

Suggestions



Coups de Cœur

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 dans l'alimentation des bovins de betteraves 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 croûté, en sauvegardant les saveurs qu'il contient.

Servie avec une salade de laitues, accompagnement au choix.

40 €

EL BIFE ANCHO

Noix d'entrecôte argentine. Tendreté et goût. Issu d'élevages extensifs à l'alimentation uniquement à l'herbe de la PAMPA.

Servie avec une salade de laitues, accompagnement au choix.

34 €

PLUMA IBERICA - cuite à la plancha

Située à l'extrémité du Lomo, ce morceau de 500 grammes (pour un cochon de 175 kilos) est le morceau le plus tendre et le plus fondant du cochon Bellota (cochon ibérique nourri au gland de chêne). La cuisson à la Plancha donne à la Pluma Iberica une saveur et un moelleux incomparables.

Servie avec une salade de laitues, accompagnement au choix.

28 €

Le Menu de la Tante Jeanne

32 €

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

Les entrées

Brochette de scampis grillée sauce aioli aux fines herbes

ou

Gaspacho andalou, croûtons à l'ail et persil frais

ou

Carpaccio de veau à la tartuffa et tomates caviar

ou

Salade d'aiguillette de poulet grillé, mesclun sésame-gingembre

Les plats

Filet de lotte rôtie sauce diable, asperges thaï et riz créole

ou

Entrecôte de vachette Blanc Bleu Belge grillée au feu de bois et choix d'accompagnements

ou

Médaille de porc Colombus à la blanche de Namur et pommes grenaille

ou

Pavé de bœuf irlandais grillé au feu de bois, sauce cognac trois poivres et pommes frites

Les desserts

Au choix, à la carte



Retrouvez-nous sur Facebook:

<https://www.facebook.com/legrilldestanneurs/>

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 glacées à la vanille, chocolat chaud

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, espresso, 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€

Les entrées gourmandes

Saumon fumé, échalotes et persil hachés, toast grillé	15
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et basilic	14
Le foie gras de d'Upigny, duo de confits et brioche grillée	18
Les scampis à la crème de curry et poivrons doux	16
Le Demi homard grillé mayonnaise maison au tandoori et herbes, mesclun estival aux oignons rouges	22
La Tomate aux crevettes grises de la Mer du Nord (en entrée /en plat)	15/22
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	22
Tartare de bœuf haché à la minute, préparé ou non (BBB)	16
Les Boulettes de bœuf, sauce tomate et frites (BBB)	13
La sole façon meunière, pommes natures et légumes	28

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	Filet de poisson pané, frites

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 Salade de tomates Roma, Buffalo, huile d'olive et basilic frais	15/20
La Salade César au poulet grillé, copeaux de parmesan, avec ou sans anchoix	15/20
Salade d'avocats au Crabe et citron vert	16/21

Les grillades

La viande de bœuf

La Côte à l'Os Holstein (+/- 600 gr.)	30
Le pavé Irlandais	18
La Brochette de bœuf irlandaise	18

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	22
La brochette mixte (agneau et bœuf)	18

La pluma iberica cuite à la plancha (viande de porc)

28

La volaille

Une brochette de dinde	15
------------------------	----

Les poissons et crustacés grillés

Les gambas jumbos grillés, sauce aioli	20
La Daurade entière grillée accompagnée de légumes et riz (selon arrivage)	22
Le Rouget grillé (selon arrivage) accompagnée de légumes et riz	22
Le homard grillé mayonnaise maison au tandoori et herbes, mesclun estival aux oignons rouges	30

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)

Portion supplémentaire et suppléments

Portion de frites	2,5
Mayonnaise maison	1,5
Ketchup Heinz	1,0
Salade de tomates/oignons – huile d'olive	3,0
Une seconde sauce grillade au choix	2,5

Le BEURRE A LA TRUFFE DE CHEZ PLAQUETTE (Famenne)

(Accompagne idéalement vos grillades) 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