

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 22 au 25 juillet 2025

Gaspacho de petits pois et concombre, Feta et croûtons
Ou

Quiche de saumon fumé aux parfums de livèche

Poisson frais du jour, écrasé de pommes de terre légèrement safrané, Chorizo, olives de Nice, coulis de poivrons doux

Ou

Spiringue de porc fermier grillée au feu de bois, sauce charcutière, pomme Macaire

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade

Brie de Meaux, compotée de pomme au Cidre

Ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Menu du jour du 28 juillet au 1^{er} août 2025

Pissaladière à la niçoise

Ou

Flan de fruits de mer, sauce bouillabaisse

Filet de merlan cuit meunière, légumes de saison, purée façon Joël Robuchon, beurre blanc

Ou

Demi coquelet fermier rôti au four, jus à l'estragon, pomme croquette

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade

Duo de fromages affinés, raisins, cramique

Ou

Clafoutis aux abricots, crème amande

Menu du jour du 4 au 8 août 2025

Tartare de saumon d'Ecosse, roquette, basilic, copeaux de parmesan, focaccia

Ou

Croque-Monsieur ouvert chèvre, chorizo, thym

Pêche du jour, minestrone de légumes d'été, pesto, copeaux de parmesan

Ou

Burger d'agneau cuit à la plancha, tzatziki, tomate, oignon rouge, légumes grillés, frites fraîches

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade

Chèvre entrelardé, miel, mesclun

Ou

Feuillantine caramélisée, mascarpone, cerises, amandes

Menu du jour du 11 au 14 août 2025

Soupe glacée de tomate, basilic frais, mozzarella et Coppa
Ou

Polpettes de merguez aux senteurs du Maghreb, taboulé oriental

Pêche du jour, crémeux d'aubergine, effiloché de maquereau fumé

Ou

Noix d'agneau grillé au feu de bois, pomme de terre en chemise, aioli

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade

Fromage blanc rafraîchi au miel et citron vert, quelques fruits rouges

Ou

Panna cotta à la lavande, abricots

Menu du jour du 18 au 22 août 2025

Bruschetta de mousse de maquereau fumé, Granny Smith et oignons rouges

Ou

Toast aux champignons de Paris, crème ciboulette

Pâtes fraîches safranées aux fruits de mer et coquillages

Ou

Tartare de bœuf à l'italienne, roquette, copeaux de parmesan

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade

Toast au Maroilles, sirop de Liège

Ou

Pavlova aux fruits de saison, glace vanille

Menu du jour du 25 au 29 août 2025

Salade niçoise (Thon, haricots verts, œuf dur, olives, oignons rouges)

Ou

Œuf 63° déposé dans un crémeux de champignons, croûtons

Goujonnettes de merlan frites, sauce gribiche, purée de pomme de terre au beurre de ferme salé, mesclun

Ou

Blanquette de veau façon Grand-mère, riz pilaf

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix, frites fraîches, salade

Duo de fromages affinés, raisins, cramique

Ou

Orange à la Turquie, glace vanille