

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 21 au 25 novembre 2022

Velouté de butternut, brisures de châtaignes

Ou

Salade de roquefort, pommes et noix

Ou

Feuilleté à la feta, origan et olives

Cannellonis farcis, sauce tomate et gratinés

Ou

Parmentier d'effiloché de canard

Ou

Brochette de filet pur de porc, sauce archiduc

Crumble aux pommes

Ou

Planchette de fromages

Ou

Coupe de glace « banana split »

Menu du jour du 28 novembre au 2 décembre 2022

Carpaccio de saumon, baies roses, aneth

Ou

Croquette de vol au vent, petites crudités

Ou

Crème de courgettes et pignons de pins grillés

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, béarnaise

Ou

Pot au feu de poissons, crème de vin blanc

Ou

Civet de marcassin, poire pochée, croquettes

Gaufre de Bruxelles, chantilly

Ou

Eclair façon « Paris-Brest »

Ou

Planchette de fromages

Menu du jour du 5 au 9 décembre 2022

Soupe de potiron et graines de courges

Ou

Toast aux champignons et jambon d'Ardennes

Ou

Cassolette de pétoncles et poireaux grillés

Carbonnades à la flamande

Ou

Steak de thon snacké, pesto vert et pâtes

Ou

Brochette d'agneau grillée au feu de bois

Planchette de fromages

Ou

Mousse au spéculoos

Ou

Riz au lait, dés d'abricots au jus

Menu du jour du 12 au 16 décembre 2022

Velouté de champignons, toast tartiné de mousse de

foie gras

Ou

Empanadas aux légumes

Ou

Patate farcie au saumon fumé, crème de ciboulette

Potée au chou vert, saucisse de campagne

Ou

Chicons au gratin, purée de pdt

Ou

Brochette de volaille grillée au feu de bois

Tarte aux poires et chocolat

Ou

Panna cotta, coulis de fruits rouges

Ou

Planchette de fromages

Semaine du 19 au 23 décembre 2022

Soupe aux pois, croutons et lardons

Ou

Fondu au fromage, persil frit

Ou

Coquille de poisson gratinée aux légumes

Rôti de dindonneau et sauce au poivre

Ou

Papillote de poissons aux petits légumes

Ou

Magret de canard grillé, sauce aux raisins blancs

Planchette de fromages

Ou

Cheesecake au citron, coulis de fruits rouges

Ou

Flan laitier et caramel beurre salé

Semaine du 26 au 30 décembre 2022

Les entrées

Vitello tonato (fines tranches de veau, sauce au thon)

ou

Salade de scampis au beurre d'agrumes

Ou

Velouté de rutabagas et dés de poires pochées

Filet de saumon, croute de parmesan, pâtes fraîches

Ou

Entrecôte grillée, sauce poivre concassé

Ou

Boulette, sauce aux champignons, frites

Crème brûlée au pain d'épices

Ou

Tarte citron meringuée

Ou

Planchette de fromages