

Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 21 € Formule Entrée + plat + dessert = 26 €

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

Menu du jour du 17 au 21 juin 2024

Tomate et Mozzarella, fleur de sel, huile d'olive du Piémont,
basilic frais

Ou

Scampis frits, mesclun, sauce tartare

Poisson frais du jour, coulis de petits pois, queues
d'écrevisses, croûtons, crème fouettée au citron vert

Ou

Filet pur de porc, sauce à la moutarde de Meaux,
brochette de pomme de terre Grenaille

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Duo de fromages affinés, cramique

Ou

Ananas rafraichi, citronnelle et gingembre

Menu du jour du 24 au 28 juin 2024

Jambon Serrano et melon de Cavaillon

Ou

Lard fermier confit et laqué au sirop de Liège, frisée fine

Pêche du jour, cuite meunière, beurre aux câpres, purée de
pomme de terre au beurre de ferme salé, légumes de saison

Ou

Brochette de dinde grillée au feu de bois, sauce béarnaise,
frites fraîches, salade

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Toast au Maroilles

Ou

Paris Brest

Menu du jour du 1 au 5 juillet 2024

Tartare de saumon frais et fumé, crème fouettée au citron
vert

Ou

Pasta All'Amatriciana (Tomate, Guanciale, piment, pecorino)

Poisson frais du jour, déclinaison autour de l'aubergine

Ou

Fricassée de volaille jaune au lait de coco et curry rouge de
Thaïlande, riz pilaf

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Coulommiers, pain cramique et raisins frais

Ou

Coupe de fraises de Wépion, glace vanille

Menu du jour du 8 au 12 juillet 2024

Terrine de merlan aux fines herbes, coulis de tomate
Ou

Asperges vertes tièdes, œuf de poule croustillant,
Coppa, pesto au basilic

Poisson frais du jour, méli-mélo de poulpe, Chorizo frais,
olives et câpres sauvages

Ou

Spare-Ribs de porc fermier confit et laqué, pomme au four,
beurre aux herbes

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Duo de fromages affinés, pain cramique et raisins frais

Ou

Gaspacho de pastèque et fruits de saison

Menu du jour du 15 au 19 juillet 2024

Cannelloni de courgette, ricotta, basilic et citron vert,
coulis de poivrons jaunes

Ou

Tresse de sardines cuites sous la voûte, beurre d'ail et persil

Goujonnettes frites de merlan, purée façon Robuchon,
sauce tartare, saladines d'herbes

Ou

Blanquette de veau au citron vert, riz pilaf

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Chaurce, gelée de groseilles rouges, cramique

Ou

Ile flottante à la vanille, fruits rouges

Menu du jour du 22 au 26 juillet 2024

Aspic de poulet fermier aux aromates, coulis de cerfeuil
Ou

Mousseline tiède de saumon et écrevisses,
beurre blanc à la ciboulette

Poisson frais du jour, crémeux de champignons de Paris,
truite fumée, croûtons

Ou

Demi coquelet rôti au four, sauce archiduc,
croquette de pomme de terre

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Duo de fromage affinés, cramique

Ou

Clafoutis aux pêches