



Le grill
des Tanneurs

Les entrées gourmandes

Saumon fumé, échalotes et persil hachés, toasts grillés	15
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et basilic	14
Le foie gras d'Upigny, duo de confits et toast grillés	16
Les scampis crème de curry et poivrons doux	15
Les scampis à l'armoricaine	15
Les cuisses de grenouille à l'ail et persil frais	15
Croquettes aux crevettes grises 1 pièce / 2 pièces	10/15
Les fondus Parmesan 1 pièce / 2 pièces	9/14
Croquette ardennaise (fromage et jambon fumé) 1 pièce / 2 pièces	9/14

Les plats du Chef

Couronne d'agneau, croûte d'herbes fraîches et jus d'agneau à l'ail	24
Tagliata d'entrecôte, roquette, tomates confites et parmesan (accompagné de tagliatelles)	19
Tartare de bœuf haché à la minute, préparé ou non	14
Jambonneau croûte de moutarde à l'ancienne	18
Des rognons de veau à la dijonnaise	18
Des boulettes pur bœuf, sauce tomate et frites	12
Des solettes, beurre, citron et persil frais, façon meunière	22
Poisson du jour ... au prix du jour (suggestion)	
Dos de cabillaud, bisque de crustacés aux crevettes grises	23

Pour les plus petits (9 € le plat)

Boulette sauce tomate et frites

Brochette de dinde, compote de pomme, frites

Fondus au parmesan et salade

Pavé de bœuf grillé, frites

Proposé en supplément

Du gratin dauphinois (2 euro) / Cassolettes de légumes (2,5 euros) / Cassolette de salade (2,5 euros)

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

Salades

La Salade végétarienne	12
La Salade végétarienne de Fettucini au pesto	14
La Périgourdine (Foie gras, gésiers confits, magret fumé)	18

Le menu de la Tante Jeanne

Le Menu de la Tante Jeanne

29 €

Offre non cumulable
avec d'autres offres ou promotions en cours

Les entrées

Enroulé de saumon fumé aux asperges de Malines,
crème fouettée aux agrumes

Ou

Sauté de caille fumée, poêlée de pleurotes à la Leffe brune

Ou

Binjé farcie de Jambon de Parme et parmesan,
roquette aux pignons de pins et coulis de basilic

Ou

Pavé de thon rouge mi- cuit, tombée de poireaux crévés

Les plats

Croquant de poularde aux fines herbes et fromage de Maredsous,
sauce fine Champagne aux morilles

Ou

Côte de veau grillée au feu de bois, ratatouille niçoise et pommes frites

Ou

Filet de lieu noir rôti au tandoori, feuilleté au sésame,
beurre blanc et purée à l'aneth

Ou

Brochette d'agneau grillée au feu de bois
et choix d'accompagnements

Les desserts

Au choix, à la carte



Coup de Cœur

Entrecôte maturée en Italie (4 à 8 semaines)

PRUSSIANNA - 400 grammes

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 dans l'alimentation des bovins de betteraves 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 croûté, en sauvegardant les saveurs qu'il contient.

Servie avec une salade de laitues, accompagnement au choix.

40 €

Un grand classique pour les amateurs

L'Andouillette grillée à la dijonnaise

Accompagnement au choix

18 €

Les grillades



Les grillades

Le viande de bœuf

Une Côte à l'Os Holstein (+/- 600 gr.)	27
Un filet pur	28
Un pavé Irlandais	16
Une Brochette	16

Les entrecôtes de bœuf

L'irlandaise	24
L'Australienne	28
La black Angus du Nebraska	34
La Rubia de Galicia Dry Aged, Maturée 6 à 8 semaines	36

L'agneau (Nouvelle Zélande)

Une brochette	15
De belles petites côtelettes	20
La brochette mixte (agneau et bœuf)	15

La volaille

Une brochette de dinde	13
Un magret de canard d'Upignac	16

Une sauce au choix

Béarnaise Maison, Beurre d'ail, Sambre et Meuse (sauce crème de tomates et estragon), Roquefort, Echalotes, Archiduc, Poivre vert
(Si vous souhaitez une deuxième sauce, un supplément de 2.50 € vous sera demandé)

Un accompagnement des grillades au choix

De frites belges
Du Gratin dauphinois (+2.00€)
Sauté de Fettuccini à l'huile d'olive
Des pommes de terre Rissolées
Des pommes croquettes
Une pomme de terre en chemise, avec ou sans beurre d'ail

Supplément frites +2€ • Supplément ketchup ou mayonnaise +1€



Les desserts

Les desserts

Les envies gourmandes

Tarte Tatin aux pommes caramélisées, glace cannelle

Assiette de desserts de la maison et coulis de fruits

Pain perdu brioché, glace vanille et caramel beurre salé

Planche de fromages, mesclun, fruits secs et Sirop de Liège

Crème brûlée vanille Bourbon

Des profiteroles glacées à la vanille, chocolat chaud

Notre glacier, « Tendance Glacée » à Namur vous propose...

Dame Blanche

(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Coupe Brésilienne

(Glace moka, glace vanille, brésilienne, caramel, chantilly)

Coupe Italienne

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

Coupe aux deux chocolats

(Glace chocolat au lait, glace chocolat blanc, noisettes torréfiées,
chantilly)

Coupe Poire « Belle-Hélène »

(Glace vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly)

Tous les desserts sont à 8€

Le grill des Tanneurs



Retrouvez-nous sur Facebook:
<https://www.facebook.com/legrilldestanneurs/>

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 21h