

# Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 17 €      Formule Entrée + plat + dessert = 23 €

**Les menus du jour sont proposés du lundi au vendredi midi, excepté les jours fériés**

## **Menu du 20 au 23 décembre 2021**

Toast aux champignons et persil plat  
Ou  
Carpaccio de saumon, citron vert et baies roses  
Ou  
Potage du jour  
\*\*\*\*\*  
Tartiflette maison  
Ou  
Brochette de volaille grillée, sauce échalotes  
Ou  
Filet de truite saumonée, crème aux herbes  
\*\*\*\*\*  
Dame noire et chocolat chaud  
Ou  
Pomme cuite au four, cassonade et glace vanille  
Ou  
Planchette de fromages

## **Menu du jour du 27 au 30 décembre 2021**

Sauté de pétoncles, beurre aux herbes  
Ou  
Quiche saumon fumé et courgettes  
Ou  
Potage du jour  
\*\*\*\*\*  
Filet de cabillaud rôti au four, sauce Hollandaise  
Ou  
Steak, frites et salade  
Ou  
Filet de volaille farci « Orloff », sauce archiduc  
\*\*\*\*\*  
Tiramisu à l'Italienne  
Ou  
Tarte tiède au chocolat  
Ou  
Planchette de fromages

## **Menu du jour du 3 au 7 janvier 2022**

Salade de scampis rissolés au beurre d'oranges  
Ou  
Fondu au fromage de Maredsous  
Ou  
Potage du jour  
\*\*\*\*\*  
Supreme de sébaste aux petits légumes  
Ou  
Brochette de bœuf grillée au feu de bois  
Ou  
Mitonnée d'agneau – poivrons - curry  
\*\*\*\*\*  
Feuilleté chaud aux pommes caramélisées  
Ou  
Coupe de glace Brésilienne  
Ou  
Planchette de fromages

## **Menu du jour du 10 au 14 janvier 2022**

Mousse de jambon d'Ardennes, toast grillé  
Ou  
Salade de chèvre chaud, miel et romarin  
Ou  
Potage du jour  
\*\*\*\*\*  
Filet américain, frites et salade  
Ou  
Filet de bar, crème de tomate et fettucine  
Ou  
Escalope de dinde grillée, sauce Roquefort ou  
Sambre et Meuse  
\*\*\*\*\*  
Gaufre de Bruxelles, chantilly  
Ou  
Mousse au chocolat noir  
Ou  
Planchette de fromages

## **Semaine du 17 au 21 janvier 2022**

Potage du jour  
Ou  
Carpaccio de bœuf, parmesan et huile d'olive  
Ou  
Crêpe farcie fromage - jambon  
\*\*\*\*\*  
Entrecôte de bœuf grillée, béarnaise  
Ou  
Sauté de poulet au wok, curry et riz basmati  
Ou  
Papillote de poisson, émincé de poireaux, pdt  
persillée  
\*\*\*\*\*  
Planchette de fromages  
Ou  
Riz au lait à la vanille Bourbon  
Ou  
Poire pochée, glace vanille et chocolat chaud

## **Semaine du 24 au 28 janvier 2022**

### **Les entrées**

Potage du jour  
Ou  
Croquette de volaille, mesclun d'hiver  
Ou  
Sauté de scampis à la « DIABLE »  
\*\*\*  
Dos de sandre, beurre blanc aux échalotes  
Ou  
Contrefilet de bœuf grillé au feu de bois  
Ou  
Roulé de dinde façon « Cordon Bleu »  
\*\*\*  
Mousse au chocolat blanc et éclats de pistaches  
Ou  
Crêpe aux pommes, glace vanille  
Ou  
Planchette de fromages

**Semaine du 31 janvier au 4 février 2022**

Potage du jour

Ou

Salade aux lardons, vinaigre aux framboises

Ou

Feuilleté aux champignons et jambon d'Ardenne

\*\*\*

Stoemp aux poireaux, saucisse de campagne

Ou

Dos de saumon rôti au four, sauce béarnaise

Ou

Brochette d'agneau grillée au feu de bois

\*\*\*

Tarte tiède aux noix et cassonade brune

Ou

Crumble aux poires

Ou

Planchette de fromages

**Semaine du 7 au 11 février 2022**

Potage du jour

Ou

Flan de carottes et mesclun d'hiver

Ou

Salade d'avocat, mangue et dés de saumon frais

\*\*\*

Gigot d'agneau grillé au feu de bois

Ou

Roti de dindonneau, sauce archiduc

Ou

Filet de lieu, beurre noisette aux câpres

\*\*\*

Planchette de fromages

Ou

Bavarois aux fruits rouges

Ou

Café Liégeois

**Semaine du 14 au 18 février 2022**

Potage du jour

Ou

Tourte au magret de canard fumé et chicons

Ou

Tartare de saumon, saumon fumé, pomme Granny

\*\*\*

Filet pur de porcelet, crème de pleurotes flambées

Ou

Brochette mixte (agneau et bœuf) grillée au feu

Ou

Filet de perche à la blanche de Namur

\*\*\*

Pana cotta et coulis de framboise

Ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

Ou

Planchette de fromages

**Semaine du 21 au 25 février 2022**

Potage du jour

Ou

Calamars frits, sauce tartare et mesclun d'hiver

Ou

Salade César (poulet, parmesan, sauce César)

\*\*\*

Jambon grillé au feu de bois, sauce à l'échalote

Ou

Filet de cabillaud, crème aux crevettes grises

Ou

Suprême de pintade aux champignons

\*\*\*

Tarte citron meringuée

Ou

Planchette de fromages

Ou

Banane, glace vanille et coulis de chocolat

**Semaine du 28 février au 4 mars 2022**

Potage du jour

Ou

Pomme de terre farcie au saumon fumé

Ou

Salade niçoise (thon, olives, haricots verts)

\*\*\*

Soupe de poisson telle une bouillabaisse

Ou

Filet pur de porc, sauce au poivre concassé

Ou

Steak de bœuf grillé, frites et salade verte

\*\*\*

Salade d'orange, fleur d'oranger, menthe

Ou

Pomme cuite au four et glace vanille

Ou

Planchette de fromages

**Semaine du 7 au 11 mars 2022**

Potage du jour

Ou

Croquette aux crevettes, persil frit

Ou

Toast au fromage de chèvre rôti, lardons et miel

\*\*\*

Blanquette de veau aux champignons

Ou

Filet de saumon rôti au four, sauce vierge

Ou

Brochette de dinde grillée au feu de bois

\*\*\*

Planchette de fromages

Ou

Ile flottante, crème anglaise

Ou

Parfait glacé au Grand Marnier