

# Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 20 €      Formule Entrée + plat + dessert = 25 €

**Les menus du jour sont proposés du lundi au vendredi midi, excepté les jours fériés**

## **Menu du jour du 11 au 15 septembre 2023**

### **La Wallonie en fête**

Toast au saumon frais mariné au Peket et herbes potagères

Ou

Avisance Namuroise artisanale, mesclun et condiments

\*\*\*

Dos de sandre cuit meunière, purée de pomme de terre, embeurrée de chicons, sauce mousseline à la Clem de Castro

Ou

Saucisse de campagne gros grains, grillée au feu de bois, potée au chou, lard confit

Ou

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

\*\*\*

Herve traditionnel, sirop de Liège

Ou

Tarte au sucre tiède, glace vanille

## **Menu du jour du 18 au 22 septembre 2023**

Mêlée de nouilles asiatiques au poulet, citron vert et coriandre

Ou

Œuf 63°, crémeux de potiron, espuma au parmesan, quelques croûtons

\*\*\*

Pêche du jour déposée dans un minestrone à l'italienne, pesto, basilic, copeaux de parmesan

Ou

Pilons de poulet fermier grillés au feu de bois, riz pilaf, sauce curry à l'indienne

Ou

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

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Crème pâtissière au chocolat - Comme un Liégeois -

## **Menu du jour du 25 au 29 septembre 2023**

Mille-feuille de saumon fumé au Boursin, pickles de légumes et condiments

Ou

Raviole de ris de veau, crème de champignons de Paris

\*\*\*

Filet de merlan à la grenobloise (beurre, dés de citron pelés et de câpres), purée de pomme de terre, légumes d'automne

Ou

Gigotin d'agneau rôti au thym citron, gratin dauphinois, légumes de saison

Ou

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

\*\*\*

Duo de fromages affinés **OU** Poire Belle Hélène

## **Menu du jour du 2 au 6 octobre 2023**

Bisque crémeuse de crevettes grises à la ciboulette

Ou

Tourte feuilletée ardennaise, mesclun, pickles de légumes

\*\*\*

Pêche du jour, poireaux à la crème et queues d'écrevisses

Ou

Cuisse de lapin confite à la Clem de Castro, pruneaux, croûtons, pomme croquette

Ou

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

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Crêpe Suzette

## **Menu du jour du 9 au 13 octobre 2023**

Assiette de moules de Zélande à la ciboulette

Ou

Quiche Lorraine, salade automnale

\*\*\*

Pêche du jour, soupe de poissons de Roche, rouille et croûtons

Ou

Brochette de dinde grillée au feu de bois, sauce béarnaise, frites fraîches, salade

Ou

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

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Tarte tatin, glace vanille

## **Menu du jour du 16 au 20 octobre 2023**

Saumon de Norvège mariné aux agrumes

Ou

Croque-Monsieur de chèvre et Chorizo, roquette, pesto, tomates confites

\*\*\*

Pêche du jour en blanquette de légumes et citron vert

Ou

Polpette à la sicilienne, risotto crémeux au parmesan

Ou

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

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Riz au lait à la cassonade