

# Le Grill des Tanneurs

---

Formule Entrée + plat ou plat +dessert = 17 €      Formule Entrée + plat + dessert = 23 €

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

## **Menu du jour du 2 au 6 aout 2021**

### **Entrées**

Tomates, mozzarella, huile d'olive et basilic

Ou

Quiche au saumon fumé et courgettes

Ou

Potage du jour

### **Plats**

Escalope de veau, coulis de tomates fraîches

Ou

Brochette de bœuf grillée au feu de bois,  
sauce béarnaise et frites

Ou

Filet de saumon rôti, sauce vierge

### **Desserts**

Pêche de Provence, glace vanille

Ou

Un trio de fromages, sirop de Liège, fruits secs

Ou

Pot de mousse au chocolat

## **Menu du jour du 16 au 20 aout 2021**

### **Entrées**

Fondu au fromage, râpures de parmesan

Ou

Potage du jour

Ou

Carpaccio de saumon, huile d'olive au citron  
vert

### **Plats**

Tomates farcies et coulis de tomates

Ou

Filet de cabillaud rôti au citron

Ou

Steak de bœuf grillé au feu de bois

### **Desserts**

Trio de fromages, fruits secs, sirop de Liège

Ou

Tatin aux pêches, glace vanille

Ou

Bavarois aux abricots, coulis d'abricots

## **Menu du jour du 9 au 13 aout 2021**

### **Entrées**

Potage du jour

Ou

Melon de Cavaillon et Jambon sec

Ou

Salade de chèvre chaud au miel

### **Plats**

Filet pur de porc, crème de Boursin au poivre

Ou

Jambon grillé, Sambre et Meuse

Ou

Tomate, crevettes, frites

### **Desserts**

Tiramisu aux fruits rouges

Ou

Trio de fromages, fruits secs, sirop de Liège

Ou

Coupe de glace brésilienne

## **Menu du jour du 23 au 27 aout 2021**

### **Entrées**

Potage du jour

Ou

Rissolée de scampis et crème de tomate à l'ail

Ou

Salade César, émincé de filet de poulet grillés

### **Plats**

Soupe de poisson, pdt nature et rouille

Ou

Gigot d'agneau grillé au feu de bois,  
ratatouille

Ou

Filet de volaille façon Orloff

### **Desserts**

Trio de fromages, fruits secs, miel

Ou

Soupe de fruits frais, boule de glace vanille

Ou

Cheese cake

### Menu du jour du 30 aout au 3 septembre

#### Entrées

Potage du jour

Ou

Mousse de jambon, toast grillé et mesclun

Ou

Tartare de saumon, baies roses et huile d'olive

#### Plats

Contrefilet de bœuf grillé au feu de bois

Ou

Dos de bar Victoria, émincé de fenouil crémé

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne

#### Desserts

Trio de fromages, fruits secs, miel

Ou

Tarte citron et meringue

Ou

Salade de fruits frais, glace vanille

### Menu du jour du 13 au 17 septembre

#### Entrées

Potage du jour

Ou

Niçoise de thon, haricots verts et olives

Ou

Rillettes d'oie, toast grillés et mesclun

#### Plats

Filet américain, frites et salade

Ou

Stoemp aux carottes, saucisse de campagne

Ou

Filets de sole enroulés, crème de vin blanc

#### Desserts

Pana cotta a la framboise

Ou

Crêpe Normande, glace vanille (flambée + 2 €)

Ou

Trio de fromages, fruits secs, miel

### Menu du jour du 6 au 10 septembre

#### Entrées

Potage du jour

Ou

Tartelette aux champignons

Ou

Wraps de saumon fumé à l'aneth

#### Plats

Onglet de bœuf à l'échalote

Ou

Sandre, chapelure d'herbes et beurre blanc

Ou

Brochette mixte d'agneau et bœuf grillée au feu de bois

#### Desserts

Trio de fromages, fruits secs, miel

Ou

Affogato al Caffè (glace vanille et café chaud)

Ou

Feuilleté chaud aux pommes caramélisées

### Menu du jour du 20 au 24 septembre

#### Entrées

Potage du jour

Ou

Fondu de vol au vent

Ou

Raviole aux champignons, crème de parmesan

#### Plats

Pavé de bœuf grillé au feu de bois

Ou

Filet de lieu, moutarde légère aux petits légumes

Ou

Médaille de porc aux pleurotes

#### Desserts

Banana, chocolat chaud, glace..banana split

Ou

Trio de fromage, fruits secs, confit de fruits