

Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 22 € Formule Entrée + plat + dessert = 27 €
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 23 au 27 février 2026

Quiche méditerranéenne aux saveurs de Garigue, roquette
Ou
Yakitori de poulet jaune, sauce cacahuète, saladine Thaï

Poisson frais du jour, gratin de panais, beurre blanc,
quelques crevettes grises
Ou
Joue de bœuf braisée à la Clem de Castro,
accompagnements au choix
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Fromage blanc rafraîchi aux fruits exotiques, mouillette de
pain d'épices toasté
Ou
Tarte sablée gourmande aux clémentines

Menu du jour du 2 au 6 mars 2026

Salade de frisée blanche garnie de roquefort, cerneaux de
noix, aiguillettes de volaille jaune, Granny Smith, un trait de
crème, vinaigre de framboise
Ou
Mousse de maquereau fumé, mayonnaise au raifort,
Focaccia toastée

Parmentier de colin aux poireaux, saladine d'herbes fraîches
Ou
Langue de bœuf braisée façon Grand-mère, sauce Madère,
croquette de pomme de terre
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5€), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Tome fleurie, raisins, sirop d'érable
Ou
Financier, chiboust à l'orange sanguine, gel passion

Menu du jour du 9 au 13 mars 2026

Tartare de veau comme une salade de viande, céleri blanc
rémoulade
Ou
Croquette artisanale au fromage de Floreffe, salade fraîcheur

Dos de saumon grillé, sauce mousseline mandarine-basilic,
crémeux de patate douce
Ou
Onglet de bœuf Irlandais grillé au feu de bois (cuisson bleu ou
saignant) échalotes confites, vinaigre de framboise
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Duo de fromages affinés, raisins, sirop de Liège
Ou
Moka-Moka

Menu du jour du 16 au 20 mars 2026

Cocktail de scampis et crevettes roses à l'ananas frais, œuf
mollet
Ou
Fine tarte feuilletée aux oignons et boudin blanc

Poisson frais du jour, embeurré de chou vert au lard confit,
purée de pomme de terre au beurre de ferme salé,
mousseline au siphon
Ou
Navarin d'agneau aux petits légumes, pommes persillées
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Brie de Meaux, raisins, sirop de Liège
Ou
Cake au citron, crème au romarin

Menu du jour du 23 au 27 mars 2026

Tartare de saumon de Norvège, sauce yaourt aux citron
confit, curry japonais et coriandre
Ou
Lard fermier confit à basses températures, laqué au sirop de
Liège, saladine d'herbes, espuma de Herve doux

Poisson frais du jour déposé dans une soupe de poissons de
roche, rouille et croûtons
Ou
Tagliatelles fraîches Al ragout, pecorino
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Duo de fromages affinés, raisins, sirop de Liège
Ou
Mousse au chocolat blanc, gel de fruits exotiques

Menu du jour du 30 mars au 3 avril 2026

Antipasti de charcuteries fines italiennes, olives, tomates
séchées, légumes grillés
Ou
Saumon de Norvège mi-cuit à l'assiette, beurre d'agrumes et
basilic

Dorade Royale cuite à la plancha, ratatouille niçoise, gnocchi
Ou
Spiring de porc fermier grillée au feu de bois, sauce Blackwell,
pommes sautées au lard fumé et romarin
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Toast au chèvre frais, miel et thym
Ou
Tarte Bourdaloue (frangipane, poire Conférence), crème
anglaise