

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 19 au 23 mai 2025

Saumon d'Ecosse en Gravlax, moutarde à la mangue,
concombre à l'aneth

Ou

Cassolette tiède de Feta, olives, Chorizo, coulis de tomate
relevé

Waterzooï à l'Ostendaise (poisson frais du jour, vin blanc,
crème, légumes frais)

Ou

Noisette de filet de porc tartiné à la moutarde à l'ancienne,
brochette de Grenaille, légumes printaniers

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Duo de fromages affinés, sirop de Liège

Ou

Saladine de fraises de notre région

Menu du jour du 10 au 13 juin 2025

(pas de menu le 9 juin)

Saladine de truite fumée, gel de pomme verte, feuilleté

Ou

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

Poisson frais du jour, beurre aux câpres, purée de pomme de
terre au beurre de ferme salé, croûtons

Ou

Quasi de veau cuit à basses températures, jus brun, Pomme
Anna, légumes de printemps

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade vinaigrette

Fourme d'Ambert, confit de poires à la badiane, crémique

Ou

Salade de fruits frais

Menu du jour du 16 au 20 juin 2025

Gravlax de canard Mulard aux cacahuètes, saté de Chine, gel
de mandarines

Ou

Cassolette de scampis, bisque de crustacés, émincé de fenouil

Bar d'élevage cuit à la plancha, mousseline d'olives Niçoises
et tomates confites, polenta grillée

Ou

Spare Ribs de porc grillés au feu de bois, sauce Barbecue,
pommes au four et son beurre Maître d'hôtel

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Chèvre entrelardé, roquette, miel et thym

Ou

Pavlova aux fruits rouges

Menu du jour du 2 au 6 juin 2025

Tartare de dorade aux framboises, menthe, amandes grillées
et citron vert

Ou

Toast aux œufs brouillés, ciboulette, rosace de saumon fumé
artisanal

Poisson frais du jour, présentée comme une bouillabaisse,
rouille et croûtons à l'ail

Ou

Émincé de volaille fermière, lait de coco, curry rouge de
Thaïlande et citronnelle, riz cantonnais

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade mixte

Mousse de roquefort et noix, toast

Ou

Blanc manger à la rhubarbe, gel de citron vert

Menu du jour du 23 au 27 juin 2025

Cocktail de crevettes roses, gel de tomate,
mayonnaise au poivron vert

Ou

Salade de blanc de volaille aux fruits exotiques (kiwi, mangue,
ananas) et curry Madras, crème mentholée

Poisson frais du jour, ratatouille niçoise, espuma de pomme
de terre

Ou

Magret de canard Mulard aux fruits rouges, pomme
croquette

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade vinaigrette

Brie de Meaux servi tiède, huile ciboulette

Ou

Ile flottante, crème anglaise et fruits d'été

Menu du jour du 30 juin au 4 juillet 2025

Mousse de maquereaux fumés, crème au poivre rose, huile
de livèche, bruschetta

Ou

Gâteau tiède de merlan, beurre blanc à la ciboulette

Poisson frais du jour déposé dans une soupe de poissons de
roche, Aioli et croûtons

Ou

Blanc de volaille fermière grillé au feu de bois, frites fraîches,
sauce béarnaise, salade vinaigrette

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade mixte

Fromage blanc rafraîchi à l'Eau de Villée, crêpe toastée

Ou

Tartelette au citron meringuée

Menu du jour du 7 au 11 juillet 2025

Œuf de poule farci à la Parisienne

Ou

Aiguillettes de poulet fermier, aigre-doux de cacahuète et
piment

Paëlla de poisson frais du jour, coquillages et crustacés

Ou

Gigot d'agneau cuit à basses températures, jus brun aux
parfums de Garigue, gratin dauphinois, niçoise de légumes

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Toast de Herve, sirop de Liège

Ou

Carpaccio d'ananas frais, sirop de gingembre

Menu du jour du 14 au 18 juillet 2025

Salade de Feta, olives de Nice, tomates confites, oignons
rouges, copeaux de Coppa

Ou

Œuf 63°, crémeux d'aubergine accompagné d'un salpicon de
magret de canard fumé

Poisson frais du jour, déclinaison de courgettes en texture,
écume de câpres et olives

Ou

Cordon bleu, coulis de champignons de Paris, pâtes fraîches
au beurre de ferme salé

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,
frites fraîches, salade

Comté fruité 18 mois, sirop d'érable

Ou

Mousse au chocolat blanc, coulis de fruits rouges, noix de
Pécan