

## Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 13 €    Formule Entrée + plat + dessert = 18 €

Les menus du jour sont proposés du lundi au vendredi midi

### Semaine du 3 au 7 décembre 2018

#### En entrée

Crème de brocolis

Ou

Salade de foie de volaille, vinaigrette au Xérès

Ou

Calamars frits sauce tartare

#### Les plats

Bouchée à la reine et frites

Ou

Filet de perche à l'estragon

Ou

Pavé de bœuf irlandais grillé sauce trois poivres Cognac

#### Les desserts

Assiette de fromages

Ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

Ou

Pain perdu à la cannelle

### Semaine 26 décembre au 4 janvier 2019

#### Les entrées

Potage butternut

Ou

Warp's jambon de Parme et fines herbes

Ou

Canapé bergère

#### Les plats

Boulet à la liégeoise, frites

Ou

Filet de plie, coulis de petits pois fumé

Ou

Contrefilet de bœuf grillé, sauce poivre vert

#### Les desserts

Bavarois aux cerises

Ou

Profiteroles glacée vanille et chocolat chaud

Ou

Tarte aux pommes et caramel beurre salé

### Semaine du 10 au 14 décembre 2018

#### Les entrées

Potage Saint Germain

Ou

Salade liégeoise

Ou

Picatta aux deux saumons

#### Les plats

Steak haché aux petits oignons, pomme de terre rissolées

Ou

Filet de lieu noir, crème vin blanc safranée

Ou

Brochette de dinde grillée, sauce coco curry

#### Les desserts

Mousse de fraises au basilic

Ou

Tiramisu aux spéculoos

Ou

Crêpes aux deux cassonades

### Semaine du 7 au 11 janvier 2019

#### Les entrées

Velouté de fenouil

Ou

Mesclun de moules à la vinaigrette

Ou

Salade d'aiguillettes de poulet au pistou

#### Les plats

Lapin aux pruneaux, röstis

Ou

Filet de poisson pané sauce tartare

Ou

Tranche de jambon grillée, sauce échalotes

#### Les desserts

Panna cotta framboise

Ou

Île flottante

Ou

Nougat glacé aux fruits secs

### Semaine du 17 au 21 décembre 2018

#### Les entrées

Crème de chicon

Ou

Salade de scampis au beurre d'agrumes

Ou

Quiche Lorraine

#### Les plats

Rôti de dindonneau aux pêches, pomme purée

Ou

Blanquette de saumon aux crevettes et poireaux

Ou

Mix d'agneau grillé, sauce provençale

#### Les desserts

Poire pochée au vin rouge et glace vanille

Ou

Parfait glacé au Grand Marnier

ou

Tarte frangipane aux poires

### Semaine du 14 au 18 janvier 2019

#### Les entrées

Potage tomate basilic

Ou

Mousse de truite fumée, crème de raifort

Ou

Fondus au Parmesan

#### Les plats

Cuisses de poulet sauce archiduc, riz pilaf

Ou

Choucroute de la mer, beurre blanc citronné

Ou

Spiringue de porc grillé sauce Blackwell

#### Les desserts

Tarte tiède au chocolat

Ou

Soupe de fruits rouges à la menthe fraîche

ou

Pêche Melba

## Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 13 €      Formule Entrée + plat + dessert = 18 €

Les menus du jour sont proposés du lundi au vendredi midi

### Semaine du 21 au 25 janvier 2019

#### Les entrées

Crème de courgettes

Ou

Feuilleté de pleurotes au jambon d'Ardenne

Ou

Carpaccio de saumon aux baies roses

#### Les plats

Rôti de porc Orloff sauce moutarde, polenta rôtie

Ou

Brochette de bœuf grillée, sauce archiduc

Ou

Filet de truite saumonée, crème de cresson

#### Les desserts

Charlotte poire chocolat

Ou

Éclair moka

Ou

Oranges à la turque

### Semaine du 11 au 15 février 2019

#### Les entrées

Crème potiron carotte

Ou

Assiette ardennaise

Ou

Salade d'avocat et crabe

#### Les plats

Suprême de pintade aux pommes, pommes croquettes

Ou

Dos de cabillaud, crème champignon des bois

Ou

Brochette mixte (agneau/bœuf) grillée, sauce dijonnaise

#### Les desserts

Feuilleté aux poires et glace moka

Ou

Tarte tiède aux noix de pécan

Ou

Brownies au chocolat

### Semaine du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février 2019

#### Les entrées

Velouté céleri rave

Ou

Sauté de pétoncle aux petits légumes

Ou

Flan de carottes et chantilly au cumin

#### Les plats

Osso bucco de veau et tagliatelles à l'huile d'olive

Ou

Filet de saumon grillé sauce hollandaise

Ou

Filet de porcelet grillé, sauce sirop de Liège

#### Les desserts

Dame noire et chocolat chaud

Ou

Charlotte aux fraises

Ou

Gaufre de Bruxelles aux fruits frais

### Semaine du 18 au 22 février 2019

#### Les entrées

Crème de champignons

Ou

Gravlax de saumon à l'aneth

Ou

Scampis sauté à l'ail et persil frais

#### Les plats

Saucisse de campagne et stoemp aux poireaux

Ou

Brochette de poissons, sauce béarnaise

Ou

Saucisse de volaille grillée, sauce crème estragon

#### Les desserts

Crêpes Suzette

Ou

Pommes flambées glace rhum raisin

Ou

Trilogie de sorbet

### Semaine du 4 au 8 février 2019

#### Les entrées

Potage chou rouge

Ou

Tartiflette chicon et bacon

Ou

Salade de fruits de mer et coquillettes

#### Les plats

Civet de marcassin, pomme grenaille

Ou

Papillote de poissons aux petits légumes

Ou

Entrecôte vachette grillée, sauce béarnaise

#### Les desserts

Riz au lit cassonade brune

Ou

Clafoutis aux cerises

Ou

Mousse chocolat blanc et pistaches

### Semaine du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 2019

#### Les entrées

Soupe à l'oignon

Ou

Filet de rouget au fenouil

Ou

Salade russe

#### Les plats

Courgette farcie et coulis de tomate

Ou

Filet de Sébaste, crème de poivrons jaunes

Ou

Escalope de dinde grillée, sauce aioli

#### Les desserts

Tarte au fromage et abricots

Ou

Tartelette aux fruits frais

Ou

Choux à la crème et chocolat chaud