

Le Grill des Tanneurs

Rue des Tanneries, 13

5000 Namur

Tél. : 081/24.00.20

Fax : 081/24.00.25

gauthier.bouvier@tanneurs.com

Menu du jour du 29 mai au 8 septembre 2017 inclus

Lundi 29 mai

Carpaccio de saumon à l'aneth

Boulettes sauce lapin, frites

Mardi 30 mai

Crème d'asperges

Médailillon de porc au poivre vert

Mercredi 31 mai

Toast aux champignons à l'ail

Filet de pintade Sambre et Meuse

Jeudi 1 juin

Minestrone

Magret de canard aux pommes

Vendredi 2 juin

Dos de cabillaud au cerfeuil

Mousse au chocolat

Lundi 5 juin (semaine de la grillade)

Lundi de Pentecôte, pas de menu du jour

Mardi 6 juin

Salade grecque feta

Brochette de bœuf grillée

Mercredi 7 juin

Asperge et saumon fumé

Escalope de poulet grillée

Jeudi 8 Juin

Brochette d'agneau grillée

Salade de fruits frais

Vendredi 9 juin

Soupe de poissons

Darne de Saumon grillé aux épinards

Lundi 12 juin

Gigot d'agneau rôti au thym et romarin

Croûte aux fraises

Mardi 13 juin

Quiche au fromage

Filet américain, frites, salade

Mercredi 14 juin

Croustillant de chèvre chaud

Escalope milanaise, pâtes fraîches, coulis de tomate

Jeudi 15 juin

Fondu aux fromages

Paupiettes de veau, façon Grand-Mère

Vendredi 16 juin

Crème de brocolis

Filet de perche, beurre blanc au citron

Lundi 19 juin (semaine de la volaille)

Salade de magret fumé

Filet de volaille grillé, beurre Maître d'Hôtel

Mardi 20 Juin

Filet de dindonneau, sauce « Boursin » au poivre

Charlotte aux fraises

Mercredi 21 juin

Mousse de légumes, coulis de basilic

Magret de canard en aigre doux de framboises

Jeudi 22 juin

Filet de poulet Sambre et Meuse (tomate et estragon)

Smoothie aux fraises

Vendredi 23 juin

Croquette de volaille

Filet de lieu et crème à l'oseille

Lundi 26 juin

Salade lardons, emmenthal et pommes

Onglet de bœuf à la moutarde

Mardi 27 juin

Salade caprese (tomate et mozzarella)

Mignonette de porcelet à la sauge

Mercredi 28 juin

Tarte chaude aux tomates et herbes de Provence

Tomates farcies, frites

Jeudi 29 juin

Bavette de bœuf à l'échalote

Bavarois aux abricots

Vendredi 30 juin

Quiche au saumon fumé

Filet de cabillaud, sauce hollandaise

Lundi 3 juillet

Crème de poireaux

Steak de bœuf grillé, béarnaise

Mardi 4 juillet

Jambon et Melon

Rôti de porcelet à la moutarde à l'ancienne

Mercredi 5 juillet

Croquette de crevettes

Filet de dinde aux ananas

Jeudi 6 juillet

Feuilleté aux pleurotes et crème de persil

Jambon grillé au feu de bois, sauce échalote

Vendredi 7 juillet

Filet de sandre, crème de Vermouth et herbes

Crêpe aux fruits frais

Lundi 10 juillet

Salade de scampis frits, sauce tartare

Dos de volaille aux champignons

Mardi 11 juillet

Pain de viande, carottes déglacées et pomme dauphine

Coupe de glace, pêche Melba

Mercredi 12 juillet

Frisées aux lardons et crème de Xéres

Brochette mixte (agneau et bœuf) grillée au feu de bois

Jeudi 13 juillet

Crème de tomate Roma

Roulé d'escalope de veau aux aubergines et jambon fumé

Vendredi 14 juillet

Filet de bar Victoria au beurre blanc

Bavarois aux framboises

Le menu du jour est à 11 €

Lundi 17 juillet (la belgitude)

Fondu au fromage de et à l'Orval
Waterzooi de volaille aux petits légumes

Mardi 18 juillet

Boulets à la Liégeoise, frites
Coupe de Glace au spéculoos

Mercredi 19 juillet

Steak, Frites, Salade
Croute la cassonade brune

Jeudi 20 juillet

Cassolette de moules marinière
Filet de volaille à la Chimay Bleue

Vendredi 21 juillet

Pas de menu du jour

Lundi 24 juillet

Pavé de bœuf grillé
Glace brésilienne

Mardi 25 juillet

Blanquette de veau aux champignons
Tarte aux fruits frais

Mercredi 26 juillet

Crème de courgette
Brochette d'agneau grillée au feu de bois

Jeudi 27 juillet

Saumon fumé, toast grillés, échalotes et persil
Médaille de porcelet au sirop de Liège

Vendredi 28 juillet

Assiette froide (pêche au thon, tomate crevette, ...frites)
Duo de sorbets, coulis de fruits

Lundi 31 juillet

Vitello tonato
Lapin à la moutarde à l'ancienne

Mardi 1 aout

Roti de veau aux raisons de Muscat et Porto blanc
Gaufre chaude de Bruxelles, chantilly et fraises

Mercredi 2 aout

Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, avocats...)
Brochette de bœuf grillée au feu de bois

Jeudi 3 aout

Blanquette de veau aux champignons
Pana cotta et coulis de framboises

Vendredi 4 aout

Filet de cabillaud aux tomates et courgettes
Coupe de glace dame Blanche

Lundi 7 aout

Escalope de volaille, crème de citron et fines herbes
Tarte tatin aux pêches

Mardi 8 aout

Assiette Ardennaise, salade fraîcheur
Grillade de bœuf au feu de bois

Mercredi 9 aout

Quiche aux légumes d'été
Filet américain, frites, salade

Jeudi 10 aout

Grenadin de porc flambé au Cognac
Coupe de glace brésilienne

Vendredi 11 aout

Filet de bar au fenouil et citron
Tiramisu aux fruits rouges

Lundi 14 aout

Carpaccio de saumon aux herbes et citron vert
Magret de canard à l'orange

Mardi 15 aout

Pas de menu du jour

Mercredi 16 aout

Quiche tomate et jambon italien
Mitonnée d'agneau aux petits légumes

Jeudi 17 aout

Frisée aux lardons, noix, fromage et pommes
Brochette de volaille grillée

Vendredi 18 aout

Filet de lieu au beurre de câpres
Soufflé glacé au Grand Marnier

Lundi 21 aout

Terrine de campagne, salade et crudité
Jambon chaud, sauce à l'échalote

Mardi 22 aout

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
Roti de dinde façon Orloff

Mercredi 23 aout

Onolet de bœuf à la moutarde ancienne
Coupe Pêche Melba

Jeudi 24 aout

Calamars frits, sauce tartare
Rôti de bœuf, purée de bintje

Vendredi 25 aout

Potage aux chicons
Filet de cabillaud, sauce mousseline

Lundi 28 aout

Crème andalouse (tomate et poivron)
Brochette mixte agneau et boeuf grillée au feu de bois

Mardi 29 aout

Terrine de poisson et coulis de basilic
Filet de volaille à l'estragon

Mercredi 30 aout

Tomates en trois couleurs, mozzarella di Buffala
Escalope de veau à l'italienne

Jeudi 31 aout

Salade de chèvre chaud rôti au miel
Pièce de bœuf poêlée aux échalotes et tomates

Vendredi 1 septembre

Duo de poissons gratinés, épinards frais
Salade de fruits frais

Lundi 4 septembre

Salade niçoise (thon, olives, haricots verts, œuf dur)
Entrecôte de bœuf grillée au feu de bois

Mardi 5 septembre

Médaille de porc au poivre noir
Crêpe mikado (glace vanille et chocolat chaud)

Mercredi 6 septembre

Feuilleté de jambon de la Sure et champignons
Courgette farcie, coulis de tomate

Jeudi 7 septembre

Ossobuco, tagliatelles au beurre
Duo de desserts au chocolat

Vendredi 8 septembre

Crème de tomates et basilic
Papillote de poissons aux petits légumes