

# 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](mailto:gb@tanneurs.com)). Non valable pour les groupes.

## Menu du jour du 24 au 28 février 2025

Tartelette de mousse de volaille fumée, compotée de pommes  
Ou  
Toast aux champignons, persillade, crème réduite au porto  
-----  
Poisson frais du jour, écrasé de Charlotte, Chorizo et olives de Nice, coulis de tomates au basilic  
Ou  
Poulet fermier, sauce chasseur (vin blanc, champignons, échalotes), riz pilaf  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade vinaigrette  
-----  
Tome fleurie, raisins, sirop d'érable  
Ou  
Pomme Boskoop rôtie au four, beurre salé et cassonade

## Menu du jour du 3 au 7 mars 2025

Quiche méditerranéenne (Feta, poivrons, olives, tomates, herbes de Provence)  
Ou  
Lard paysan confit à basses températures servi sur une frisée fine, fromage de Herve, vinaigrette au sirop de Liège  
-----  
Poisson frais du jour, légumes de saison, purée au beurre de ferme salé, sauce au vin blanc et herbes  
Ou  
Onglet de bœuf à l'échalote, vinaigre de framboise, frites fraîches  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade vinaigrette  
-----  
Duo de fromages affinés, fruits secs  
Ou  
Tartelette sablée aux clémentines

## Menu du jour du 10 au 14 mars 2025

Œuf de poule mimosa aux anchois, confit de tomates Cerise au romarin  
Ou  
Velouté Parmentier, lardons braisés, croûtons  
-----  
Poisson frais du jour façon Paëlla, moules et crustacés  
Ou  
Filet pur de porc grillé au feu de bois, sauce à la moutarde de Bister, gratin dauphinois  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade vinaigrette  
-----  
Roquefort, poire confite, cramique toasté  
Ou  
Crème brûlée au café

## Menu du jour du 17 au 21 mars 2025

Salade de maquereau fumé aux agrumes, crème fouettée au poivre noir  
Ou  
Gratinée de pied de porc à la Namuroise (Petits gris, ail, champignons)  
-----  
Poisson frais du jour, ratatouille Niçoise, crémeux d'olives, gnocchi de pomme de terre  
Ou  
Aiguillettes de magret de canard aux pleurotes, jus bun, croquettes de pomme de terre  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade vinaigrette  
-----  
Mousse de fromage de chèvre frais au miel et thym, bruschetta  
Ou  
Feuilleté à la crème pâtissière vanillée et chocolat

## Menu du jour du 24 au 28 mars 2025

Tartare de saumon de Norvège au sésame, livèche et gel de Yuzu  
Ou  
Tomate farcie aux escargots de la ferme du Tilleul, beurre à l'ail, pointe de Ricard  
-----  
Poisson frais du jour, ratatouille de légumes du Sud  
Ou  
Langue de bœuf braisée, sauce Madère, purée de pomme de terre façon Robuchon  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade vinaigrette  
-----  
Camembert frit, frisée à l'huile de noix  
Ou  
Coque meringuée, pomme Jonagold

## Menu du jour du 31 mars au 4 avril 2025

Perles marines aux œufs de truite, hareng mariné au yaourt  
Ou  
Pâtes fraîches au pesto, copeaux de vieux parmesan  
-----  
Poisson frais du jour, légumes de saison, purée de pomme de terre au beurre de ferme salé, sauce mousseline  
Ou  
Suprême de volaille fermière grillé au feu de bois, frites fraîches, sauce Entre Sambre et Meuse  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade  
-----  
Fromage frais parfumé à l'Eau de Villée, crumble  
Ou  
Mousse glacée à l'ananas, crémeux coco