

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). Non valable pour les groupes.

Menu du jour du 13 au 17 janvier 2025

Charlotte à la ricotta, basilic frais, tomates confites, gel d'olive, copeaux de Coppa
Ou
Frisée aux lardons, pomme verte, cerneaux de noix, vinaigre de framboise

Poisson frais de jour, crémeux de carotte au thym, écrasé de pomme de terre au beurre salé et ciboulette
Ou
Suprême de pintadeau, aigre-doux à l'orange et poivre rose, risotto
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
Bavarois aux fruits de saison

Menu du jour du 20 au 24 janvier 2025

Méli-mélo froid de lentilles vertes du Puy et magret de canard fumé, émulsion de noisette et vinaigre de Xérès
Ou
Biscuit tiède de Noix de St Jacques et merlan, crème ciboulette

Poisson frais du jour, sauce Grenobloise (beurre aux câpres, citron et croûtons) purée au beurre salé
Ou
Rognon de veau sauté à la Dijonnaise, pommes croquettes
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Comté fruité, cramique toasté
Ou
Charlotte au fromage blanc et citron vert, coulis de fruits rouges

Menu du jour du 27 au 31 janvier 2025

Feuillantine de feta, olive et basilic, copeaux de Serrano
Ou
Velouté de pois cassés, lardons et croûtons

Poisson frais du jour, légumes de saison, crème de persil, purée de pommes de terre
Ou
Cuisse de canard confite, sauce bordelaise, gratin dauphinois
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Toast au Brie de Meaux, huile de noisette
Ou
Parfait glacé au Grand Marnier

Menu du jour du 3 au 7 février 2025

Eventail de Mortadelle artisanale aux saveurs d'Italie
Ou
Duo de croquettes jambon-fromage, émincé de chicons à l'huile de noix

Blanquette de poisson frais, moules et fruits de mer, citron vert
Ou
Spare Ribs de porc fermier (Belgasconne), sauce Tex Mex, pomme au four
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Chèvre entrelardé, roquette et sirop d'érable
Ou
Mousse au chocolat blanc, coulis d'orange sanguine

Menu du jour du 10 au 14 février 2025

Assiette de moules de Zélande à la Clem de Castro
Ou
Tourte ardennaise (lardons porc/veau, échalotes)

Pêche du jour, émincé de chicons à la crème, quelques crevettes grises, pomme Duchesse
Ou
Burger d'agneau, Tzatziki, légumes grillés, roquette, frites
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Croquette de St Albray, sirop d'érable
Ou
Crème brûlée au Nutella

Menu du jour du 17 au 21 février 2025

Tartare de dorade et truite fumée, crémeux froid de chou-fleur
Ou
Grillade de scampis, salade Thaï

Goujonnettes frites de merlan, mesclun, purée façon Robuchon, sauce rémoulade
Ou
Cuisse de lapin cuite à basses températures aux oignons grelot et pruneaux, pommes noisette
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 3 €) Boucherie d'Emines

Chaurce, confit de poire et datte, cramique toasté
Ou
Pain perdu au caramel beurre salé