

À partager

La planche de charcuteries fines, fromages, condiments et bruschetta	(2pers) 19
	(4pers) 34
Tapas de mini croquettes de crevettes grises	15

Les entrées gourmandes

Saumon d'Ecosse Gravlax, aigre doux de concombres, sauce au dill	20
Saint Jacques marinées au citron vert, baies roses, coriandre et Kinchi	23
Le classique Vitello tonnato	22
Praline de foie gras de canard enrobée de popcorn, compotée de figues fraîches, brioche	21
Dégustation de boudin blanc artisanal « Dierendonck », cromesquis de ris de veau, crémeux de champignons des bois	22
Les véritables escargots « petits gris » en coquilles de la Ferme du Tilleul, persillade (9 pièces)	19
Croquette aux crevettes grises « maison », mesclun, crevettes grises, citron, persil frit (1pc / 2pc)	16/22
Croquette artisanale au fromage d'Orval, mesclun (1pc / 2 pc)	14/19
Duo de croquettes fromage - crevettes, mesclun garni	20

Les salades

<u>Océane</u> : Saumon Gravlax, crevettes grises, gambas, saumon fumé, crevette cuite du jour, croquette crevettes grises, poulpe frit, mesclun, sauce cocktail	30
<u>Chèvre chaud</u> : Chèvre frais entrelardé, salade, betterave rouge, Granny Smith, fruits du mendiant, magret de canard fumé, vinaigrette au miel et moutarde de Meaux	25

Les burgers maison

<u>Burger de bœuf</u> : Pain multi céréales, bœuf Black Angus, mesclun, fromage à raclette, tomate, lard confit, pickles de légumes, et mayonnaise moutardée, frites fraîches	23
<u>Burger Périgourdin</u> : Pain aux fruits secs, bœuf « Black Angus », foie gras de canard poêlé, confit d'oignons, sauce tartufata	26

Pour les plus petits

Boulette sauce tomate, frites	12
Coquillettes jambon fromage	11
Petite brochette de poulet grillée au feu de bois, compote, frites	14



Les grillades au feu de bois

Boeuf / Agneau / volaille (300g)	
Brochette de boeuf	26
Brochette d'agneau	26
Brochette de volaille fermière	22
Côtes d'agneau du Pays d'Oc	32
Filet pur de boeuf (250g)	40
Pavé de boeuf de la ferme d'Emines (250g)	26

Nos entrecôtes de boeuf Rib Eye (350g)

Rib Eye (Pologne) Persillage central, goûteuse, tendre	31
Aubrac (France) Naturellement persillée, fondante, goût prononcé	34

Nos côtes à l'os

Tomahawk Angus Beef (Irlande) (1200g) (2 couverts)	79
--	----

Nos viandes mûrées d'exception

(Voir tableau)

On dit d'une viande rouge qu'elle est mûrée, lorsqu'on la laisse "vieillir" en chambre froide de maturation. La maturation classique du bœuf dure généralement de 10 à 15 jours. La maturation longue - ou affinage - (min 45 jours) - permet à la viande de développer de nouvelles saveurs. La viande devient ainsi plus tendre, plus goûteuse, plus riche en arômes.

Toutes nos viandes sont à découvrir dans notre frigo de maturation
N'hésitez pas à demander Conseil à notre personnel

En accompagnement des grillades

Frites fraîches maison cuites au blanc de boeuf
Croquette de pomme de terre
Pomme de terre en chemise avec ou sans beurre à l'ail
Pomme de terre rissolées à l'ail et thym
Fettuccini sautées à l'huile d'olive
Gratin dauphinois (+4€)
Cassolette de légumes de saison (+6€)
Portion supplémentaire (+3€)

Sauces au choix

Béarnaise / beurre à l'ail / roquefort / archiduc / poivre vert / Sambre et Meuse / Bergère (pleurotes, chèvre frais, curry Madras) / Mayonnaise maison / Ketchup / moutarde (+0,5€)
--

Les plats traditionnels "Brasserie"

Filet américain préparé - ou non - salade, frites fraîches	22
Tartare de bœuf taillé minute au couteau, escalope de foie gras de canard poêlée, râpures de truffe, roquette et parmesan	28
Tagliata de bœuf grillé au feu de bois, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, vieux balsamique et fettuccini sautées	28
Boulettes braisées à la Clem de Castro façon Liégeoise, frites fraîches	19
Boulettes mijotées dans une sauce tomate « maison », frites fraîches	19
Tartiflette au Reblochon savoyard, mesclun, pickles d'oignons rouges, cornichons	26
Parmentier au canard confit et lentilles vertes du Puy	28
Râble de lièvre, moutarde de Bister, poire au vin rouge, poêlée de champignons, chicon braisé, mousse de légumes oubliés, gaufre de pomme de terre	38
Filet de chevreuil rôti, sauce poivrade, poire au vin rouge, poêlée de champignons, chicon braisé, mousse de légumes oubliés, gaufre de pomme de terre	40
Le poisson frais du jour du menu Tante Jeanne	28
Gambas snackées, pappardelle, burrata di bufala, pesto au basilic	28
Duo de solettes cuites meunière, purée façon Robuchon, salade	30

Nos amis végétariens

Gyoza aux légumes d'automne, bouillon végétal (en entrée ou en plat)	16/22
Cromesquis de risotto aux champignons de Paris, caviar d'aubergine, coulis de tomate	20
Chèvre Chaud : Chèvre frais, salade, betterave rouge, Granny Smith, fruits du mendiant, vinaigrette au miel et moutarde de Meaux	22
Dalh de lentilles corail (carottes, tomates, cumin, gingembre, ail, lait de coco)	18

Nos desserts maison (10€)

Moelleux au chocolat noir et glace vanille (15 min)
Paris Brest revisité par notre pâtissier
Pain perdu brioché, glace caramel beurre salé
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud
Assortiments de sorbets, coulis de fruits de saison
Colonel (Sorbet citron, vodka)
Dame blanche, chantilly et chocolat chaud
Coupe Brésilienne (Glace vanille et moka, caramel, graines de brésilienne, chantilly)
Café glacé (Glace au café blanc, espresso et chantilly)
Assiette de fromages frais et affinés, fruits secs et sirop de Liège (+2€)

Certaines de nos recettes peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à vous informer auprès de notre personnel. Au besoin, le chef adaptera votre plat.

Le Grill des Tanneurs est ouvert tous les jours le midi et le soir.
Les dernières commandes se prennent jusqu'à 14h00 le midi et 22h00 le soir, sauf le dimanche soir et jours fériés 21h30

Toutes nos grillades sont servies avec 1 accompagnement au choix, 1 sauce au choix, salade

Les cocktails

Spritz (Aperol, Cava, un trait de soda)	9,7
Disaranno-sour (Disaronno, jus de citron, sucre)	10,5
Gin de Namur - Sambre et Meuse (Menthe aquatique, coquelicots, orties)	13,2
Gin de Namur "Ma belle" (Arômes de fruits rouges de nos vergers)	
Namurois et vin rosé du Domaine du Ry d'argent)	13,2
Piña Colada (Rhum, coco et ananas)	10,5
Mojito (Rhum, menthe fraîche, citron vert, soda)	10,5
Caipirinha (Cachaça, citron vert, sucre)	10,5
Pornstar Martini (Vodka, fruit de la passion, vanille, citron vert)	11,5
Lazy Red Cheeks (Vodka Framboise, violette, citron vert, sucre de canne)	11,5
Long Island Iced Tea (Rhum blanc, vodka, triple sec, tequila, gin, citron, cola)	11,5

Les mocktails (sans alcool)

Lazy Red Cheeks (Framboise, violette, sucre de canne)	8,0
Maverick Martini (Vodka 0%, jus de la passion, jus de citron vert)	8,0
Mojito (Citron vert, menthe, sucre)	7,5
Gin (sans alcool 0,0%) (Végétalien, fleur d'oranger, lavande)	9,5
Spiced Mule (Rhum épicé 0.0% / Ginger beer / Jus de citron vert / Amers de cacao)	8,0

Les apéritifs

L'apéritif maison du mois (l'inspiration du Barman)	9,0
Verre de Moelleux (Côtes de Gascogne)	6,0
Verre de Rasteau (vin rouge), doux, naturel	7,6
Verre de Sauterne (vin liquoreux, Château Roumieu, Haut Placey)	8,5
Coupe de Crémant d'Alsace (René Meyer)	7,5
Coupe de bulles "Nell" (Domaine du Ry D'Argent, La Bruyère)	10,0
Gin Bombay Sapphire	9,0
Martini blanc ou rouge	7,0
Porto blanc ou rouge	7,0
J&B	6,7
Pineau des Charentes blanc ou rosé	6,0
Campari	6,5
Pisang Ambon	7,0
Passoa	7,0
Picon	6,5
Kir	6,0
Kir Royal (au Crémant d'Alsace)	8,0
Ricard	7,0
Bacardi (blanc ou brun)	7,0
Vodka Below 42	8,0
Supplément (coca, jus, eau, vin, tonic)	2,5

Le vin au pichet (blanc, rouge ou rosé)

Le verre de vin	4,9
Le quart de litre	7,0
Le demi litre	13,0
La bouteille "sélection du Grill"	29,0

LE GRILL DES TANNEURS

NAMUR

Les bières spéciales

Cister (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 4,5°)	4,2
Clem de Castro (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 6,5°)	5,0
Triple du Vivier (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 8°)	5,2
Pecheresse (bière lambic fruitée - 2,5°)	4,0
Houpe (bière blonde - 7,5°)	5,8
Jupiler au fût (bière blonde - 5,2°)	3,7
Bière 0,0%	3,7
Liefmans (bière fuitée - 3,8°)	4,0
Blanche de Namur (bière blanche - 4,5°)	3,8
Leffe blonde (6,6°)	4,2
Chouffe blonde (8,0°)	4,2
Tripel Karmeliet (bière blonde - 8,4°)	5,9
St Feuillen Grand Cru (bière extra blonde - 9,5°)	5,8
Chimay bleue (bière brune - 9°)	5,9
Carlsberg (bière blonde - 5,5°)	3,8
Duvel (bière blonde - 8,5°)	5,9
Orval (bière ambrée - 6,2°)	6,4
Westmalle Tripple (bière blonde - 9,5°)	6,1
Paix Dieu (bière blonde-triple - 10°)	5,5
Rochefort 10 (bière brune - 11,3°)	6,0

L'eau et les softs

Spa (1L)	7,0
Spa (0,5cl)	5,0
Spa (0,25cl)	3,5
Bru (1L)	7,0
Bru (0,5cl)	5,0
Coca Cola	3,6
Coca Cola Zéro	3,6
Fanta orange	3,6
Sprite	3,6
Schweppes Tonic	3,7
Schweppes Agrumes	3,7
Lipton Ice-Tea	3,6
Lipton Ice-Tea pêche	3,6
Jus de fruits (orange, tomate, multivitamines, ananas, pomme)	3,6
Jus d'orange pressé	6,5

Les boissons chaudes

Café / Décaféiné / Espresso	3,5
Cappuccino	4,0
Thé (Tea Tower)	3,9
Irish coffee	10,0
Baileys coffee / French coffee / Italian Coffee	10,0



CLÉMENCE, MÈRE ET DAME DE CE NOBLE COUVENT,
A RENDU UNE NOUVELLE VIE À CE RUISSEAU
D'ARGENT.

Les alcools et digestifs (5cl)

Rhum New Grove - 5 ans (Ile Maurice) (Parfums fruités et compotés. Arbore un caractère mielleux en bouche)	12,0
Rhum de Namur (arômes de noisette et de caramel, le Bietrumé de Namur)	8,5
Connemara (Whisky irlandais tourbé)	13,0
Johnnie walker	7,5
Chivas Regal (Whisky)	9,0
Jack Daniels (Whisky)	8,5
Poire Williams	7,0
Poire au Cognac	7,0
Eau de Villée	7,0
Cognac	7,5
Calvados	7,5
Limoncello	6,5
Amaretto	6,5
Cointreau	6,5
Baileys	6,5
Chartreuse jaune	8,0
Chartreuse verte	9,0
Marc de Gewurztraminer	7,5
Grand Marnier	7,0
Grappa	7,0
Sambucca	7,0