

Le Grill des Tanneurs

Formule Potage + plat = 11 € Formule Entrée + plat ou plat +dessert = 12 €

Formule Entrée + plat + dessert = 17 €

Semaine du 12 au 16 février 2018

En entrée

Quiche aux poireaux et saumon fumé

Ou

Salade de magret fumé, vinaigrette de framboises

ou

Crème Andalouse (tomates-poivrons)

En plat

Filet de sandre à la brabançonne

Ou

Bouchée à la reine, pommes frites

Ou

Brochette mixte, agneau et bœuf, archiduc

Les desserts

Café ... glacé...

Ou

Clafoutis aux cerises

Ou

Mousse au chocolat au lait

Semaine du 5 au 9 mars 2018

Les entrées

Crème de potiron

Ou

Mousseline de poisson aux herbes

Ou

Croquant de Brie aux noix de Pécan

Les plats

Filet de lieu noir à l'échalote

Ou

Rôti de dindonneau et crème tomate basilic

Ou

Contrefilet de bœuf grillé, sauce poivre vert

Les desserts

Nougat glacé aux fruits secs

Ou

Bavarois à l'abricot, coulis de fruits

Ou

Pavé tiède au chocolat et glace vanille

Semaine du 19 au 23 février 2018

Les entrées

Potage St Germain et croutons

Ou

Scampis sautés et crème de coco-curry

Ou

Carpaccio de bœuf à l'italienne

Les plats

Pavé de saumon rôti, façon homardine

Ou

Filet de porcelet à la Leffe brune

Ou

Brochette de dinde grillée, sauce aux fines herbes

Les desserts

Parfait glacé au Baileys

Ou

Tarte Tatin aux pommes et glace cannelle

Ou

Charlotte aux fraises, coulis de fruits

Semaine du 12 au 16 mars 2018

Les entrées

Velouté d'endives

Ou

Saumon fumé, persil, échalotes et toast grillé

Ou

Croquette de volaille

Les plats

Filet de sébaste à la blanche de Namur

Ou

Steak de bœuf haché aux petits oignons

Ou

Entrecôte charolaise, beurre aux herbes

Les desserts

Profiteroles glacées, chocolat chaud

Ou

Crêpe Suzette, glace vanille

Ou

Assiette de fromages belges

Semaine du 26 février au 2 mars 2018

Les entrées

Minestrone

Ou

Tomate farcie de crevettes rose à l'aneth

Ou

Quiche lorraine et lardons fumés

Les plats

Dos de cabillaud, crème d'épinards à l'ail

Ou

Boulets à la liégeoise

Ou

Steak de bœuf grillé, sauce Béarnaise, frites

Les desserts

Coupe de glace, pêche Melba

Ou

Duo de javanais et misérable

Ou

Bavarois au chocolat, crème anglaise

Semaine du 19 au 23 mars 2018

Les entrées

Crème de champignons

Ou

Feuilleté de pleurotes et crème d'ail

Ou

Mousse de jambon au Porto rouge

Les plats

Des carbonnades de bœuf à la flamande

Ou

Une brochette d'agneau grillée, sauce de Provence

Ou

Soupe de poissons, croutons et rouille

Les Desserts

Duo de sorbets du moment

Ou

Mousse au chocolat blanc et zestes d'oranges

Ou

Tiramisu aux spéculoos