

Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 21 € Formule Entrée + plat + dessert = 26 €
Les menus du jour sont proposés du lundi au vendredi midi, excepté les jours fériés, Au-delà de 12 personnes, nous consulter (gb@tanneurs.com). Non valable pour les groupes.

Menu du jour du 21 au 25 octobre 2024

Bruschetta de saumon fumé, crème fouettée aux limes
Ou
Salade de blanc de volaille jaune au vinaigre de framboise,
fruits du mendiant

Poisson frais du jour, étuvée de chou chinois, purée,
beurre blanc à la ciboulette
Ou
Cuisse de lapin braisé à la moutarde de Bister,
croquettes de pomme de terre
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Planche de 2 fromages, pain cramique, sirop de Liège
Ou
Mousse au chocolat Caraïbes, crème anglaise, tuile au sucre

Menu du jour du 28 au jeudi 31 octobre 2024

Terrine de gibier, confit d'oignons, condiment et pickles de
légumes
Ou
Velouté de céleri rave, salpicon de maquereau fumé,
quelques croutons

Poisson frais du jour cuit meunière, purée au beurre de ferme
salé, légumes de saison
Ou
Burger d'agneau, tzatziki, caviar d'aubergine, tomate, oignon
rouge
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Mousse de roquefort, poire Conférence confite, cramique
toasté
Ou
Nougat glacé fait par notre pâtissier, pralin

Menu du jour du 4 au 8 novembre 2024

Mousse de jambon d'Ardennes, crème moutardée,
bruschetta
Ou
Saumon cuit à l'assiette, beurre d'orange, baies roses

Pêche du jour, écrasé de Grenaille, beurre de ferme salé,
thym et ail, saladine d'herbes automnales
Ou
Brochette de dinde cuite au feu de bois, pomme
Macaire, aioli, salade
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Toast au fromage de Herve, sirop de Liège
Ou
Fondant au chocolat, glace vanille, crème anglaise

Menu du jour du 12 au 15 novembre 2024

Salade Landaise (Magret de canard fumé, gésiers confits,
cerneaux de noix, Granny Smith)
Ou
Velouté de moules de Zélande aux poivrons doux,
curry de Madras

Pêche du jour, embeurrée de chou vert, écume de lard fumé,
purée de pomme de terre
Ou
Suprême de poulet jaune cuit à basses températures,
sauce Entre Sambre et Meuse, gratin dauphinois
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Bonbon de fromage de chèvre, compotée de fruits
d'automne
Ou
Croûte sablé au chocolat noir et caramel beurre salé

Menu du jour du 18 au 22 novembre 2024

Toast au Brie de Meaux, jambon Serrano, huile de ciboulette
Ou
Méli-mélo froid de moules de Zélande, chicon, pomme verte,
crème fouettée au vinaigre de Xérès

Pêche du jour, crémeux de chou-fleur, effiloché de truite
fumée, croûtons
Ou
Civet de biche mijoté lentement façon Grand-Mère
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Munster fermier, chutney, pain cramique
Ou
Feuilleté aux pommes et noix de Pécan

Menu du jour du 25 au 29 novembre 2024

Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, pesto
basilic
Ou
Grillade de scampis, salade Thaï pimentée, aigre-doux de
cacaahuètes

Pêche du jour, légumes d'automne, purée façon Robuchon,
sauce mousseline
Ou
Joue de porc confite à la Clem de Castro, oignons grelot et
pommes Grenaille
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Tome fleurie aux herbes, sirop d'érable
Ou
Parfait glacé aux spéculoos, crème arabica