

Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 19 € Formule Entrée + plat + dessert = 25 €

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

Menu du 29 aout au 2 septembre 2022

Potage du jour
Ou
Terrine de campagne du chef, toast et mesclun
Ou
Carpaccio de saumon au citron vert et baies roses

Blanquette de veau à l'ancienne
Ou
Filet de bar Victoria au tandoori, crème coco-curry
Ou
Brochette d'agneau grillée, crème d'ail

Tarte tiède à la cassonade brune
Ou
Planchette de fromages
Ou
Coupe de glace brésilienne

Menu du jour du 19 au 23 septembre 2022

Potage du jour
Ou
Salade de foie de volaille, crème au Xérès
Ou
Patate farcie au Jambon fumé et Maredsous

Escalope cordon bleu, Napolitaine
Ou
Filet de truite, sauce à l'oseille
Ou
Brochette de volaille grillée au feu de bois

Tarte tatin et glace vanille
Ou
Choux à la crème et chocolat chaud
Ou
Planchette de fromages

Menu du jour du 5 au 9 septembre 2022

Carpaccio de bœuf, huile d'olive, parmesan
Ou
Filet de truite fumée, mesclun et crème aigrette
Ou
Potage du jour

Contrefilet de bœuf grillé, sauce poivre
Ou
Filet de bar en croûte de moutarde, beurre blanc
Ou
Suprême de volaille et crème de cresson

Tiramisu pommes – poires - spéculoos
Ou
Parfait glacé au Cointreau et zestes d'agrumes
Ou
Planchette de fromages

Semaine du 26 au 30 septembre 2022

Potage du jour
Ou
Fondu au fromage
Ou
Tartare de saumon, avocat et coulis wasabi

Oiseaux sans tête aux petits oignons
Ou
Filet de dorade royale et crème d'épinards
Ou
Filet mignon de porc grillé, sauce à l'orange

Planchette de fromages
Ou
Crumble aux poires
Ou
Duo de mousses aux chocolats

Menu du jour du 12 au 16 septembre 2022

Potage du jour
Ou
Salade, dés de poulet, noix, pommes, gruyère
Ou
Mousse de saumon fumé, crème de raifort

Saucisse de campagne et potée aux carottes
Ou
Filet de lieu jaune, coulis de tomates basilic
Ou
Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise

Planchette de fromages
Ou
Carpaccio d'ananas et glace coco
Ou
Pain perdu brioché, glace vanille et caramel beurre salé

Semaine du 3 au 7 octobre 2022

Les entrées

Salade Niçoise (thon, haricot, olives...)
ou
Filet de sandre de Meuse et crème de poireaux
Ou
Potage du jour

Pavé de saumon rôti, crème aux herbes fraîches
Ou
Brochette de dinde grillée, sauce Sambre et Meuse
Ou
Boulette sauce tomate et frites

Nougat glacé aux fruits confits et coulis de fruits
Ou
Panna cotta vanille et framboises
Ou
Planchette de fromages

Semaine du 10 au 14 octobre 2022

Potage du jour
 Ou
 Salade de magret fumé aux noix
 Ou
 Saumon fumé, échalotes hachées et persil haché

 Filet mignon de porcelet sauce sirop de Liège
 Ou
 Dos de cabillaud, échalotes à la Blanche de Namur
 Ou
 Brochette de bœuf grillée, beurre Maître d'Hotel

 Flan maison aux œufs et caramel
 Ou
 Cheesecake aux agrumes
 Ou
 Planchette de fromages

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

Potage du jour
 Ou
 Cocktail de crevettes roses au pamplemousse
 Ou
 Carpaccio de bœuf à la tartufata

 Bouchée à la reine et purée de pomme de terre
 Ou
 Papillote de poissons aux petits légumes
 Ou
 Brochette mixte (bœuf/agneau) sauce béarnaise

 Croute aux pommes et raisins, comme un Strudel
 Ou
 Coupe poire Belle Hélène et chocolat
 Ou
 Planchette de fromages

Semaine du 24 au 28 octobre 2022

Potage du jour
 Ou
 Tartare de bœuf coupé main à l'italienne
 Ou
 Calamars frits sauce tartare

 Steak haché de bœuf, sauce trois poivres
 Ou
 Bouillabaisse, rouille et pomme de terre vapeur
 Ou
 Entrecôte grillée sauce échalotes

 Croûte frangipane aux poires
 Ou
 Bavaois chocolat noir aux zestes d'oranges confits
 Ou
 Planchette de fromages

Semaine du 31 octobre au 4 novembre 2022

Potage du jour
 Ou
 Flan de courgettes et coulis de tomate
 Ou
 Saumon fumé et fromage blanc aux fines herbes

 Filet américain préparé et pommes frites
 Ou
 Darne de saumon grillée sauce béarnaise
 Ou
 Escalope de dinde grillée sauce au poivre vert

 Planchette de fromages
 Ou
 Tarte citron meringuée
 Ou
 Sabayon glacé à la Kriek

Semaine du 7 au 10 novembre 2022

Salade de scampis au beurre d'orange
 Ou
 Assiette de charcuteries ardennaise
 Ou
 Potage du jour

 Brochette d'agneau grillée, sauce tzatziki
 Ou
 Filet de lieu noir, tomatade et crème de courgettes
 Ou
 Carbonades de bœuf à la flamande

 Pain perdu brioché à la cannelle et glace vanille
 Ou
 Crêpe façon mikado
 Ou
 Planchette de fromages

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

Quiche au magret fumé et chicon
 Ou
 Rillettes aux deux saumons et coulis de concombre
 Ou
 Potage du jour

 Pavé de bœuf grillé, sauce échalotes vin rouge
 Ou
 Filet de cabillaud rôti, jus de veau à la coriandre
 Ou
 Côte de porc façon Blackwell

 Café glacé aux brisures de noisettes
 Ou
 Tarte au fromage et compotée de pommes
 Ou
 Planchette de fromages