

Le Grill des Tanneurs

Formule Potage + plat = 12 € Formule Entrée + plat ou plat +dessert = 13 €

Formule Entrée + plat + dessert = 18 €

Semaine du 18 au 22 juin 2018

En entrée

Potage Dubarry

Ou

Salade de filets de rougets au pistou

Ou

Mousse de magret fumé et confit de figues

En plat

Saumon en Bellevue sauce cocktail

Ou

Blanquette de veau au curry, riz pilaf

Ou

Brochette d'agneau grillée sauce échalotes

Les desserts

Duo de mousses aux chocolats

Ou

Tarte tatin et glace vanille

Ou

Poire Belle Hélène

Semaine du 9 au 13 juillet 2018

Les entrées

Crème d'asperges

Ou

Méli-mélo ananas- crabe sauce cocktail

Ou

Carpaccio de dinde aux fines herbes et citron vert

Les plats

Filet de perche crème à l'aneth

Ou

Mignon de porc aux petits oignons caramélisés, pommes de terre rissolées

Ou

Pavé de bœuf grillé sauce poivre vert

Les desserts

Nougat glacé aux fruits secs et coulis de fruit

Ou

Bavarois à l'abricot

Ou

Terrine poire chocolat et crème anglaise

Semaine du 25 au 29 juin 2018

Les entrées

Gaspacho andalou

Ou

Salade de harengs marinés aux oignons rouges

Ou

Tomate mozzarella et basilic frais

Les plats

Filet de lieu noir aux pleurotes

Ou

Waterzooi de poulet, pomme purée

Ou

Brochette de bœuf grillée sauce fine champagne

Les desserts

Charlotte aux fraises et coulis de fruit

Ou

Banana split et chocolat chaud

Ou

Salade de fruits frais à la menthe

Semaine du 16 au 20 juillet 2018

Les entrées

Potage brocolis

Ou

Pavé de saumon fumé chaud, épinards à la crème d'ail

Ou

Jambon de Parme et duo de melons

Les plats

Filet de cabillaud sauce mousseline au safran

Ou

Lasagne à la bolognaise

Ou

Brochette de dinde grillée sauce curry et poivrons

Les desserts

Choux à la crème et chocolat chaud

Ou

Coupe glacée aux fraises fraîches

Ou

Croûte aux poires et frangipane

Semaine du 2 au 6 juillet 2018

Les entrées

Potage crécy

Ou

Tartare aux deux saumons et pomme Granny Smith

Ou

Duo de pâtés de campagne et pain toast

Les plats

Filet de dorade coulis de tomates

Ou

Coq au vin, pommes de terre persillées

Ou

Tranche de jambon fermier grillé crème aux fines herbes

Les desserts

Panacotta aux framboises

Ou

Tarte à la cassonade brune

Ou

Dame noire et chocolat chaud

Semaine du 23 au 27 juillet 2018

Les entrées

Crème de champignons

Ou

Vitello tonnato

Ou

Salade calamars frits sauce tartare

Les plats

Filet de sandre crème de crustacés aux petits légumes

Ou

Tartare de bœuf à l'italienne, frites

Ou

Contrefilet Blanc Bleu Belge grillé sauce archiduc

Les desserts

Café glacé moka et chantilly

Ou

Clafoutis aux cerises

Ou

Moelleux au chocolat glace vanille

Le Grill des Tanneurs

Formule Potage + plat = 12 € Formule Entrée + plat ou plat +dessert = 13 €

Formule Entrée + plat + dessert = 18 €

Semaine du 30 juillet au 3 aout 2018

Les entrées

Minestrone

Ou

Salade de poulpes à la vinaigrette

Ou

Fondu au parmesan

Les plats

Poisson pané sauce aioli et mesclun

Ou

Filet mignon de porcelet à l'estragon, croquettes

Ou

Escalope de dinde grillée sauce Sambre et Meuse

Les desserts

Carpaccio d'ananas à la noix de coco

Ou

Crêpe mikado

Ou

Riz au lait vanillé

Semaine du 20 au 24 aout 2018

Les entrées

Potage Saint Germain

Ou

Salade de chèvre chaud et lardons

Ou

Cocktail de crevettes roses à l'aneth

Les plats

Dos de cabillaud, sauce vin blanc et safran

Ou

Tournedos de bœuf archiduc

Ou

Contrefilet de bœuf, grillé, 3 poivres

Les desserts

Coupe banana split

Ou

Tarte au fromage blanc

Ou

Parfait glacé à l'Amaretto

Semaine du 6 au 10 aout 2018

Les entrées

Crème de courgettes

Ou

Tomate aux crevettes roses

Ou

Salade frisée aux lardons et croûtons

Les plats

Filet de truite saumonée au cresson

Ou

Boulets à la liégeoise, frites

Ou

Entrecôte de vachette grillée beurre Maître d'Hôtel

Les desserts

Bavarois au chocolat et crème anglaise

Ou

Duo de sorbets et coulis de fruit

Ou

Île flottante

Semaine du 27 au 31 aout 2018

Les entrées

Crème de tomates

Ou

Toast aux champignons et crème d'ail

Ou

Filet de rouget, ratatouille de Nice

Les plats

Filet de lieu noir, crème de poivrons jaunes

Ou

Waterzooi de dinde aux petits légumes

Ou

Brochette d'agneau et sauce échalotes

Les desserts

Brochette d'ananas, glace coco

Ou

Café liégeois

Ou

Nougat glacé aux fruits secs

Semaine du 13 au 17 aout 2018

Les entrées

Velouté de volaille

Ou

Œufs à la Russe

Ou

Filet de sandre au fenouil

Les plats

Darne de saumon grillée, béarnaise

Ou

Onglet de bœuf sauce Moutarde

Ou

Brochette de dinde et crème de curry jaune

Les desserts

Pain perdu, glace à la cannelle

Ou

Semifredo à la fraise

Ou

Charlotte aux framboises

Semaine du 3 au 7 septembre 2018

Les entrées

Crème de champignons

Ou

Carpaccio de veau aux agrumes

Ou

Brochette de scampis et sauce aioli

Les plats

Filet de bar Victoria aux pleurotes

Ou

Filet de cochon de lait saumuré à l'orange

Ou

Saucisse de campagne grillée et sauce à la Leffe

Les desserts

Sabayon glacé au Baileys

Ou

Feuilleté aux fruits frais, crème pâtissière

Ou

Citron givré