

Le Grill des Tanneurs

Formule Potage + plat = 12 € Formule Entrée + plat ou plat +dessert = 13 €

Formule Entrée + plat + dessert = 18 €

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

En entrée

Potage cerfeuil

Ou

Rillettes de saumon, coulis de concombre moutardé

Ou

Toast champignons à l'ail et persil frit

En plat

Entrecôte vachette grillée sauce poivre vert

Ou

Boulette sauce tomate, frites

Ou

Saumon Bellevue sauce cocktail

Les desserts

Duo de crêpes mikado

Ou

Panna cotta vanille-framboise

Ou

Pavé tiède chocolat, glace vanille

Semaine du 1 au 5 octobre 2018

Les entrées

Crème de chou-fleur

Ou

Scampis flambés pastis et fenouil

Ou

Carpaccio de bœuf à l'italienne

Les plats

Feuilleté de sole aux petits légumes

Ou

Oiseaux sans tête aux pleurotes et riz pilaf

Ou

Brochette de dinde grillée, crème curry-coco

Les desserts

Carpaccio ananas et gelée Mojito

Ou

Nougat glacé aux fruits confits, coulis d'abricots

Ou

Parfait glacé à la fraise, crème chantilly

Semaine du 17 au 21 septembre 2018

Les entrées

Crème de carottes

Ou

Tartare de saumon et Granny Smith, aigrette citron confit

Ou

Salade d'aiguillettes de poulet grillées sauce César

Les plats

Dos de cabillaud à la blanche

Ou

Bœuf bourguignon et pomme persillées

Ou

Brochette d'agneau fromage blanc aux fines herbes

Les desserts

Bavarois chocolat, crème anglaise

Ou

Mousse chocolat noir, crème anglaise

Ou

Charlotte aux fraises, coulis de fruits rouges

Semaine du 8 au 12 octobre 2018

Les entrées

Bouillon de légumes

Ou

Salade de hareng mariné, émincé d'oignons rouges

Ou

Crêpe farcie jambon-fromage, coulis de tomate

Les plats

Filet de Saint-Pierre grillé, ratatouille niçoise

Ou

Escalope de veau Milanaise

Ou

Escalope de dinde grillée, sauce Sambre et Meuse

Les desserts

Salade de fruits et menthe fraîche

Ou

Croûte tiède aux poires et frangipane

Ou

Charlotte chocolat noir et zestes d'orange confits

Semaine du 24 au 28 septembre 2018

Les entrées

Velouté asperges

Ou

Filet de bar de ligne, crème épinards

Ou

Mousse de jambon au porto rouge et melon Gaia

Les plats

Filet de lieu noir aux câpres

Ou

Pain de viande à l'échalote et gratin dauphinois

Ou

Pavé de bœuf irlandais grillé, sauce choron

Les desserts

Tarte citron meringuée

Ou

Mousse chocolat blanc, coulis orange

Ou

Trilogie de sorbet

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

Les entrées

Potage aux poireaux

Ou

Coquillettes aux crevettes roses et aneth

Ou

Salade de magret fumé, vinaigrette à la noisette

Les plats

Filet de saumon crème d'asperge

Ou

Filet américain, frites et salade

Ou

Tranche de gigot d'agneau grillée, crème tomate-basilic

Les desserts

Dame blanche et chocolat chaud

Ou

Tarte Tatin, glace à la cannelle

Ou

Banane flambée au rhum brun, glace noix de coco

Le Grill des Tanneurs

Formule Potage + plat = 12 € Formule Entrée + plat ou plat +dessert = 13 €

Formule Entrée + plat + dessert = 18 €

Semaine du 22 au 26 octobre 2018

Les entrées

Crème de courgettes

Ou

Tomate mozzarella et basilic ciselé

Ou

Duo de pâté de campagne aux fruits secs et confit d'ognons

Les plats

Tomate aux deux crevettes et pommes frites

Ou

Filet pur de porcelet sauce sirop de Liège, pommes

croquettes

Ou

Brochette mixte (bœuf/agneau) grillée, sauce à l'échalote

Les desserts

Sabayon glacé à la Kriek

Ou

Tartelette aux fraises et chantilly

Ou

Choux à la crème et chocolat chaud

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

Les entrées

Potage Saint Germain aux lardons

Ou

Croquant de chèvre chaud miel et thym

Ou

Cocktail de crevettes roses à l'aneth

Les plats

Dos de cabillaud, crème de courgettes jaunes

Ou

Tournedos de bœuf sauce moutarde

Ou

Contrefilet de bœuf, grillé, 3 poivres

Les desserts

Coupe pêche melba

Ou

Cheese cake aux agrumes

Ou

Parfait glacé au Cointreau

Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018

Les entrées

Crème de champignons

Ou

Filet de sandre rôti, fondu de poireaux et croûtons à l'ail

Ou

Salade, lardons, noix, dés de roquefort, vinaigrette moutarde

Les plats

Filet de truite, crème au cresson

Ou

Boulets à la liégeoise, frites

Ou

Brochette de bœuf grillée, sauce archiduc

Les desserts

Coupe poire Belle Hélène

Ou

Tarte à la cassonade brune

Ou

Tarte au chocolat, crème anglaise

Semaine du 19 au 23 novembre 2018

Les entrées

Crème de tomates

Ou

Toast aux champignons et crème d'ail

Ou

Filet de rouget, ratatouille de Nice

Les plats

Filet de bar Victoria, crème poivrons jaunes

Ou

Blanquette de veau aux petits légumes

Ou

Brochette d'agneau et sauce échalotes

Les desserts

Ananas caramélisé et flambé, glace coco

Ou

Café glacé

Ou

Nougat glacé aux fruits secs

Semaine du 5 au 9 novembre 2018

Les entrées

Velouté de potiron

Ou

Œufs tripière

Ou

Brochette de scampis et sauce aioli

Les plats

Darne de saumon grillée, mousseline aux crevettes

Ou

Bavette de bœuf sauce échalotes

Ou

Brochette de dinde et crème de curry thaï

Les desserts

Pain perdu, glace caramel beurre salé

Ou

Semifredo à la framboise

Ou

Charlotte aux abricots

Semaine du 26 au 30 novembre 2018

Les entrées

Crème de champignons

Ou

Carpaccio de veau aux agrumes

Ou

Filet de sandre au fenouil

Les plats

Filet de lieu noir aux pleurotes

Ou

Filet de cochon de lait saumuré à l'orange

Ou

Saucisse de campagne grillée sauce échalotes-miel-thym

Les desserts

Sabayon glacé au Baileys

Ou

Feuilleté aux fruits frais, crème pâtissière

Ou

Sorbet colonel