

# 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 7 au 14 avril 2025

Flan de poivrons doux, coulis de tomate au piment  
d'Espelette, crème de Chorizo

Ou

Croquette gourmande de chicon, jambon et gratin  
\*\*\*

Dos de saumon grillé, jeune poireau brûlé à la flamme,  
beurre blanc, purée au beurre de ferme salé

Ou

Brochette de volaille fermière grillé au feu de bois, frites  
fraîches, sauce Choron

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,  
frites fraîches, salade

\*\*\*

Toast au Maroilles, sirop de Liège, fruits secs

Ou

Crème catalane brûlée à la cassonade

## Menu du jour du 14 au 18 avril 2025

Tartelette feuilletée de fromage frais au basilic, jambon  
Serrano, coulis de poivrons jaunes, pickles de tomates Cerise

Ou

Raviolis de bœuf « Black Angus », roquette, balsamique,  
copeaux de vieux parmesan

\*\*\*

Poisson frais du jour, petits légumes printaniers, crème  
ciboulette aux baies roses

Ou

Paleron de bœuf confit à la Bourguignonne (vin rouge,  
oignons Grelot, lardons, champignons), poêlée de gnocchi

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,  
frites fraîches, salade

\*\*\*

Fromage Comté vieilli 18 mois, raisins, pain cramiq toasté

Ou

Sablé meringué d'ananas frais au Yuzu

## Menu du jour du 22 au 25 avril 2025

Assiette de cochonaille italienne, tomates confites, olives,  
Pecorino, focaccia au romarin

Ou

Kefta d'agneau aux épices d'Orient, yaourt à la Grecque,  
chou blanc

\*\*\*

Poisson frais du jour, crustacés et coquillages comme un pot  
au feu bisqué

Ou

Spiring de porc grillé au feu de bois, gratin de chou-fleur et  
pomme Charlotte, sauce Blackwell

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,  
frites fraîches, salade

\*\*\*

Fourme d'Ambert, compotée de poire à la Badiane

Ou

Blanc mangé aux fruits exotiques

## Menu du jour du 28 avril au 2 mai 2025

(pas de menu je 1<sup>er</sup> mai)

Taboulé oriental à la menthe fraîche, chair de merguez de  
poulet au citron confit

Ou

Quenelles de volaille jaune aux écrevisses, jus de carcasse  
\*\*\*

Poisson frais du jour, asperges de Malines, sauce mousseline,  
purée de pomme de terre

Ou

Gigot d'agneau cuit à basses températures, jus tranché au  
romarin, Grenailles à l'ail et thym

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,  
frites fraîches, salade

\*\*\*

Crème brûlée au fromage de chèvre

Ou

La crêpe à mille trous à la fleur d'oranger et miel

## Menu du jour du 5 au 9 mai 2025

Gaspacho de petits pois frais à la menthe, crème fouettée à  
l'anis étoilé

Ou

Asperges vertes et blanches du Pays servies tièdes, sauce  
mousseline, copeaux de Coppa

\*\*\*

Rouget Barbet snacké à la plancha, tagliatelles à l'encre de  
seiche, beurre d'oranges et basilic

Ou

Tajine de bœuf, olives, citron et abricot confits

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,  
frites fraîches, salade

\*\*\*

Chaurouche, huile à l'ail des ours, focaccia au romarin

Ou

Fraises de Wépion Romanoff

## Menu du jour du 12 au 16 mai 2025

Rouleau de printemps au bœuf, menthe fraîche, sauce Thai

Ou

Brochette de scampis, caviar de courgette, huile vierge,  
copeaux de parmesan

\*\*\*

Poisson frais du jour cuisiné à la Grenobloise (citron, câpres,  
croustons), purée de pomme de terre façon Robuchon

Ou

Navarin d'agneau aux légumes printaniers

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois (+ 3 €), sauce au choix,  
frites fraîches, salade

\*\*\*

Fromage Saint Marcelin frit, mesclun à l'huile de noisette

Ou

Sablé à la rhubarbe, glace vanille