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). Non valable pour les groupes.

Menu du jour du 12 au 16 janvier 2026

Toast aux champignons de Paris, persillade
Ou
Quiche lorraine, laitue
***
Aile de raie cuite meunière, beurre aux câpres, croutons, purée de pomme de terre
Ou
Joue de porc confite, sauce à la moutarde de Bister, légumes de saison, croquettes
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade
***
Fourme d'Ambert (Fromage français, pâte persillée douce), compote de poire
Ou
Pomme Boskoop rôtir et caramélisée, beurre salé et cassonnade

Menu du jour du 19 au 23 janvier 2026

Cannelloni de poularde, bouillonne d'ail doux
Ou
Roulade de Mortadelle artisanale, ricotta aux olives et tomates confites
***
Dos de saumon d'Ecosse mi- cuit sur peau, embeurré de poireaux au poivre rose
Ou
Pilons de poulet fermier au curry rouge de Thaïlande, lait de coco, riz cantonais
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade
***
Chèvre frais frit, roquette et miel
Ou
Financier aux amandes, crème pralinée

Menu du jour du 26 au 30 janvier 2026

Tartare de saumon, kiwi, menthe fraiche, huile de sésame fumée
Ou
Carpaccio de bœuf, roquette, pesto basilic, copeaux de parmesan
***
Filet de sandre poêlé, beurre blanc, légumes d'hiver, purée au beurre de ferme salé
Ou
Cuisse de canard, lentilles vertes du Puy, sauce Bordelaise
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade
***
Duo de fromages affinés, raisins, sirop de Liège
Ou
Misérable

Menu du jour du 2 au 6 février 2026

Mêlée de haricots verts, pommes vertes, feta, aiguillettes de magret de canard fumé
Ou
Fine tarte feuilletée aux oignons et boudin blanc
***
Matelote de poissons du jour (recette de cuisine traditionnelle française à base de plusieurs sortes de poissons cuisinés dans une marinade de vin rouge et d'oignons)
Ou
Gigot d'agneau cuit au feu de bois, gratin Savoyard, jus à l'ail fumé
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade
***
Tome fleurie, raisins, sirop de Liège
Ou
Eclair au chocolat Gianduja (noisettes)

Menu du jour du 9 au 13 février 2026

Charlotte de ricotta, Pequillos, olives et rosace de jambon Serrano
Ou
Croquette de joue de bœuf confite à la Triple du Vivier, saladine d'herbes hivernales
***
Waterzooï de poissons de mer, moules et crevettes à l'Ostendaise, pommes persillées
Ou
Brochette de dinde grillée au feu de bois, sauce béarnaise, frites fraiches, salade vinaigrette
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade
***
Duo de fromages affinés, raisins, sirop de Liège
Ou
Ananas caramélisé, crumble noisette, glace à la vanille

Menu du jour du 16 au 20 février 2026

Tartare de gîte de bœuf à la japonaise
Ou
Soupe à l'oignon gratinée
***
Goujonnettes frites de merlan, sauce tartare, saladine d'herbes, purée de pomme de terre
Ou
Burger de volaille jaune comme une salade césar
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade
***
Bruschetta de chèvre frais, miel et thym
Ou
Moelleux au chocolat