

# 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 29 juillet au 2 août 2024**

Bruschetta tartare de tomate, jambon Serrano,  
melon de Cavaillon, pesto au basilic  
Ou  
Mousseline tiède de saumon de Norvège, crémeux d'oseille  
\*\*\*  
Filet de rascasse cuite à la plancha, tombée de fenouil à  
l'orange  
Ou  
Gigot d'agneau rôti au thym, miel et citron vert, taboulé  
oriental  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,  
frites fraîches, salade (+ 2 €)  
\*\*\*  
Mousse de roquefort, pain d'épices, compote de poire  
Ou  
Tiramisu aux fruits rouges

## **Menu du jour du 5 au 9 août 2024**

Corolle de tomates et mozzarella di Bufala, huile d'olive,  
fleur de sel, basilic frais  
Ou  
Chèvre chaud, artichaut poivrade et Coppa  
\*\*\*  
Goujonnettes de merlan frit, purée au beurre de ferme salé,  
sauce tartare  
Ou  
Burger de volaille jaune, Philadelphia aux herbes,  
roquette, guacamole  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,  
frites fraîches, salade (+ 2 €)  
\*\*\*  
Brie fermier, raisins, cramique  
Ou  
Crumble aux spéculoos et pignons de pin, abricot, glace  
vanille

## **Menu du jour du 12 au 16 août 2024**

Tartare d'espardon ananas et menthe  
Ou  
Linguine, pesto au basilic, copeaux de vieux Parmesan  
\*\*\*  
Poisson frais du jour, waterzooï de moules de Zélande et  
crevettes grises  
Ou  
Ailerons de poulet fermier rôti au miel, soja et feuilles de  
citron, nouilles japonaises  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,  
frites fraîches, salade (+ 2 €)  
\*\*\*  
Duo de fromage affinés, cramique  
Ou  
Soupe de melon de Cavaillon au muscat

## **Menu du jour du 19 au 23 août 2024**

Tataki de bœuf à l'oriental  
Ou  
Kefta d'agneau, sauce yaourt à la menthe et concombre  
\*\*\*  
Filet de merlan cuit meunière, fusion de légumes provençaux,  
polenta, mousseline au basilic  
Ou  
Suprême de volaille grillé au feu de bois, sauce béarnaise,  
frites fraîches, petite salade  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,  
frites fraîches, salade (+ 2 €)  
\*\*\*  
Panna cotta de fromage de chèvre frais, figue et datte  
Ou  
Baba au Rhum, chantilly, glace vanille

## **Menu du jour du 26 au 30 août 2024**

Salade César (Salade Iceberg, fines lanières de poulet frit,  
vinaigrette à l'anchois, ail, parmesan, croûtons)  
Ou  
Feuilleté de foies de volaille aux pleurotes, sauce au Porto  
rouge  
\*\*\*  
Dos d'aiglefin cuit meunière, beurre au vin rouge,  
cromesquis de risotto aux champignons et parmesan  
Ou  
Filet américain préparé par nos soins, frites, salade  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,  
frites fraîches, salade (+ 2 €)  
\*\*\*  
Duo de fromage affinés, cramique  
Ou  
Coupe de glace vanille aux cerises et cerises Amarena

## **Menu du jour du 2 au 6 septembre 2024**

Mêlée de Charlotte, truite fumée et betterave rouge,  
sauce yaourt au raifort  
Ou  
Sauté de poulet jaune laqué au miel et soja, sauce cacahuète  
et piment doux  
\*\*\*  
Burger (charbon végétal), crisp de saumon de Norvège,  
mayonnaise aux herbes  
Ou  
Rognon de veau, échalotes, champignons de Paris,  
moutarde de Bister, croquettes de pomme de terre  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,  
frites fraîches, salade (+ 2 €)  
\*\*\*  
Chèvre entrelardé au sirop d'érable  
Ou  
Pavlova ananas frais, façon Pina Colada