

Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 22 € Formule Entrée + plat + dessert = 26 €
Les menus du jour sont proposés du lundi au vendredi midi, excepté les jours fériés, Au-delà de 12 personnes, nous consulter (gb@tanneurs.com). Non valable pour les groupes.

Menu du jour du 2 au 6 décembre 2024

Saumon mariné aux herbes d'automne
Ou
Croquette de jambon blanc et chicon gratiné

Poisson frais du jour, coulis de crustacés, moules et crevettes grises
Ou
Canette de Barbarie, lentilles vertes du Puy, sauce Bordelaise
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Planche de 2 fromages, pain cramique
Ou
Coupe de glace à l'Italienne

Menu du jour du 9 au 13 décembre 2024

Poireau vinaigrette revisité, copeaux de jambon Serrano
Ou
Mousseline de saumon servie tiède, coulis de cerfeuil et quelques queues d'écrevisses

Pêche du jour déposée dans une soupe de poissons de roche, rouille et croûtons
Ou
Longe de porcelet « pré salé », grillée au feu de bois, sauce moutarde de Meaux, gratin dauphinois
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Camembert fermier, pain cramique toasté
Ou
Sablé frangipane aux poires Conférence

Menu du jour du 16 au 20 décembre 2024

Tartare de merlan, basilic, tomates confites, olives et câpres
Ou
Soupe au chou, lard confit, croûtons

Pêche du jour, risotto safrané aux petits pois et poivrons, coulis de tomate
Ou
Blanquette de volaille aux légumes de saison
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Toast au Maroilles, fruits secs, sirop de Liège
Ou
Banana Split

Menu du jour du 23, 26 et 27 décembre 2024

Terrine de lotte aux poireaux, crème grelette
Ou
Croquette de boudin noir, tatin de pommes, gel d'aireselles

Sole limande, sauce Dugléré (vin blanc, échalotes, persil, dès de tomate), pomme Duchesse
Ou
Joue de bœuf confite à la Clem de Castro, façon Liègeoise
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Chèvre entrelardé, sirop d'érable
Ou
Moka au moka

Menu du jour du 30 décembre, 2 et 3 janvier 2025

Bruschetta de saumon fumé, œuf mimosa
Ou
Œuf de poule cuit à basses températures, crémeux de champignons des bois

Saumon de Norvège grillé, sauce mousseline, saladine d'herbes fraîches, purée au beurre de ferme salé
Ou
Escalope de dinde grillée au feu de bois, sauce tartufata, brochette de pomme Grenaille
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Brillat Savarin, raisins, pain aux céréales
Ou
Merveilleux

Menu du jour du 6 au 10 janvier 2025

Wraps de poulet jaune façon salade César
Ou
Feuilleté aux pleurotes et foies de volaille, sauce porto

Goujonnettes frites de merlan, mesclun, purée façon Robuchon, sauce tartare
Ou
Parmentier de canard, salade aux herbes
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Chaurice, raisins, pain d'épices toasté
Ou
Cake aux pommes, crème anglaise