

À partager

La planche de charcuteries fines, fromages, condiments et bruschetta garnie	(2pers) 19
	(4pers) 34
Mini croquettes de crevettes grises (6pcs), tartare de tomate	15

Les entrées gourmandes

Tartare de saumon d'Ecosse, Granny Smith et livèche, huile de sésame et Teryaki	20
Burrata di Bufala, carpaccio de tomate d'antan, vieux balsamique, huile d'olive pimentée, fleur de sel de Guérande	19
Trilogie de terrine de foie gras Val de Magne (Nature, aux figues, aux spéculoos), confit de coings, brioche toastée	22
Tataki de bœuf aux graines de sésame, kimchi coréen, mayonnaise au Wasabi	20
Ravioles de bœuf « Black Angus », roquette, copeaux de Parmesan, pesto au basilic	20
Brochette de scampis marinés aux épices des Tropiques, cuits à la plancha, curry d'ananas	20
Croquette aux crevettes grises de la Mer du Nord, mesclun, citron, persil frit (1pc / 2pcs)	18/24
Croquette artisanale au Comté et Emmental, mesclun (1pc / 2pcs)	16/20
Duo de croquettes fromage et crevettes, mesclun garni	22

Les salades

<u>Océane</u> : Mesclun, saumon fumé, croquette crevettes grises, crevette de Madagascar, scampis, truite fumée	30
<u>Chèvre entrelardé</u> : Chèvre frais entrelardé, salade, fruits rouges, Granny Smith, avocat, magret de canard fumé, vinaigrette au miel, croûtons	25
<u>Libanaise</u> : Houmous, feta, tarama blanc, scampis, poulpe frit, légumes grillés, boulgour	24

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 Perigourdin</u> : Pain aux fruits secs, bœuf « Black Angus », foie gras de canard poêlé, confit d'oignons, sauce tartufata	26
<u>Burger César</u> : Pain multi céréales, volaille jaune panée, oignons rouges, copeaux de Parmesan, sauce César	22

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

Brochette de boeuf (300g)	26
Brochette de gigot d'agneau (300g)	26
Brochette de volaille fermière (300g)	22
Filet pur de boeuf Limousin (250g)	40
Filet d'agneau	32
Pavé de boeuf de la ferme d'Emines (250g)	26

Nos entrecôtes de boeuf Rib Eye (350g)

Hereford (Ecosse) Morceau de choix, persillage central, goûteuse	32
Aubrac (France) Naturellement persillée, fondante, goût prononcé	34

Nos côtes à l'os

Tomahawk Angus Beef (Irlande) (1200g) (2 couverts)	82
--	----

Nos viandes maturées d'exception

(Voir tableau)

On dit d'une viande rouge qu'elle est maturée, 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
Fettuccine 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 /
Mayonnaise maison / Choron (Béarnaise tomatée) / Bordelaise
(Jus de viande, vin rouge, échalote, poivre)

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

Les plats traditionnels "Brasserie"

Filet américain préparé - ou non - salade, frites fraîches	23
Tartare de bœuf taillé minute au couteau, escalope de foie gras de canard poêlée, râpures de truffe, roquette	28
Tagliata de bœuf grillé au feu de bois, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, vieux balsamique et fettuccines sautées	32
Boulettes braisées à la Clem de Castro façon Liégeoise, frites fraîches	21
Boulettes mijotées dans une sauce tomate « maison », frites fraîches	21
Ris de veau aux morilles et asperges vertes du Pays	42
Linguine Al Vongole (Vin blanc, ail, persil, palourdes)	26
Petit turbotin rôti au four, farandole de légumes de saison, purée de pomme de terre au beurre de ferme salé	32
Le poisson frais du jour du menu Tante Jeanne	28
Duo de solettes cuites meunière, purée façon Robuchon, salade	30

Nos amis végétariens

Gyoza aux légumes de saison, bouillon végétal (entrée / plat)	17/22
Cromesquis de risotto aux champignons, coulis de tomate, parmesan	20
Burger Végétal : Pain multi céréales, Protéines végétales texturées, lentilles corail, légumes grillés, houmous, tomate, oignon	22
Salade de chèvre : Chèvre frais, salade, fruits rouges, Granny Smith, avocat, vinaigrette au miel, croûtons	22

Nos desserts maison (10€)

Fromage : Chèvre entrelardé, roquette, sirop d'érable, fruits du mendiant (+2€)
Fromage Menu Tante Jeanne
Moelleux au chocolat noir et glace vanille (15 min)
Cookies aux noix de Pécan, caramel, glace vanille
Pain perdu brioché, glace caramel beurre salé
Coque meringuée, remplie d'une compotée de pommes Bio de Wallonie, sorbet pomme
Coupe de sorbets fraises, cassis, quelques fruits rouges, espuma de lait d'amande, copeaux de chocolat blanc
Colonel (Sorbet citron, vodka)
Dame blanche, chantilly et chocolat chaud
Café glacé (Glace au café blanc, espresso et chantilly)
Dessert Menu Tante Jeanne

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

Les cocktails

Spritz (Aperol, Cava, un trait de soda)	10
Disaranno-sour (Disaronno, jus de citron, sucre)	10,5
Daiquiri Fraise (Rhum blanc, citron vert, sirop de fraise)	11,5
St-Germain Spritz (Liqueur de sureau, cava, un trait de soda)	10,0
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
Espresso Martini (Vodka, liqueur de café, café et sucre)	11,5
Gin de Namur (Sambre et Meuse) (menthe, coquelicots, orties)	13,5
Gin de Namur ("Ma Belle") (arômes de fruits rouges, vin rosé du Ry d'Argent)	13,5
Gin Bombay Sapphire (baies de genévrier, citron, coriandre, note de réglisse)	11,5
Gin Bombay Bramble (infusion de fruits rouges, mûres et framboises)	12,0
Sélection Gin Birdie (Shiso / Timut / Kaffir)	13,0

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)	8,0
Gin (sans alcool 0,0%) (frais, estival, rehaussée de saveurs de fraises et une pointe de framboise)	9,5
Balicha (Mandarine, citron vert, thé vert, sucre, épices naturelles)	9,0

Les apéritifs

L'apéritif maison du mois (l'inspiration du Barman)	9,5
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)	7,7
Coupe de bulles "Nell" (Domaine du Ry D'Argent, La Bruyère)	10,0
Martini blanc ou rouge	7,3
Porto blanc ou rouge	7,0
Pineau des Charentes blanc ou rosé	6,0
Campari	6,5
Pisang Ambon	7,0
William Lawson's	7,5
Picon	7,0
Kir	6,0
Kir Royal (au Crémant d'Alsace)	8,2
Ricard	7,0
Bacardi	7,0
Bacardi Brun Spiced	7,5
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	8,0
Le demi litre	15,0
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
Floreffe Double (bière de l'Abbaye de Floreffe - brune 6,3°)	5,5

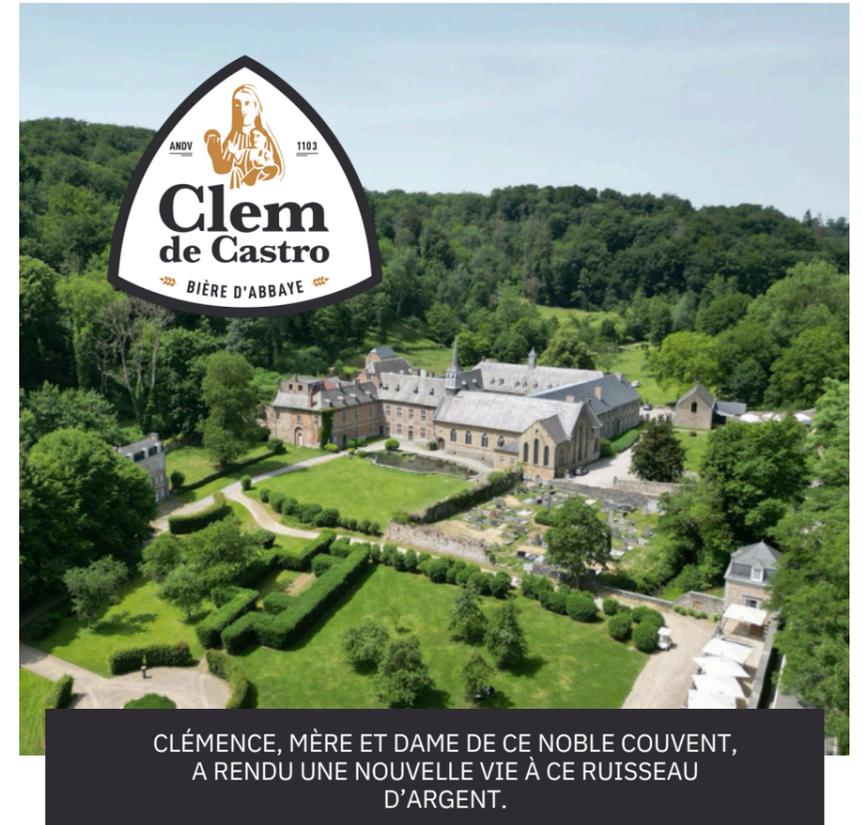
Bon secours (bière blonde cuivrée - triple 9°)	5,5
Pecheresse (bière lambic fruitée - 2,5°)	4,0
Houppé (bière blonde - 7,5°)	5,8
Jupiler au fût (bière blonde - 5,2°)	3,7
Bière 0,0%	3,7
Rodenbach 0% (bière fruitée, fruits rouges, 0°)	4,0
Liefmans (bière fruitée - 3,8°)	4,0
Blanche de Namur (bière blanche - 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
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 8 (bière brune - 9,2°)	6,0

L'eau et les softs

Spa (1L)	8,0
Spa (0,5cl)	5,0
Spa (0,25cl)	3,5
Bru (1L)	8,0
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)	3,8

Les boissons chaudes

Café / Décaféiné / Espresso	3,5
Cappuccino	4,0
Thé (Tea Tower)	3,9
Irish Coffee	10,0
Irish Coffee Premium (Jameson)	13,0
Baileys coffee / French coffee / Italian Coffee	10,0
Mauritian Coffee (Rhum New Grove 5 ans (Ile Maurice))	13,0



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 Santa Teresa 1796 (Vénézuéla) (vieilli en Solera, notes de jus de canne, de noix de coco et de miel)	14,5
Connemara (Whisky irlandais tourbé) (Malté, tourbé, sucre d'orge)	13,0
Aberfeldy (À partir d'orge maltée. Parfum floral, notes de miel et de vanille)	14,0
Jameson	7,5
Jack Daniels	8,5
Johnnie Walker (Red Label)	7,5
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	7,5
Baileys	6,5
Chartreuse jaune	8,0
Chartreuse verte	9,0
Crème Brulée (Liqueur)	6,5
Grand Marnier	7,0
Grappa	7,0
Sambucca	7,0
Jagermeister	7,0