

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 2 au 6 janvier 2023

Velouté de chou-fleur et pignons grillés
Ou
Croquette au fromage, petites crudités
Ou
Quiche aux fromages de chèvre et saumon fumé

Suprême de poularde Sambre et Meuse
Ou
Brochette de bœuf grillée au feu de bois
Ou
Dos de merlan, chapelure d'herbes, beurre blanc

Planchette de fromages affinés
Ou
Coupe de glace, banana split et chocolat
Ou
Tarte au citron meringuée

Menu du jour du 9 au 13 janvier 2023

Crème de Brocolis et noisettes torrifiées
ou
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan
Ou
Patate farcie, telle une tartiflette

Lard coupé épais, cuit basse température, grillé
Ou
Dos de saumon rôti, béarnaise
Ou
Oiseau sans tête, Grand-mère, purée au beurre...

Mousse au chocolat noir
Ou
Poire « Belle- Hélène », glace vanille
Ou
Planchette de fromages

Menu du jour du 16 au 20 janvier 2023

Crème de carottes, cappuccino au curry
Ou
Assiette antipasti Italienne
Ou
Mousse de jambon au Porto, toast grillé

Bouchée a la Reine, champignons et petites boulettes
Ou
Filet d'aiglefin au beurre de câpres
Ou
Brochette de bœuf grillée au feu de bois

Planchette de fromages
Ou
Feuilleté chaud aux pommes et cannelle
Ou
Tiramisu à l'Italienne

Menu du jour du 23 au 27 janvier 2023

Potage paysan aux poireaux
Ou
Mesclun de pousses, chèvre chaud au miel et noix
Ou
Tartare de saumon frais et fumé, baies roses, aneth

Filet américain préparé, frites et salade
Ou
Filet de truite saumonée, sauce aux herbes
Ou
Escalope de dinde grillée au feu de bois

Pomme cuite au four, cassonade et glace vanille
Ou
Salade d'orange, fleur d'oranger et menthe fraîche
Ou
Planchette de fromages

Semaine du 30 janvier au 3 février 2023

Crème de potiron et lait de coco
Ou
Fondu au fromage, persil frit
Ou
Tourte Lorraine, petites crudités

Filet pur de porcelet et crème de sirop de Liège
Ou
Filet de sébaste en chapelure d'herbes, crème de ciboulette
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois

Planchette de fromages
Ou
Panna cotta aux fruits rouges
Ou
Café Viennois au chocolat

Semaine du 6 au 10 février 2023

Les entrées

Soupe de poisson, rouille et croustons
Ou
Crêpe farcie fromage – jambon, petite salade
ou
Feuilleté de rissole de scampis au curry

Filet de perche rôti, sauce Vierge
Ou
Entrecôte grillée au feu de bois
Ou
Boulette sauce tomate et frites

Dame blanche et chocolat
Ou
Parfait glacé au Cointreau
Ou
Planchette de fromages