

À partager

La planche de charcuteries fines, fromages, condiments et bruschetta garnie	(2pers) 20
	(4pers) 38
Mini croquettes de crevettes grises (6pcs), tartare de tomate	15
Tapas de croquettes ibérique (6pcs), mayonnaise aux paprika fumé	15

Les entrées gourmandes

Burrata di bufala, gaspacho de tomate et fraise, basilic, copeaux de jambon italien	22
Pollo tonnato, olives de Nice, caperons, focaccia au romarin	22
Praline de foie gras de canard en robe de noix de pécan, sirop d'érable confit d'échalote aux fruits rouges, poivre de Timut, brioche	24
Tataki de canard Mulard mariné aux saveurs asiatiques, mayonnaise cacahuète et kimchi	22
Os à moelle rôti au four, tartare de boeuf taillé au couteau, râpures de truffe et parmesan, huile d'olive du Piémont, focaccia	23
Solette nacrée, bisque de homard et crevettes grises	22
Croquettes artisanales aux crevettes grises, mesclun, citron et persil frit (2pcs)	24
Croquettes artisanales au Comté et Emmental, mesclun (2pcs)	21
Duo de croquettes fromage et crevettes, mesclun garni	22

Les salades

<u>Océane</u> : Mesclun, tomate, thon, crevettes grises, saumon fumé, truite fumée, crevette de Madagascar, mini croquette crevettes, sauce cocktail	32
<u>Bergère</u> : Chèvre frais entrelardé, mesclun, Granny Smith, magret de canard fumé, fruits rouges, cerneaux de noix, vinaigrette au miel et thym, huile de noisette	26
<u>Salade libanaise</u> : Quinoa, pois chiche, raisins secs, coriandre, menthe, Feta, légumes grillés, houmous, tarama, olives, calamar frit	25

Les burgers maison

<u>Burger de boeuf</u> : Pain multi céréales, boeuf « Black Angus » haché gros grains, mesclun, fromage à raclette, tomate, cornichon, lard confit 12 heures, pickles d'oignons rouges, mayonnaise à l'ail fumé	25
<u>Burger Périgourdin</u> : Pain multi céréales, roquette, copeaux de parmesan, sauce tartufata, cerneaux de noix, boeuf « Black Angus » haché gros grains, escalope de foie gras de canard poêlé, râpures de truffe	28



Les grillades au feu de bois

Brochette de boeuf (filet mignon) (300g)	26
Brochette de gigot d'agneau (300g)	26
Brochette de volaille fermière (300g)	24
Filet pur de boeuf Limousin (250g)	42
Pavé de boeuf de la ferme d'Emines (250g)	28

Nos entrecôtes de boeuf Rib Eye (350g)

Angus (Ecosse) Saveur riche, intense et persillée, tendre et juteuse	32
Aubrac (France) Naturellement persillée, fondante, goût prononcé	34

Nos côtes à l'os

Tomahawk Angus Beef (Irlande) (1200g) (2 couverts)	90
--	----

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 boeuf 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
Purée
Fettuccine sautées à l'huile d'olive
Gratin dauphinois (+4€)
Cassolette de légumes de saison (+6€)
Portion supplémentaire (+3,5€)

Sauces au choix

Béarnaise / beurre à l'ail / Beurre Café de Paris (échalote, ail, anchois, câpres, moutarde) / poivre noir concassé, flambé Cognac / mayonnaise maison / Aioli / archiduc / Bordelaise (Jus de viande, vin rouge, échalote, poivre)
Sauce supplémentaire : 3,5€

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

Les plats traditionnels "Brasserie"

Filet américain préparé - ou non - salade, frites fraîches	24
Tagliata de boeuf grillé au feu de bois, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, vieux balsamique et fettuccines sautées	34
Tartare de boeuf coupé minute au couteau, escalope de foie gras de canard poêlée, râpures de truffe	28
Boulettes braisées à la Clem de Castro façon Liégeoise, frites fraîches	21
Boulettes mijotées dans une sauce tomate « maison », frites fraîches	21
Souris d'agneau braisée longuement au thym, miel et citron vert, taboulé oriental	30
Carré d'agneau rôti à l'ail et thym, gratin dauphinois, jus brun	36
Tagliatelles fraîches, buratta di bufala, pesto basilic, tomates Cerise, jambon de Parme	24
Le poisson frais du jour du menu Tante Jeanne	28
Gambas cuites à la plancha, sauce aioli, pomme de terre sautées aux olives et safran	32
Duo de solettes cuites meunière, purée façon Robuchon, salade	30

Nos amis végétariens

Gyoza aux légumes de saison, bouillon végétal au lait de coco	16/22
Salade de chèvre chaud : chèvre frais, salade, fruits rouges, Granny Smith, cerneaux de noix, vinaigrette cidre et miel, huile de noisette	22
Gnocchi de pomme de terre, coulis de tomate, feta, olives, câpres et parmesan	22

Pour les plus petits

Boulette sauce tomate, frites	12
Coquillettes jambon fromage	12
Petite brochette de poulet grillée au feu de bois, compote, frites	15

Nos desserts maison (10€)

Moelleux au chocolat noir et glace vanille (15 min)
Moelleux au chocolat blanc, insert framboise et son sorbet (15 min)
Profiteroles garnies de glace vanille, chocolat chaud
Nougat glacé, fruits en farandole et coulis de rhubarbe
Paris Brest (Crème chiboust au chocolat blanc, citron vert, crispy de framboise)
Pavlova aux fruits rouges, chantilly aux amandes grillées
Saladine de fraises de la région au citron vert, sirop d'érable, menthe fraîche
Assortiments de sorbet, coulis de fruits de saison
Colonel (Sorbet citron, vodka)
Dame blanche ou Dame noire, chantilly et chocolat chaud
Café glacé (Glace au café blanc, espresso et chantilly)
Café gourmand (+3€)

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.

Les cocktails

Limoncello Spritz (Limoncello, cava, un trait de soda)	10
St-Germain Spritz (Liqueur de fleurs de sureau, cava, un trait de soda)	10
Apéritivo Spritz (Apéritivo, Cava, un trait de soda)	10
Negroni (Gin, Vermouth et Campari)	13
Mojito (Rhum, menthe fraîche, citron vert, soda)	10,5
Caipirinha (Cachaça, citron vert, sucre)	10,5
Pornstar Martini + shot de bulles Belge	12,5
Lazy Red Cheeks (Vodka, framboise, violette, citron vert, sucre de canne)	11,5
Mule du moment (Vodka / Rhum, jus de citron et Ginger Beer)	11,5
Gin Bombay Sapphire (Baies de genévrier, citron, coriandre, note de réglisses)	11,5
Gin Bocage (Baies de Sichuan, saveur de pommes et de poires)	13
Gin de l'Abbaye de Maredsous - Le Valéo	13
Le Gin du mois - sélection Grill	13

Les mocktails (sans alcool)

Lazy Red Cheeks (Framboise, violette, sucre de canne)	8,0
Mojito (Citron vert, menthe, sucre)	8,0
Gin (sans alcool 0,0%) (Frais, estival, fraises et framboise)	9,5
Bulles sans alcool (jus de raisin pétillant)	6,0

Les apéritifs

L'apéritif maison du mois (l'inspiration du Barman)	9,5
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
Riversaltes ambré : Vin doux naturel hors d'âge (Domaine Lafage)	6,5
Coupe de Crémant d'Alsace (René Meyer)	7,8
Coupe de bulles belges (Domaine du Chenoy à Emines)	9,5
Martini blanc ou rouge	7,3
Porto blanc ou rouge	7,0
William Lawson's	7,5
Pineau des Charentes blanc ou rosé	7,0
Campari	6,5
Pisang Ambon	7,0
Picon	7,0
Kir	7,0
Kir Royal (au Crémant d'Alsace)	8,3
Ricard	7,0
Bacardi blanc	7,0
Bacardi Brun Spiced	7,5
Vodka	7,0
Supplément (coca, jus, eau, vin, tonic)	2,5

Le vin au pichet (blanc, rouge ou rosé)

Le verre de vin	5
Le quart de litre	8,5
Le demi litre	15
La bouteille "sélection du Grill"	29

LE GRILL DES TANNEURS

NAMUR

Les bières spéciales

Cister (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 4,5°)	4,3
Clem de Castro (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 6,5°)	5,1
Triple du Vivier (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 8°)	5,5
Floreffe Double (bière de l'Abbaye de Floreffe - brune 6,3°)	5,5
Valduc Rio (bière triple ambrée - 8°)	4,8
Pecheresse (bière lambic fruitée - 2,5°)	4,0
Houppes (bière blonde - 7,5°)	5,8
Houppes 0%	3,7
Jupiler au fût (bière blonde - 5,2°)	3,7
Liefmans (bière fruitée - 3,8°)	4,0
Blanche de Namur (bière blanche - 4,5°)	3,8
Lefse blonde (6,6°)	4,2
Tripel Karmeliet (bière blonde - 8,4°)	5,9
Guinness (bière brune-8°)	5,7
St Feuillen Grand Cru (bière extra blonde - 9,5°)	5,9
Chimay bleue (bière brune - 9°)	5,9
Duvel (bière blonde - 8,5°)	5,9
Orval (bière ambrée - 6,2°)	6,6
Westmalle Tripple (bière blonde - 9,5°)	6,1
Paix Dieu (bière blonde-triple - 10°)	5,7
Rocheft 8 (bière brune - 9,2°)	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	3,7
Coca Cola Zéro	3,7
Fanta orange	3,7
Sprite	3,7
Ginger Beer (Fever-Tree)	4,0
Schweppes Tonic	3,8
Schweppes Agrumes	3,8
Fuzetea	3,7
Jus de fruits (orange, tomate, ananas, pomme)	4,0

Les boissons chaudes

Café / Décaféiné / Espresso	3,7
Cappuccino	4,0
Thé (Palais des Thés)	4,0
Irish Coffee Bushmills	11,0
Baileys coffee / French coffee / Italian Coffee	10,0
Mauritian Coffee (Rhum Arcane Delicatissime - Ile Maurice)	13,0



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

Les alcools et digestifs (5cl)

Rhum Arcane Delicatissime (Ile Maurice) (Distillé à partir de 100% de jus de canne à sucre-Vieilli pendant 12 à 18 mois en fûts de chêne français)	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)	14,5
Bushmills	7,5
Jack Daniels	8,5
Single Malt Whisky de L'Abbaye de Maredsous (4ans)	11,5
Poire Williams	7,0
Poire au Cognac	7,0
Eau de Villée	7,0
Cognac	7,0
Calvados	7,0
Limoncello Bongiorno	6,5
Amaretto	6,5
Cointreau	7,5
Baileys	6,5
Chartreuse jaune	8,0
Chartreuse verte	9,0
Grand Marnier	7,0
Grappa	7,0
Sambucca	7,0