

Les entrées

Le duo de croquettes aux crevettes grises	17 €
Le duo de fondu au parmesan	15 €
La tartelette ricotta – ciboulette, jambon italien, asperges vertes, sucrose, poivrons rouges	16 €
Nage de scampis en papillote, lait de coco et curry, légumes croquants	18 €
La tomate crevette, quinoa, huile basilic, caviar de tomates, beignet de grosse crevette	19 €
Le feuilleté de filet de sole et petits gris, pleurotes, bouillon au cerfeuil	19 €

Les grillades

L'entrecôte Irlandaise grillée au feu de bois	25 €
L'entrecôte Prussiana maturée en Italie 4 à 6 semaines	40 €
Le pavé de bœuf grillé au feu de bois	21 €
La brochette de dinde grillée	17 €
La brochette d'agneau	19 €

Les sauces pour les grillades :

Béarnaise / Poivre vert / Archiduc

Les accompagnements :

Frites / Gratin dauphinois / Croquettes /

Pomme de terre en chemise au beurre à l'ail

Les plats

Le filet de lieu noir, écrasé de pommes de terre et oignons caramélisés, cœur d'artichaut, beurre d'herbes	25 €
Filet américain préparé minute, roquette, pickles de légumes, frites	20 €
Carré de cochon de lait grillé, garniture grand-mère, pommes de terre confites, jus à la moutarde à l'ancienne	23 €

Les desserts

Coupe de fraises de Wépion, mousse chocolat blanc et coulis de fruits rouges	12 €
Le Bavarois aux fraises	8 €
La Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10 €
Le Brownie aux noix, crème anglaise et compotée de poires	10 €
L'assiette de fromages	14 €

Les entrées gourmandes Carte valable à partir du 9 Juin

Le saumon fumé, crème aigrette à l'aneth, échalotes hachées et toast grillé	15
Le carpaccio de bœuf à l'italienne (parmesan, huile d'olive, basilic et roquette)	15
Le foie gras de canard au Torchon, confit d'oignon, fleur de sel et brioche toastée	18
Les scampis à l'indienne	17
Les croquettes aux crevettes grises mesclun et persil frit	13/18
Les fondus au parmesan (Une croquette / deux croquettes)	11/16
Les Croquettes au fromage de Maredsous (Une croquette/deux croquettes)	12/17
Les Petits gris de Mr Antoine (Petits gris de Bierwart, ail, lardons et crème)	17

Les plats du chef Carte valable à partir du 9 Juin

La couronne d'agneau en croûte d'herbes fraîches et jus d'agneau moutardé	26
La tagliata d'entrecôte d'Irlande, roquette, tomate confite, parmesan	24
Le tartare de bœuf préparé ou non et pommes frites	17
Le tartare à l'italienne (roquette, parmesan, olive, basilic)	17
La truite grillée (entière), poêlée de légumes chauds, sauce vin blanc safranée et riz créole	22

Proposé en supplément

Du gratin dauphinois (3 euro) / Cassolettes de légumes (3 euros)

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers

Salades (en entrée/en plat) Carte valable à partir du 9 Juin

La périgourdine (Mesclun, foie-gras, gésiers confits, rilette de canard, magret fumé, fruits secs, brioche)	17/22
La végétarienne (Mesclun, fruits frais, légumes cuits, vinaigrette légère)	12/17
La chèvre (Mesclun, Crottin de Chavignol, miel, toast, fruits secs)	12/17

Suggestions - Coup de cœur Carte valable à partir du 9/06

Prussianna Entrecôte Maturée en Italie (4 À 8 Semaines) - 400 Grammes 40

La Prussianna est une viande "retentissante" qui vient du Nord de la Pologne (Ancienne Prusse), et plus spécifiquement de la région des mille lacs (Mazurie). Elevées en pleine nature, ces vaches de race Holstein (manteau blanc à points noirs) donnent une viande très marbrée qui peut être comparée à la viande japonaise de Kobe. C'est une viande très tendre et vraiment savoureuse, à quelques notes douces données par l'intégration de betteraves dans l'alimentation des bovins dans la dernière phase avant abattage. La combinaison de la partie grasse marbrée et des sucres de la betterave favorise la réaction de Maillard, c'est à dire la formation typique d'un steak croustillé, en sauvegardant les saveurs qu'il contient. Servie avec une salade de laitue, accompagnement au choix.

La Côte Tomahawk 1,2kg (Avec L'os)/± 600 Grammes Viande (pour une ou deux personnes) 60

Tomahawk (Tomah'hauk) mot d'origine amérindienne désignant un morceau de bois tranchant et acéré. Contrairement à l'idée reçue, la dénomination Tomahawk ne provient pas du missile éponyme. Il s'agit d'un mot emprunté par les cow-boys aux indiens pour désigner une pièce de bœuf bien coupée au bas des côtes (faux filet). Grâce à son os de 35 cm, et à sa belle noisette de gras, la viande est gouteuse et juteuse à souhait. La tendreté en est accrue par un persillage parfait, spécialement sur le spinalis (muscle en bordure de côte, la partie la plus tendre et la plus gouteuse de tout le bœuf). Le steak Cow-Boy se distingue du Tomahawk par la longueur de l'os qui rappelle la machette indienne.

Ris de Veau grillés 33

Ris de Veau grillés et Gratin d'épinards au Provolone doux. Une nouvelle recette, directement importée d'Argentine. Contrairement aux recettes françaises traditionnelles qui accommodent les ris de veau avec une sauce crème, les argentins ont l'habitude de griller au feu de bois (parilla) les ris de veau (mollejas) préalablement nettoyés et égorgés dans du jus de citron. Accompagnés d'un gratin d'épinard au provolone doux, cette découverte ravira les amateurs de saveurs.

Les grillades Carte valable à partir du 9 Juin

La viande de bœuf

Le filet pur Écossais (+/- 250 gr)	34
La Côte à l'Os Holstein (+/- 600 gr.)	30
Le pavé de la ferme du bois de Corria (La Bruyère)	19
La Brochette de la ferme du bois de Corria (La Bruyère)	18
Le Tomahawk (à partager ou pas, 1,2kg avec l'os mais 600 gr de viande!)	60

Les entrecôtes de bœuf

La Blanc Bleu Belge	24
L'Irlandaise	24
Canadienne	30
La black Angus du Nebraska	34
L'Argentine (Bife Ancho)	34
El Macho Dry Aged (viande maturée 6 à 8 semaines)	36
La Prussianna	40

L'agneau (Nouvelle Zélande)

Une brochette	19
De belles côtelettes	25
La brochette mixte (agneau et bœuf)	19

Burger d'agneau des prés Bovessois (Bovesse, village de La Bruyère), sauce tzatziki maison, rouelles d'oignons rouges et pommes frites	20
Ris de veau grillés au feu de bois et gratin d'épinards au Provolone doux	33
Le Burger Jackstone (300 gr) tomate, salade, cheddar, oignons frits	20

La volaille

Une brochette de dinde	17
------------------------	----

Les poissons et crustacés grillés

Gambas décortiquées grillées sur mesclun et aioli	22
La Daurade entière grillée accompagnée de légumes et riz (selon arrivage)	23
Le Rouget grillé accompagné de légumes et riz (selon arrivage)	23
Truite grillée (entière), légumes chauds, sauce vin blanc au cresson et riz créole	23

En accompagnement des grillades au choix

Des frites fraîches maison au blanc de bœuf comme à la friterie

Pommes de terre rissolées

Pommes croquettes

Pomme de terre en chemise avec ou sans beurre à l'ail

Sauté de fettuccini

Du gratin dauphinois (supplément 3)

Cassolette de légumes (supplément 3)

Gratin d'épinards au Provolone (supplément 3)

Portion supplémentaire et suppléments

Portion de frites 3

Une seconde sauce grillade au choix 3

Nos sauces maisons au choix (grillades)

Béarnaise

Beurre d'ail

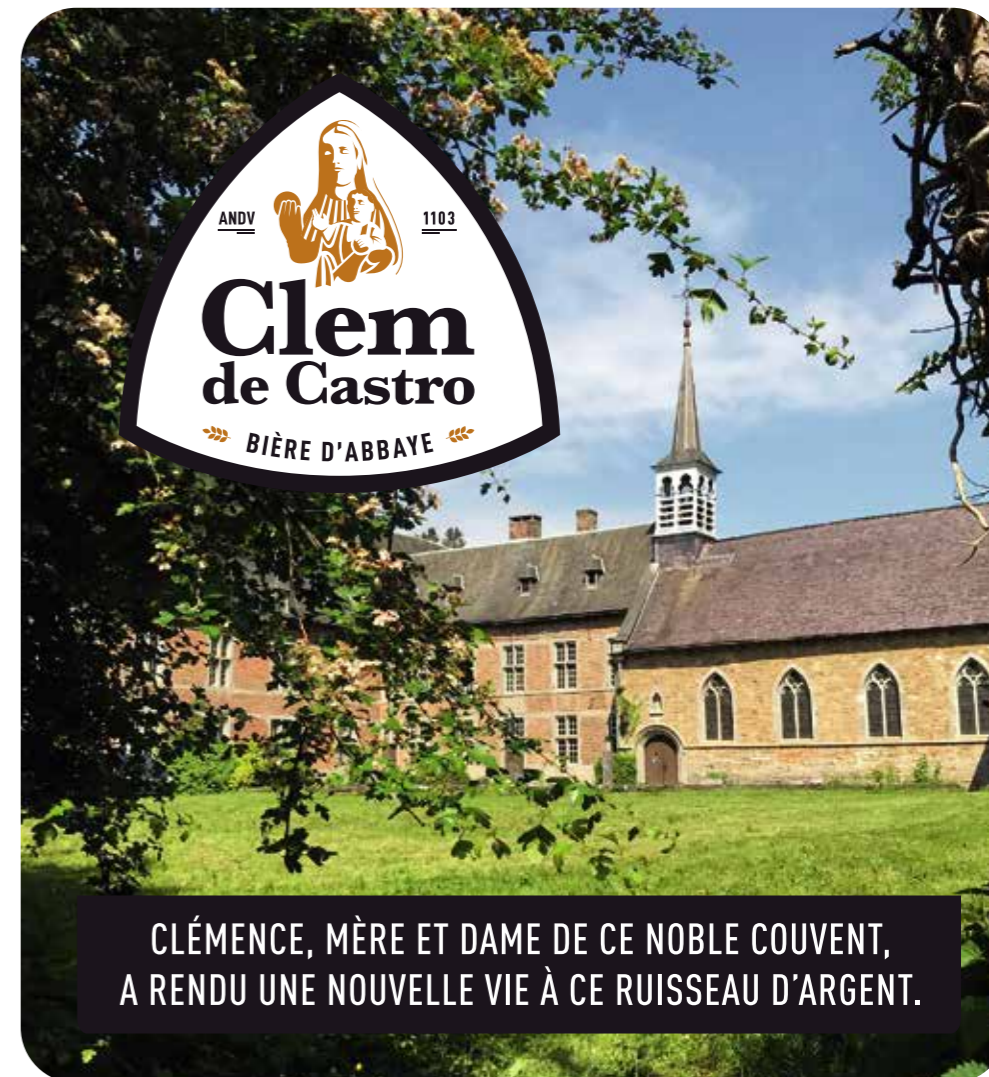
Sambre et Meuse
(sauce crème de tomates et estragon)

Roquefort

Echalotes au vin rouge

Archiduc

Poivre Vert



CLÉMENCE, MÈRE ET DAME DE CE NOBLE COUVEN, A RENDU UNE NOUVELLE VIE À CE RUISSEAU D'ARGENT.

Nos desserts

Profiteroles glacées et chocolat chaud

Pain perdu brioché, coulis d'orange et glace vanille

Charlotte aux fraises et coulis de chocolat blanc

Crème brûlée à la vanille bourbon

Duo de mousses chocolat blanc et noir, crème anglaise

Assiette de desserts de la maison (mousse chocolat, crème brûlée, profiterole, nougat glacé)

Nougat glacé aux fruits confits et coulis d'abricots

Nos glaces en partenariat avec Tendance Glacée

La Dame Blanche
(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

La Brésilienne
(Glace vanille, glace moka, caramel, grains de brésilienne, chantilly)

Coupe aux pommes (glace vanille, glace crumble et pommes sautées)

(Glace vanille, glace fraise, fraises, coulis de fraises, chantilly)

L'italienne
(Glace meringue italienne, glace tiramisu, espresso, chantilly)

Tous les desserts sont à 10€

Le grill
des Tanneurs

Le Grill est ouvert tous les jours, Les dernières commandes se prennent jusqu'à 14h00 le midi et 22h00 le soir, sauf le dimanche soir 21h30 et jours fériés.

BRUGAL AÑEJO Rhum

Le Brugal Añejo mûrit entre 2 et 5 ans dans des fûts de chêne d'ex-bourbon américains. Il est assez sec et moelleux en bouche avec une légère touche de caramel et de tannin. C'est le rhum n°1 en Espagne.

12,6€



BUSS N°509 ELDERFLOWER Belgian Gin

Buss N°509 Elderflower est un gin belge artisanal, frais et floral à base d'extraits de plantes naturelles au goût de fleur de sureau.

12,6€



BUSS N°509 PINK GRAPEFRUIT Belgian Gin

Buss N°509 Pink Grapefruit est un gin belge délicieusement savoureux, aromatisé à partir de fruits frais et des meilleures herbes et épices, distillé de manière artisanale. Goût amer et complexe avec un accent de pamplemousse rose. Un équilibre subtil entre saveurs fruitées et amertume.

12,6€



N°3 LONDON DRY Gin

No.3 est un London Dry Gin, distillé d'après une recette exclusive de Berry Bros & Rudd basée sur 6 éléments: avec simplement 3 fruits - orange, pamplemousse rose et racine d'angélique - et 3 épices - baies de genévrier, coriandre et cardamome.

10,6€



BUSS N°509 RASPBERRY Belgian Gin

Buss N° 509 Raspberry est un gin belge délicieusement savoureux, aromatisé à partir de fruits frais et des meilleures herbes et épices, distillé de manière artisanale. Saveur douce avec accent marqué de framboise, un gin qui plaît à tout le monde.

12,6€



DISARONNO SOUR-JAR Amaretto

Disaronno, jus de citron frais, sucre.

8,6€

CAIPIRINHA 8,6€



MOJITO Rhum, menthe fraîche, citron vert, soda 8,6€



SPRITZ Apérol, Cava, un trait de soda 7,6€



Les apéritifs

L'apéritif maison (Gin , Passoa, Jus d'orange)	6,2
Spritz (Apérol, Cava, un trait de soda)	7,2
Mojito	8,2
Martini blanc ou rouge	5,2
Gancia	6,2
Havana	6,2
Cava	5,2
Gin GORDON'S	5,2
Porto blanc ou rouge	5,2
Sherry dry	5,2
Pineau des Charente blanc ou rosé	5,2
Campari	5,2
Pisang Ambon	5,2
Passoa	5,2
Safari	5,2
Picon	5,2
Kir	4,2
Ricard	4,2
Malibu	4,2
Batida	4,2
Bacardi	4,2
Cynar	4,2
Coupe de Champagne	8,2
Cocktail sans alcool (Banane, pêche, Bitter) avec jus d'orange	5,2
Supplément (coca,jus,eau,vin)	1,7
Supplément Tonic Premium	2,2

Le vin au pichet (blanc, rouge ou rosé)

Le verre de vin	3,5
D'un quart de litre	5,0
D'un demi-litre	9,1
La bouteille « sélection du Grill »	25,2

L'eau et les softs drinks

Spa en litre	6,5
En demi-litre	4,7
En 25 cl	3,2
Bru en litre	6,5
En demi-litre	4,7
Coca Cola, Coca Cola Light, Zéro	3,2
Fanta orange, Sprite	3,2
Schweppes Tonic ou Agrumes	3,5
Ice-tea	3,2
Ice Tea pêche	3,2
Jus de fruits (Orange, tomate, pamplemousse, Multivitamines, Ananas, Pomme cerise)	3,2
Jus d'orange ou de citron pressé	3,9

Les cafés Delahaut et thés

Café / Décaféiné / espresso	3,2
Tisanes	3,2
Cappuccino	3,4
Irish coffee en trois couleurs	8,2
Baileys Coffee/ French Coffee/ Italian Coffee	8,2

Les bières spéciales



Clem de Castro (bière d'Abbaye de Marche les Dames)	4,6
Houppé	4,6
Jupiler	3,2
Jupiler-0	3,2
Kriek	3,2
Blanche de Namur	3,4
Blanche de Hoegaarden	3,4
Leffe blonde	3,4
Leffe brune	3,4
Chouffe blonde	3,4
St-Feuillen Blonde	3,5
St-Feuillen Brune	3,7
Chimay rouge	4,2
Chimay bleu	4,2
Carlsberg	3,4
Duvel	4,2
Orval	5,2
Westmalle Triple	5,2
TO TOUILLE	4,7

La CISTER, bière légère (4,5%) de l'Abbaye Cistercienne Notre-Dame du Vivier. (Marche-les-Dames)



4,0

Les alcools et digestifs

J&B	5,7
Johnnie Walker	5,7
Johnnie Walker Black Label	6,7
Glenfiddich	6,7
Glenlivet	7,2
Chivas Regal	7,2
Jack Daniels	7,2
Vodka	5,2
Poire, Framboise, Mirabelle	6,2
Eau de Villée	6,2
Peket	4,7
Cognac	5,7
Calvados	5,7
Amaretto, Cointreau, Baileys	5,7
Chartreuse verte ou jaune	6,2
Grand Marnier	5,2
Armagnac	6,2
Poire au Cognac	6,2
Marc de Gewurztraminer	7,2
Grappa	6,2
Lemonchello	5,2
Sambucca	5,2