

# 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 8 au 12 mai 2023**

Salade César...

Ou

Asperges de Malines, vinaigrette, copeaux de

Serrano

\*\*\*

Burger Saumon d'Ecosse, Mayonnaise Wasabi,

algues Wakamé

Ou

Pavé de bœuf Irlandais grillé au feu de bois,

salade fraîcheur, frites et béarnaise

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Charlotte aux poires et chocolat

## **Menu du jour du 15 au 19 mai 2023**

Rouleau de printemps au bœuf grillé, façon Thaï,

avocat, soja, aigre-doux au gingembre

Ou

La croquette aux crevettes grises, mesclun, persil

frit

\*\*\*

Dorade Royale snackée, écrasé de bintjes au

Chorizo et olives, coulis de poivrons jaunes

Ou

Brochette de volaille grillée au feu de bois,

salade fraîcheur, riz pilaf, sauce Diable

Ou

La viande de bœuf grillée au feu de bois (+2€)

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Tartelette aux fraises du Pays, crème Chiboust

## **Menu du jour du 22 au 26 mai 2023**

Taboulé oriental, crevettes grises et écrevisses,

émulsion d'avocat et citron vert

Ou

Frisée fine aux lardons, œuf 63°, vinaigre de

framboise

\*\*\*

Saumon d'Ecosse servi mi-cuit, fusion de céleri

rave et pomme verte au curry japonais, salade

d'herbes fraîches au citron vert

Ou

Entrecôte de bœuf argentin grillée au feu de

bois, pomme au four, beurre aux herbes, salade

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Brownies aux agrumes, caramel aux limes

## **Menu du jour du 30 mai au 2 juin 2023**

Tartare de gambas marinées au Yuzu et

coriandre, espuma de pomme verte

Ou

Risotto de Fregola Sarda, Chorizo frais, poulpe,

tomate séchée, crumble aux olives

\*\*\*

Goujonnettes frites de merlan sauce tartare,

purée façon Robuchon, salade mixte

Ou

Brochette d'agneau cuite au feu de bois, salade  
de fenouil à l'orange et basilic, pomme Grenaille

Ou

La viande de bœuf (+2€)

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Saladine de pastèque, framboise et grenade

## **Menu du jour du 5 au 9 juin 2023**

Gaspacho de tomate « Green Zerba », menthe,

basilic, Burrata

Ou

Grillade de scampis aux épices d'Asie, salade

Thaï, mangue et citronnelle

\*\*\*

Pêche du jour, tapenade d'olives, courgette  
grillée, copeaux de parmesan, coulis de roquette

Ou

Suprême de poulet jaune, sauce Entre Sambre et

Meuse, frites fraîches, salade

Ou

La viande de Bœuf grillée au feu de bois (+2 €)

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Nougat glacé au pralin, coulis de fruits rouges

## **Menu du jour du 12 au 16 juin 2023**

Tomate Niçoise (Anchois, olives)

Ou

Asperges vertes snackées, feta râpée, copeaux

de Bresaola, gel d'olive noire

\*\*\*

Pêche du jour à la grenobloise, purée façon

Robuchon

Ou

Araignée de bœuf grillée au feu de bois, à

l'échalote, frites fraîches, salade

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Pavlova aux fruits rouges, coulis de kiwi