

Le Grill des Tanneurs

Menu du jour du 11 septembre au 29 décembre 2017

Lundi 11 septembre

Blanquette de veau à l'ancienne

Flan au caramel

Mardi 12 septembre

Feuilleté d'escargots à l'ail **ou** aux champignons

Filet de porcelet grillé, crème de sirop de Liège

Mercredi 13 septembre

Cocktail de crevettes roses

Emincé de volaille aux pleurotes

Jeudi 14 septembre

Carré de porc dijonnaise, gratin dauphinois

Coupe de glace vanille chocolat

Vendredi 15 septembre

Dos de sébaste, huile vierge aux cébettes

Croûte aux poires

Lundi 18 septembre

Potée au chou vert, saucisse. Lundi des wallos « oblige »

Salade de fruits frais

Mardi 19 septembre

Boulettes sauce tomate, et frites

Tarte brésilienne

Mercredi 20 septembre

Bouillon de légumes

Brochette mixte grillée

Jeudi 21 septembre

Escalope de veau Romana

Tiramisu

Vendredi 22 septembre

Salade, lardons, dés de gouda, noix, vinaigrette

Filet de saumon aux câpres

Lundi 25 septembre

Pâté de campagne et crudités

Grillade de bœuf au feu de bois

Mardi 26 septembre

Tranche de jambon grillée, sauce échalotes

Semifredo au fruit de la passion

Mercredi 27 septembre

Crème Andalouse

Brochette de poulet grillée, sauce Boursin poivre

Jeudi 28 septembre

Salade de chèvre chaud au miel

Filet de dinde, sauce archiduc

Vendredi 29 septembre

Papillote de solettes aux petits légumes

Tarte au citron

Lundi 2 octobre

Quiche lorraine

Brochette d'agneau grillée

Mardi 3 octobre

Salade de saumon fumé

Mignonnette de porc au Porto rouge

Mercredi 4 octobre

Crème de courgettes

Steak de bœuf grillé

Jeudi 5 octobre

Waterzooï de volaille

Tartelette aux noix et cassonade

Vendredi 6 octobre

Salade de magret de canard fumé

Filet de bar, sauce à la Gueuze

Lundi 9 octobre

Salade méditerranéenne

Mignonnette de porc aux raisins, crème de Porto Blanc

Mardi 10 octobre

Onglet de bœuf à la moutarde

Tarte au fromage

Mercredi 11 octobre

Crème de carottes

Brochette de volaille grillée

Jeudi 12 octobre

Jambon chaud Sambre et Meuse

Pomme cuite au four

Vendredi 13 octobre

Quiche au saumon fumé

Dos de sandre rôti aux herbes

Lundi 16 octobre

Toast de chèvre chaud au miel

Oiseau sans tête aux oignons

Mardi 17 octobre

Œuf mimosa

Tranche de gigot d'agneau grillée

Mercredi 18 octobre

Carbonnades flamandes, écrasé de bintje

Tarte Tatin aux poires

Jeudi 19 octobre

Potage au cerfeuil

Civet de biche à l'ancienne

Vendredi 20 octobre

Trio de poissons, beurre blanc citronné

Beignet de camembert, mesclun d'automne

Lundi 23 octobre

Rillettes de saumon et coulis de concombre

Cuissot de poulet rôti, compote et frites

Mardi 24 octobre

Salade italienne à la mozzarella

Steak de bœuf haché au poivre vert

Mercredi 25 octobre

Quiche aux épinards et lardons

Cuisse de lapin aux pruneaux

Jeudi 26 octobre

Pain de viande à la provençale

Crêpe mikado

Vendredi 27 octobre

Filet de lieu au thym

Tiramisu spéculoos

Lundi 30 octobre

Steak de bœuf grillé

Panacotta à la vanille

Mardi 31 octobre

Crème de Brocolis

Rôti de porc Orloff

Mercredi 1 novembre

Pas de menu du jour ce midi, Grill ouvert

Jeudi 2 novembre

Gigot d'agneau grillé à la sarriette

Mousse au chocolat noir

Vendredi 3 novembre

Mezze à la grecque

Dos de cabillaud, tomates, cuit au four

Lundi 6 novembre

Brochette mixte
Poire belle Hélène et chocolat chaud

Mardi 7 novembre

Fondu au fromage
Rôti de bœuf, jus de cuisson, purée de carottes

Mercredi 8 novembre

Filet de volaille Sambre et Meuse
Tarte brésilienne

Jeudi 9 novembre

Frisée aux lardons
Bœuf bourguignon à l'ancienne

Vendredi 10 novembre

Mousse de jambon d'Ardennes
Filet de cabillaud, purée à l'huile d'olive

Lundi 13 novembre

Crème de potirons, en cappuccino
Contrefilet de bœuf grillé au feu de bois

Mardi 14 novembre

Brochette d'agneau grillée
Sorbet Colonel

Mercredi 15 novembre

Crêpe farcie fromage / jambon
Bouchée à la reine, frites

Jeudi 16 novembre

Filet de porcelet au sirop de Liège
Parfait au fruit de la passion

Vendredi 17 novembre

Soupe de poisson, rouille et croustons
Nougat glacé aux fruits confits

Lundi 20 novembre

Salade grecque
Filet de volaille grillé, beurre Maître d'Hôtel

Mardi 21 novembre

Minestrone
Magret de canard aux pommes et Calvados

Mercredi 22 novembre

Courgettes farcies et dés de Feta
Crêpe fourrée aux fruits frais

Jeudi 23 novembre

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
Gigot d'agneau rôti au four, ratatouille niçoise

Vendredi 24 novembre

Salade de lentilles vertes et cubes de jambon
Tranche de bar au citron confit

Lundi 27 novembre

Salade du grand Nord
Escalope de veau panée, coulis de tomates

Mardi 28 novembre

Crème andalouse
Boulets à la Liégeoise

Mercredi 29 novembre

Mosaïque de poissons aux herbes
Brochette de volaille grillée

Jeudi 30 novembre

Cuisse de lapin mijotée façon Grand Mère
Croûte tiède aux pommes

Vendredi 1 décembre

Fondu de volaille
Gratin de poissons

Lundi 4 décembre

Crème de poireaux
Steak de bœuf grillé, béarnaise

Mardi 5 décembre

Tranche de gigot rôtie, beurre marchand de vin
Croûte aux poires

Mercredi 6 décembre

Toast aux champignons à l'ail
Filet de pintade Sambre et Meuse

Jeudi 7 décembre

Brochette d'agneau grillée
Mousse au chocolat

Vendredi 8 décembre

Filet de sandre aux petits légumes
Bavarois aux fruits rouges

Lundi 11 décembre

Terrine de campagne
Rôti de veau aux raisins blancs

Mardi 12 décembre

Salade de chèvre chaud bardé de lard fumé
Escalope milanaise, tagliatelles

Mercredi 13 décembre

Bavette de bœuf à l'échalote
Coupe brésilienne

Jeudi 14 décembre

Filet de porcelet mariné, sauce Grand Veneur
Moelleux au chocolat

Vendredi 15 décembre

Bisque de crustacés
Papillote de saumon aux légumes

Lundi 18 décembre

Filet de poulet sauce Roquefort OU poivre concassé
Mousse au chocolat

Mardi 19 décembre

Quiche aux brocolis
Jambon grillé, sauce béarnaise

Mercredi 20 décembre

Crème de tomates
Civet de marcassin

Jeudi 21 décembre

Salade César
Brochette d'agneau grillée

Vendredi 22 décembre

Quiche magret fumé – chicons
Dos de saumon à l'aneth

Lundi 25 décembre

Nous vous souhaitons un Joyeux Noël, mais le Grill sera fermé ce jour.

Mardi 26 décembre

Coq au vin bourguignon
Mousse de chocolat blanc

Mercredi 27 décembre

Minestrone Italien
Escalope Milanaise

Jeudi 28 décembre

Salade Ardennaise
Brochette d'agneau grillée

Vendredi 29 décembre

Papillote de poissons
Tarte des sœurs Tatin