

# 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, Au-delà de 12 personnes, nous consulter ([gb@tanneurs.com](mailto:gb@tanneurs.com)). Non valable pour les groupes.

## Menu du jour du 9 au 13 septembre 2024

Wraps de poulet fermier aux parfums d'Orient

Ou

Velouté de potiron, œuf parfait, crème fouettée, râpures de parmesan, quelques croutons

-----

Pot au feu de sole limande aux herbes potagères, grenailles au beurre de ferme salé

Ou

Aiguillettes de magret de canard, chiconettes braisées, aigre-doux à la Clem de Castro

Ou

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

-----

Planche de 2 fromages, pain cramique

Ou

Sphère craquante chocolat / passion

## Menu du jour du 16 au 20 septembre 2024

Assiette de moules de Zélande marinière

Ou

Tourte feuilletée ardennaise (lard fumé, oignon, champignons), mesclun, pickles de légumes

-----

Saumon de Norvège grillé, beurre maître d'hôtel, saladin d'herbes fraîches

Ou

Côte de porc fermière, sauce charcutière (échalote, vin blanc, champignons, cornichons, jus brun), pomme croquette

Ou

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

-----

Planche de 2 fromages, pain cramique

Ou

Tiramisu aux spéculoos, crème anglaise

## Menu du jour du 23 au 27 septembre 2024

Tartare de saumon mariné aux agrumes, roquette et copeaux de parmesan

Ou

Bisque de crevettes grises, crème fouettée au piment d'Espelette

-----

Poisson frais du jour, courgette en trois textures, beurre blanc

Ou

Vol au vent façon Grand-mère, frites fraîches

Ou

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

-----

Brie de Meaux, chutney d'automne, cramique

Ou

Crêpe Suzette

## Menu du jour du 30 septembre au 4 octobre 2024

Assiette fraîcheur de crustacés et coquillages (Moules, huitre, bulots, crevette cuite du jour), sauce cocktail

Ou

Toast aux champignons des bois

-----

Saumon de Norvège en croûte de Chorizo, caviar d'aubergine, coulis de tomate

Ou

Brochette de filet de dinde grillée au feu de bois, sauce échalote, frites fraîches

Ou

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

-----

Planche de 2 fromages, pain cramique

Ou

Sablé au poire Conférence, caramel beurre salé

## Menu du jour du 7 au 11 octobre 2024

Rouleaux de printemps, tataki de bœuf, avocat, mayonnaise au saté

Ou

Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons

-----

Dos de lieu jaune, poireaux à la crème et poivre rose, pomme Duchesse

Ou

Cuisse de canard confite aux navets et olives, jus brun

Ou

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

-----

Chèvre entrelardé, caramel de coing, bruschetta

Ou

Brownies au chocolat et agrumes

## Menu du jour du 14 au 18 octobre 2024

Mille-feuille de saumon fumé artisanal au Boursin, gel de pomme verte

Ou

Croque-Monsieur ouvert au jambon Serrano et fromage à raclette de Savoie

-----

Filet de dorade grise cuite à la plancha, écrasé de pomme de terre à la Feta et chorizo, pesto au basilic, crumble d'olive

Ou

Fricassée de veau Marengo (tomate, vin blanc, champignons), riz pilaf

Ou

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

-----

Duo de fromages affinés, cramique

Ou

Forêt noire faite maison