

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