

# Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 22 €      Formule Entrée + plat + dessert = 27 €  
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 2 au 6 décembre 2024

Saumon mariné aux herbes d'automne  
Ou  
Croquette de jambon blanc et chicon gratiné  
\*\*\*  
Poisson frais du jour, coulis de crustacés, moules et crevettes grises  
Ou  
Canette de Barbarie, lentilles vertes du Puy, sauce Bordelaise  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines  
\*\*\*  
Planche de 2 fromages, pain cramique  
Ou  
Coupe de glace à l'Italienne

## Menu du jour du 9 au 13 décembre 2024

Poireau vinaigrette revisité, copeaux de jambon Serrano  
Ou  
Mousseline de saumon servie tiède, coulis de cerfeuil et quelques queues d'écrevisses  
\*\*\*  
Pêche du jour déposée dans une soupe de poissons de roche, rouille et croûtons  
Ou  
Longe de porcelet « pré salé », grillée au feu de bois, sauce moutarde de Meaux, gratin dauphinois  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines  
\*\*\*  
Camembert fermier, pain cramique toasté  
Ou  
Sablé frangipane aux poires Conférence

## Menu du jour du 16 au 20 décembre 2024

Tartare de merlan, basilic, tomates confites, olives et câpres  
Ou  
Soupe au chou, lard confit, croûtons  
\*\*\*  
Pêche du jour, risotto safrané aux petits pois et poivrons, coulis de tomate  
Ou  
Blanquette de volaille aux légumes de saison  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines  
\*\*\*  
Toast au Maroilles, fruits secs, sirop de Liège  
Ou  
Banana Split

## Menu du jour du 23, 26 et 27 décembre 2024

Terrine de lotte aux poireaux, crème grelette  
Ou  
Croquette de boudin noir, tatin de pommes, gel d'aireselles  
\*\*\*  
Sole limande, sauce Dugléré (vin blanc, échalotes, persil, dès de tomate), pomme Duchesse  
Ou  
Joue de bœuf confite à la Clem de Castro, façon Liègeoise  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines  
\*\*\*  
Chèvre entrelardé, sirop d'érable  
Ou  
Moka au moka

## Menu du jour du 30 décembre, 2 et 3 janvier 2025

Bruschetta de saumon fumé, œuf mimosa  
Ou  
Œuf de poule cuit à basses températures, crémeux de champignons des bois  
\*\*\*  
Saumon de Norvège grillé, sauce mousseline, saladine d'herbes fraîches, purée au beurre de ferme salé  
Ou  
Escalope de dinde grillée au feu de bois, sauce tartufata, brochette de pomme Grenaille  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines  
\*\*\*  
Brillat Savarin, raisins, pain aux céréales  
Ou  
Merveilleux

## Menu du jour du 6 au 10 janvier 2025

Wraps de poulet jaune façon salade César  
Ou  
Feuilleté aux pleurotes et foies de volaille, sauce porto  
\*\*\*  
Goujonnettes frites de merlan, mesclun, purée façon Robuchon, sauce tartare  
Ou  
Parmentier de canard, salade aux herbes  
Ou  
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines  
\*\*\*  
Chaurice, raisins, pain d'épices toasté  
Ou  
Cake aux pommes, crème anglaise