

Le Grill des Tanneurs

Le plat seul = 18 € 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 18 au 22 mai 2026

Roulade d'asperges de Malines et jambon blanc de Paris,
mayonnaise moutardée, œuf mimosa

Ou

Toast aux œufs brouillés, ciboulette, maquereau fumé,
crème fouettée au citron vert

Poisson du jour, tatin de tomate, fricassée de calamars, olives
et câpres

Ou

Médaille de porc sauté, moutarde de Bister, pomme
fondante, bottillons de haricots

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Roquefort, compote de poire et noix

Ou

Cheesecake aux fruits rouges

Menu du jour du 25 au 29 mai 2026

Cannelloni de jambon italien, feta, olives, tomates séchées,
pesto de roquette aux noisettes

Ou

Biscuit de saumon de Norvège servi tiède, coulis de tomate
aux baies roses

Poisson du jour déposé sur une Niçoise de légumes
provençaux, beurre blanc

Ou

Spare Ribs de porc fermier grillés au feu de bois,
sauce chimichuri, pomme au four, salade vinaigrette

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Brie de Meaux, pain d'épices, pomme caramélisée

Ou

Soupe de fraises, pastèque, myrtilles et citron vert

Menu du jour du 1 au 5 juin 2026

Corolle de tomate et mozzarella Di Bufala, huile de basilic,
crumble parmesan

Ou

Frisée aux lardons, œuf de poulet 63°, Jonagold, crème au
vinaigre de framboise

Poisson du jour, crémeux de petits pois, quelques crevettes
grises, purée de pomme de terre au beurre de ferme salé

Ou

Courgette ronde farcie de chair de saucisse italienne, Feta et
olives, coulis de poivrons, pâtes fraîches à l'huile d'olive

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Assiette de deux fromages affinés, raisins, sirop de Liège

Ou

Tarte citron meringuée

Menu du jour du 8 au 12 juin 2026

Pâté de campagne en croute, mesclun, confit d'échalote,
pickles de légumes et condiments

Ou

Raviole d'artichaut violet, copeaux de Coppa, huile d'olive
tomatée, Focaccia

Dos de sébaste grillé, sauce béarnaise aux écrevisses, riz pilaf

Ou

Suprême de volaille fermière, sauce entre Sambre et Meuse,
croquette de pomme de terre

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Camembert fermier, raisins, cramique

Ou

Sablé Breton, compotée de cerises, sirop d'érable

Menu du jour du 15 au 19 juin 2026

Terrine de merlan, cébettes et asperges vertes, crème de
cresson

Ou

Gaspacho andalou glacé, croûtons, salpicon de chorizo
ibérique

Poisson du jour, crevettes grises et moules de Zélande,
sauce vin blanc

Ou

Penne fraîches sautées à l'huile d'olives, saucisse italienne,
fenouil, câpres, tomates et olives, roquette, copeaux de
parmesan

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Tome fleurie, sirop d'érable, compote de rhubarbe

Ou

Nougat glacé aux amandes et noisettes, coulis de fruits
rouges

Menu du jour du 22 au 26 juin 2026

Maatjes, haricots, Granny Smith, échalote, vinaigre de cidre

Ou

Feuilleté de sot l'y laisse, champignons de Paris, crème
d'estragon

Poisson du jour servi dans une soupe de poisson de roche,
rouille et croûtons

Ou

Brochette de volaille fermière cuite au feu de bois, sauce
béarnaise, frites, salade vinaigrette

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Chèvre frais entrelardé, miel et roquette

Ou

Salade de fruits frais, glace vanille

Menu du jour du 29 juin au 3 juillet 2026

Carpaccio de bœuf BBB à l'italienne, roquette, copeaux de parmesan, pesto basilic

Ou

Flan de poivrons, coulis de tomate épicé, tapenade d'olive, Focaccia

Poisson du jour cuit meunière, sauce mousseline travaillée au siphon, légumes d'été, purée façon Robuchon

Ou

Burger d'agneau : pain burger, agneau, Feta, poivron confit, tomate, oignon, roquette, fromage blanc à l'ail

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix, frites fraîches, salade

Salade de melon, citron vert et basilic, amandes grillées

Ou

Fromage blanc rafraîchi aux groseilles et myrtilles, menthe fraîche

Menu du jour du 6 au 10 juillet 2026

Wraps de thon à la niçoise, crème d'olive et câpres

Ou

Saumon de Norvège cuit à l'assiette, beurre de pamplemousse rose

Poisson du jour, bouillon Thaï au lait de coco et curry rouge

Ou

Gigot d'agneau rôti au four, jus tranché à l'origan, gratin dauphinois, légumes provençaux

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix, frites fraîches, salade

Pont-l'Evêque, raisins, sirop de Liège

Ou

Cake au citron vert, fromage blanc, coulis de fruits rouges

Menu du jour du 13 au 17 juillet 2026

Burrata di Bufala déposée dans un gaspacho de tomate et melon, basilic

Ou

Saladine de haricots verts, aiguillettes de magret de canard fumé, pomme verte, émietté de roquefort, croûtons

Saumon de Norvège grillé, légumes de saison, huile vierge, tatin de tomate

Ou

Tajine de jarret d'agneau confit aux amandes et citrons, couscous de chou-fleur

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix, frites fraîches, salade

Toast de chèvre frais, ciboulette et fleur de sel, roquette, coulis de pequillos

Ou

Bavarois au fromage blanc et citron vert, coulis de fruits exotiques