

Les entrées gourmandes

| | |
|--|-------|
| Saumon fumé, échalotes et persil hachés, toasts grillés | 15 |
| Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et basilic | 14 |
| Le foie gras d'Upigny, duo de confits et toast grillés | 16 |
| Les scampis crème de curry et poivrons doux | 15 |
| Les scampis à l'armoricaine | 15 |
| Les cuisses de grenouille à l'ail et persil frais | 15 |
| | |
| Croquettes aux crevettes grises 1 pièce / 2 pièces | 10/15 |
| Les fondus Parmesan 1 pièce / 2 pièces | 9/14 |
| Croquette ardennaise (fromage et jambon fumé) 1 pièce / 2 pièces | 9/14 |

Les plats du Chef

| | |
|---|----|
| Couronne d'agneau, croûte d'herbes fraîches et jus d'agneau à l'ail | 24 |
| Tagliata d'entrecôte, roquette, tomates confites et parmesan (accompagné de tagliatelles) | 19 |
| Tartare de bœuf haché à la minute, préparé ou non | 14 |
| Jambonneau croûte de moutarde à l'ancienne | 18 |
| Des rognons de veau à la dijonnaise | 18 |
| Des boulettes pur bœuf, sauce tomate et frites | 12 |
| Des solettes, beurre, citron et persil frais, façon meunière | 22 |
| Poisson du jour ... au prix du jour (suggestion) | |
| Dos de cabillaud, bisque de crustacés aux crevettes grises | 23 |

Pour les plus petits (9 € le plat)

Boulette sauce tomate et frites | Fondus au parmesan et salade
Brochette de dinde, compote de pomme, frites | Pavé de bœuf grillé, frites

Proposé en supplément

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

Salades

| | |
|---|----|
| La Salade végétarienne | 12 |
| La Salade végétarienne de Fettucini au pesto | 14 |
| La Périgourdine (Foie gras, gésiers confits, magret fumé) | 18 |

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

Les grillades

Le viande de bœuf

| | |
|--|----|
| Une Côte à l'Os Holstein (+/- 600 gr.) | 27 |
| Un filet pur | 28 |
| Un pavé Irlandais | 16 |
| Une Brochette | 16 |

Les entrecôtes de bœuf

| | |
|--|----|
| L'irlandaise | 24 |
| L'Australienne | 28 |
| La black Angus du Nebraska | 34 |
| La Rubia de Galicia Dry Aged, Maturée 6 à 8 semaines | 36 |

L'agneau (Nouvelle Zélande)

| | |
|-------------------------------------|----|
| Une brochette | 15 |
| De belles petites côtelettes | 20 |
| La brochette mixte (agneau et bœuf) | 15 |

La volaille

| | |
|-------------------------------|----|
| Une brochette de dinde | 13 |
| Un magret de canard d'Upignac | 16 |

Une sauce au choix

Béarnaise Maison, Beurre d'ail, Sambre et Meuse (sauce crème de tomates et estragon), Roquefort, Echalotes, Archiduc, Poivre vert
(Si vous souhaitez une deuxième sauce, un supplément de 2,50 € vous sera demandé)

Un accompagnement des grillades au choix

De frites belges
Du Gratin dauphinois (+2,00€)
Sauté de Fettuccini à l'huile d'olive
Des pommes de terre Rissolées
Des pommes croquettes
Une pomme de terre en chemise, avec ou sans beurre d'ail

Supplément frites +2€
Supplément ketchup
ou mayonnaise +1€

Le grill
des Tanneurs