

# 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](mailto: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 croûtons  
\*\*\*  
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  
cacahuètes  
\*\*\*  
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