

# Le Grill des Tanneurs

Le plat seul = 18 € 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 7 au 10 avril 2026**

Carpaccio de magret de canard, tatin de Jonagold, huile de noisette

Ou

Risotto de fruits de Mer, vieux parmesan, crème safranée  
\*\*\*

Poisson du jour, texture de brocolis, beurre blanc au basilic

Ou

Pot au feu de cuisse de pintadeau fermier et légumes de saison

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix, frites fraîches, salade  
\*\*\*

Fourme d'Ambert, poire Nashi, cramique en pain perdu

Ou

Charlotte au fromage blanc et citron vert, coulis de fruits rouges

## **Menu du jour du 13 au 17 avril 2026**

Terrine de saumon de Norvège servie tiède, crème ciboulette  
Ou

Asperges de Malines, vinaigrette, œuf mimosa  
\*\*\*

Filet de dorade grise cuit à la plancha, ratatouille niçoise, polenta

Ou

Spiring de porc fermier grillée au feu de bois, sauce chimichurri, pomme de terre sous la cendre, salade

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix, frites fraîches, salade  
\*\*\*

Chèvre frais pané, roquette, miel et thym

Ou

Peanut chocolaté.

## **Menu du jour du 20 au 24 avril 2026**

Crêpe farcie de mascarpone, jambon italien, marmelade de tomate séchée et olive

Ou

Crèmeux d'asperges blanches de Malines, œuf de poule, croutons  
\*\*\*

Saumon de Norvège cuit à l'assiette, beurre au vin rouge, saladine d'herbes fraîches.

Ou

Vol au vent façon grand-mère, frites fraîches.

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix, frites fraîches, salade  
\*\*\*

Tome fleurie, raisins et sirop de Liège

Ou

Panna Cotta, coulis d'ananas, crème anglaise au chocolat blanc

## **Menu du jour du 27 au 30 avril 2026**

Saladine de lentilles Corail, aiguillettes de canard fumé, agrumes, gel anisé

Ou

Asperges vertes à la plancha, œuf mollet, tomates séchées, olives et croûtons  
\*\*\*

Pêche du jour à la grenobloise (cuisson meunière sauce à base de beurre noisette, de câpres, de dés de citron pelés à vif et de persil.), purée au beurre de ferme salé

Ou

Quasi de veau cuit à basses températures, sauce au curry vert et moutarde

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix, frites fraîches, salade  
\*\*\*

Chèvre frais entrelardé, roquette, sirop d'érable

Ou

Banoffee pie (Biscuits émiettés, confiture de lait, bananes et crème fouettée.)

## **Menu du jour du 4 au 8 mai 2026**

Tartare de légumes printaniers, jambon de Parme, pesto à l'ail des ours, Grissini

Ou

Pot au feu de sol l'y laisse et petits gris de Namur à l'estragon  
\*\*\*

Saumon mi-cuit, asperges du Pays, sauce mousseline, purée au beurre de ferme salé

Ou

Brochette d'agneau grillée au feu de bois, sauce Bergère, grenailles à l'ail et thym

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 5 €), sauce au choix, frites fraîches, salade  
\*\*\*

Epoisses, raisins et fruits du mendiant

Ou

Coupe de glace vanille et fraises de Wépion

## **Menu du jour du 11 au 15 mai (pas de menu du jour le 14)**

Bruschetta de saumon fumé, avocat, raifort et pomme verte  
Ou

Carpaccio de bœuf roquette, copeaux de parmesan, pesto au basilic  
\*\*\*

Colin pané et frit, sauce rémoulade, saladines d'herbes fraîches, purée de pomme de terre

Ou

Aiguillettes de volaille, sauce chasseur, gratin dauphinois  
Ou

Pièce de bœuf grillée (+ 5 €), sauce au choix, frites, salade  
\*\*\*

Fromage blanc rafraichi aux fruits rouges, crumble et pignons de pin

Ou

Coupe de sorbets sélectionnés par nos soins