémée
Mayonnaise maison / Ketchup / moutarde (+0,5€)

Les plats traditionnels "Brasserie"

Filet américain préparé - ou non - salade, frites fraîches	22
Tartare de bœuf taillé minute au couteau, escalope de foie gras de canard poêlée, râpures de truffe, roquette et parmesan	28
Tagliata de bœuf grillé au feu de bois, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, vieux balsamique et fettuccines sautées	28
Boulettes braisées à la Clem de Castro façon Liégeoise, frites fraîches	19
Boulettes mijotées dans une sauce tomate « maison », frites fraîches	19
Camembert fermier rôti au four, jambon Serrano, salade, pickles de légumes	28
Joue de bœuf mijotée longtemps dans une sauce à la Clem de Castro, frites	28
Rognon de veau sauté à la moutarde de Bister, frites fraîches	25
Le poisson frais du jour du menu Tante Jeanne	28
Gambas snackées à la plancha, linguines à la tartufata, râpures de Pecorino	28
Duo de solettes cuites meunière, purée façon Robuchon, salade	30

Nos amis végétariens

Gyoza aux légumes, lait de coco, feuilles de citron (entrée / plat)	16/22
Cromesquis de risotto aux champignons de Paris, caviar d'aubergine, coulis de tomate	20
Burger Végétal : Pain multi céréales, steak végétal lentilles corail, tomates, caviar d'aubergine, oignon rouge, sauce au yaourt	22
Salade au fromage de chèvre frit, betterave rouge, pomme verte, fruits du mendiant, vinaigrette au miel et moutarde de Meaux	24

Nos desserts maison (10€)

Fromage : Munster fermier servi tiède sur un pain d'épice, sirop d'érable
Moelleux au chocolat noir et glace vanille (15 min)
Paris Brest revisité par notre pâtissier
Pain perdu brioché, glace caramel beurre salé
Crème brûlée à la vanille de Tahiti
Crêpes Mikado (Glace vanille et chocolat chaud)
Assortiments de sorbets, coulis de fruits de saison
Colonel (Sorbet citron, vodka)
Dame blanche, chantilly et chocolat chaud
Coupe Stracciatella et praliné (glace artisanale)
Café glacé (Glace au café blanc, espresso et chantilly)

Certaines de nos recettes peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à vous informer auprès de notre personnel. Au besoin, le chef adaptera votre plat.

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

Toutes nos grillades sont servies avec 1 accompagnement au choix, 1 sauce au choix, salade

Les cocktails

Spritz (Aperol, Cava, un trait de soda)	9,7
Disaranno-sour (Disaronno, jus de citron, sucre)	10,5
Gin de Namur - Sambre et Meuse (Menthe aquatique, coquelicots, orties)	13,5
Gin de Namur "Ma belle" (Arômes de fruits rouges de nos vergers)	
Namurois et vin rosé du Domaine du Ry d'argent)	13,5
St-Germain Spritz (Liqueur de fleurs de sureau, cava, un trait de soda)	10
Mojito (Rhum, menthe fraîche, citron vert, soda)	10,5
Caipirinha (Cachaça, citron vert, sucre)	10,5
Pornstar Martini (Vodka, fruit de la passion, vanille, citron vert)	11,5
Lazy Red Cheeks (Vodka Framboise, violette, citron vert, sucre de canne)	11,5
Long Island Iced Tea (Rhum blanc, vodka, triple sec, tequila, gin, citron, cola)	11,5

Les mocktails (sans alcool)

Lazy Red Cheeks (Framboise, violette, sucre de canne)	8,0
Maverick Martini (Vodka 0%, jus de la passion, jus de citron vert)	8,0
Mojito (Citron vert, menthe, sucre)	7,5
Gin (sans alcool 0,0%) (Végétalien, fleur d'oranger, lavande)	9,5
Spiced Mule (Rhum épicé 0.0% / Ginger beer / Jus de citron vert / Amers de cacao)	8,0

Les apéritifs

L'apéritif maison du mois (l'inspiration du Barman)	9,0
Verre de Moelleux (Côtes de Gascogne)	6,0
Verre de Rasteau (vin rouge), doux, naturel	7,6
Verre de Sauterne (vin liquoreux, Château Roumieu, Haut Placey)	8,5
Coupe de Crémant d'Alsace (René Meyer)	7,7
Coupe de bulles "Nell" (Domaine du Ry D'Argent, La Bruyère)	10,0
Gin Bombay Sapphire	9,0
Gin Bombay Bramble (framboise, mûre)	9,5
Martini blanc ou rouge	7,3
Porto blanc ou rouge	7,0
Pineau des Charentes blanc ou rosé	6,0
Campari	6,5
Pisang Ambon	7,0
William Lawson's	7,5
Picon	7,0
Kir	6,0
Kir Royal (au Crémant d'Alsace)	8,2
Ricard	7,0
Bacardi (blanc ou brun)	7,0
Bacardi Brun Spiced	7,5
Vodka Below 42	8,0
Supplément (coca, jus, eau, vin, tonic)	2,5

Le vin au pichet (blanc, rouge ou rosé)

Le verre de vin	4,9
Le quart de litre	7,0
Le demi litre	13,0
La bouteille "sélection du Grill"	29,0



Les bières spéciales

Cister (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 4,5°)	4,2
Clem de Castro (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 6,5°)	5,0
Triple du Vivier (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 8°)	5,2
Pecheresse (bière lambic fruitée - 2,5°)	4,0
Houppé (bière blonde - 7,5°)	5,8
Jupiler au fût (bière blonde - 5,2°)	3,7
Bière 0,0%	3,7
Liefmans (bière fruitée - 3,8°)	4,0
Blanche de Namur (bière blanche - 4,5°)	3,8
Leffe blonde (6,6°)	4,2
Chouffe blonde (8,0°)	4,2
Tripel Karmeliet (bière blonde - 8,4°)	5,9
St Feuillen Grand Cru (bière extra blonde - 9,5°)	5,8
Chimay bleue (bière brune - 9°)	5,9
Duvel (bière blonde - 8,5°)	5,9
Orval (bière ambrée - 6,2°)	6,4
Westmalle Tripple (bière blonde - 9,5°)	6,1
Paix Dieu (bière blonde-triple - 10°)	5,5
Rochefort 10 (bière brune - 11,3°)	6,0

L'eau et les softs

Spa (1L)	8,0
Spa (0,5cl)	5,0
Spa (0,25cl)	3,5
Bru (1L)	8,0
Bru (0,5cl)	5,0
Coca Cola	3,6
Coca Cola Zéro	3,6
Fanta orange	3,6
Sprite	3,6
Schweppes Tonic	3,7
Schweppes Agrumes	3,7
Lipton Ice-Tea	3,6
Lipton Ice-Tea pêche	3,6
Jus de fruits (orange, tomate, multivitamines, ananas, pomme)	3,6
Jus d'orange pressé	6,5

Les boissons chaudes

Café / Décaféiné / Espresso	3,5
Cappuccino	4,0
Thé (Tea Tower)	3,9
Irish Coffee	10,0
Irish Coffee Premium (Jameson)	13,0
Baileys coffee / French coffee / Italian Coffee	10,0
Mauritian Coffee (Rhum New Grove 5 ans (Ile Maurice))	13,0



Les alcools et digestifs (5cl)

Rhum New Grove - 5 ans (Ile Maurice) (Parfums fruités et compotés. Arbore un caractère mielleux en bouche)	12,0
Rhum Santa Teresa 1796 (Vénézuéla) (vieilli en Solera, notes de jus de canne, de noix de coco et de miel)	14,5
Connemara (Whisky irlandais tourbé) (Malté, tourbé, sucre d'orge)	13,0
Aberfeldy (À partir d'orge maltée. Parfum floral, notes de miel et de vanille)	14,0
Jameson	7,5
Jack Daniels	8,5
Johnnie Walker (Red Label)	7,5
Poire Williams	7,0
Poire au Cognac	7,0
Eau de Villée	7,0
Cognac	7,5
Calvados	7,5
Limoncello	6,5
Amaretto	6,5
Cointreau	6,5
Baileys	6,5
Chartreuse jaune	8,0
Chartreuse verte	9,0
Crème Brulée (Liqueur)	6,5
Grand Marnier	7,0
Grappa	7,0
Sambucca	7,0
Jagermeister	7,0