

## À partager

|  |            |
|--|------------|
| La planche de charcuteries fines, fromages, condiments et bruschetta | (2pers) 18 |
|  | (4pers) 29 |

## Les entrées gourmandes

|   |       |
|---|-------|
| Tataki de thon rouge aux graines de sésame, gel de fruits de la passion, algues Wakamé                          | 20    |
| Sashimi de poulpe marinée à l'huile d'olive et citron vert, espuma de Nori                                      | 19    |
| Burrata Di bufala, carpaccio de tomates au basilic frais, vieux balsamique et huile d'olive du Piémont          | 18    |
| Eventail de fines tranches de bœuf Holstein mûré et fumé aux épices, compotée de figues, quelques fruits rouges | 22    |
| Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, pesto                                       | 19    |
| Méli-mélo de petits gris de Namur et chair de gambas, tartare de tomate, crémeux au Pastis                      | 20    |
| Cromesquis de ris de veau, duxelles de champignons de Paris, crème au Brillat Savarin truffé                    | 22    |
| Croquette aux crevettes grises de la mer du Nord, citron, persil frit   | 16/22 |
| Croquette artisanale au fromage d'Orval, mesclun  | 14/19 |
| Duo de croquettes fromage - crevettes   | 20    |

## Les salades

|  |    |
|--|----|
| <u>Océane</u> : Thon rouge, crevettes grises, gambas, saumon fumé, crevette de Madagascar, croquette crevettes grises, mesclun, sauce cocktail         | 29 |
| <u>Chèvre</u> : Saint Marcellin pané, mesclun, fruits du mendiant, fruits rouges, copeaux de Coppa, miel d'acacia (Sans jambon pour les végétariens)   | 24 |
| <u>Libanaise</u> : Taboulé de Boulgour, houmous, caviar d'aubergine, tzatziki, olives, câpres sauvages, calamars frits maison, gambas, légumes grillés | 24 |

## Les burgers maison

|   |    |
|---|----|
| <u>Burger de bœuf</u> : Pain multi céréales, bœuf « Black Angus, mesclun, fromage à raclette, tomate, lard confit, pickles de légumes, et mayonnaise aux herbes, frites fraîche | 23 |
| <u>Burger de volaille</u> : Pain blanc cuit sur pierre, filet de poulet jaune, roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, pesto rouge                                      | 21 |
| <u>Burger de saumon Façon Fish and chips</u> : Pain au charbon végétal, saumon pané au panko, mayonnaise au Wasabi, algues wakamé, crudités au gingembre confit                 | 24 |



## Les grillades au feu de bois

### Boeuf / Agneau (300g)

|   |    |
|---|----|
| Brochette de boeuf                        | 26 |
| Brochette d'agneau                        | 26 |
| Brochette de volaille fermière            | 22 |
| Côtes d'agneau du Pays d'Oc               | 32 |
| Filet pur de boeuf Simmental (250g)       | 40 |
| Pavé de boeuf de la ferme d'Emines (250g) | 26 |

### Nos entrecôtes de boeuf Rib Eye (350g)

|  |    |
|--|----|
| Angus Beef Hereford (Irlande) Persillée, fine en grain, savoureuse | 32 |
| Rib Eye (Argentine) Morceau de choix, persillage central, tendre   | 28 |
| Aubrac (France) Naturellement persillée, fondante, goût prononcé   | 34 |

### Nos côtes à l'os

|   |    |
|---|----|
| Tomahawk Angus Beef (Irlande) (1200g) (1 ou 2 couverts) | 79 |
|---|----|

### Nos viandes mûrées d'exception

(Voir tableau)

On dit d'une viande rouge qu'elle est mûrée, lorsqu'on la laisse "vieillir" en chambre froide de maturation. La maturation classique du bœuf dure généralement de 10 à 15 jours. La maturation longue - ou affinage - (min 45 jours) - permet à la viande de développer de nouvelles saveurs. La viande devient ainsi plus tendre, plus goûteuse, plus riche en arômes.

Toutes nos viandes sont à découvrir dans notre frigo de maturation  
N'hésitez pas à demander Conseil à notre personnel

### En accompagnement des grillades

|   |
|---|
| Frites fraîches maison cuites au blanc de boeuf       |
| Croquette de pomme de terre                           |
| Pomme de terre en chemise avec ou sans beurre à l'ail |
| Pomme de terre rissolées à l'ail et thym              |
| Fettuccini sautées à l'huile d'olive                  |
| Gratin dauphinois (+4€)                               |
| Cassolette de légumes de saison (+6€)                 |
| Portion supplémentaire (+3€)                          |

### Sauces au choix

|   |
|---|
| Béarnaise / beurre à l'ail / roquefort / archiduc / poivre vert / Sambre et Meuse / Échalotes |
| Mayonnaise maison / Ketchup / moutarde (+0,5€)  |

## Les plats traditionnels "Brasserie"

|   |    |
|---|----|
| Filet américain préparé - ou non - salade, frites fraîches  | 22 |
| Tartare de bœuf à l'italienne, roquette, tomates confites, pesto au basilic, copeaux de parmesan                                | 24 |
| Tagliata de bœuf grillé au feu de bois, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, vieux balsamique et fettuccini sautées | 28 |
| Boulettes braisées à la Clem de Castro façon Liégeoise, frites fraîches   | 19 |
| Boulettes mijotées dans une sauce tomate « maison », frites fraîches  | 19 |
| Vol au vent de volaille jaune cuite à basses températures, ris de veau et morilles  | 34 |
| Souris d'agneau confite 3 heures, jus au thym, miel et citron vert, taboulé   | 26 |
| Le poisson frais du jour du menu Tante Jeanne   | 25 |
| Les gambas cuites à la plancha, tagliatelles à l'ail, olives, tomates Cerise  | 28 |
| Duo de solette cuites meunière, purée façon Robuchon, salade  | 30 |

## Nos amis végétariens

|   |       |
|---|-------|
| Gyoza aux légumes, lait de coco, feuilles de citron   | 16/22 |
| Cromesquis de risotto aux champignons de Paris, caviar d'aubergine, coulis de tomate  | 20    |
| Burger Végétal : Pain multi céréales, steak végétal lentilles et orge perlée tomates, caviar d'aubergine, oignon rouge, sauce au yaourt | 20    |

## Pour les plus petits

|  |    |
|--|----|
| Boulette sauce tomate, frites              | 12 |
| Coquillettes jambon fromage                | 11 |
| Filet de poulet jaune, croquettes, compote | 14 |

## Nos desserts maison (10€)

|  |
|--|
| Moelleux au chocolat noir et glace vanille (15 min)                                    |
| Salade de fruits rouges frais, citron vert et menthe                                   |
| Croûte au citron meringuée revisitée par notre pâtissier                               |
| Pain perdu brioché, glace caramel beurre salé  |
| Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud  |
| Assortiments de sorbets, coulis de fruits de saison                                    |
| Colonel ( Sorbet citron, vodka)  |
| Dame blanche, chantilly et chocolat chaud  |
| Coupe Brésilienne ( Glace vanille et moka, caramel, graines de brésilienne, chantilly) |
| Café glacé ( Glace au café blanc, espresso et chantilly)                               |
| Assiette de fromages frais et affinés, fruits secs et sirop de Liège (+2€)             |

Le Grill des Tanneurs est ouvert tous les jours le midi et le soir.  
Les dernières commandes se prennent jusqu'à 14h00 le midi et 22h00 le soir, sauf le dimanche soir et jours fériés 21h30

Toutes nos grillades sont servies avec 1 accompagnement au choix, 1 sauce au choix, salade

Certaines de nos recettes peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à vous informer auprès de notre personnel. Au besoin, le chef adaptera votre plat.

## Les cocktails

|  |      |
|--|------|
| Spritz (Aperol, Cava, un trait de soda)  | 9,7  |
| Disaranno-sour (Disaronno, jus de citron, sucre)                                 | 10,5 |
| Gin de Namur - Sambre et Meuse (Menthe aquatique, coquelicots, orties)           | 13,2 |
| Gin de Namur "Ma belle" (Arômes de fruits rouges de nos vergers)                 | 13,2 |
| Namurois et vin rosé du Domaine du Ry d'argent)                                  | 10,5 |
| Piña Colada (Rhum, coco et ananas)   | 10,5 |
| Mojito (Rhum, menthe fraîche, citron vert, soda)                                 | 10,5 |
| Caipirinha (Cachaça, citron vert, sucre)   | 11,5 |
| Pornstar Martini (Vodka, fruit de la passion, vanille, citron vert)              | 10,5 |
| Lazy Red Cheeks (Vodka Framboise, violette, citron vert, sucre de canne)         | 11,5 |
| Long Island Iced Tea (Rhum blanc, vodka, triple sec, tequila, gin, citron, cola) | 11,5 |

## Les mocktails (sans alcool)

|   |     |
|---|-----|
| Lazy Red Cheeks (Framboise, violette, sucre de canne)                             | 8,0 |
| Maverick Martini (Vodka 0%, jus de la passion, jus de citron vert)                | 8,0 |
| Mojito (Citron vert, menthe, sucre)   | 7,5 |
| Gin (sans alcool 0,0%) (Végétalien, fleur d'oranger, lavande)                     | 9,5 |
| Spiced Mule (Rhum épicé 0.0% / Ginger beer / Jus de citron vert / Amers de cacao) | 8,0 |

## Les apéritifs

|   |      |
|---|------|
| L'apéritif maison du mois (l'inspiration du Barman)             | 9,0  |
| Verre de Moelleux (Côtes de Gascogne)                           | 6,0  |
| Verre de Rasteau (vin rouge), doux, naturel                     | 7,6  |
| Verre de Sauterne (vin liquoreux, Château Roumieu, Haut Placey) | 8,5  |
| Coupe de Crémant d'Alsace (René Meyer)                          | 7,5  |
| Coupe de bulles "Nell" (Domaine du Ry D'Argent, La Bruyère)     | 10,0 |
| Gin Gordon's  | 7,1  |
| Martini blanc ou rouge  | 7,0  |
| Porto blanc ou rouge  | 7,0  |
| J&B   | 6,7  |
| Pineau des Charentes blanc ou rosé                              | 6,0  |
| Campari   | 6,5  |
| Pisang Ambon  | 7,0  |
| Passoa  | 7,0  |
| Picon   | 6,5  |
| Kir   | 6,0  |
| Kir Royal (au Crémant d'Alsace)                                 | 8,0  |
| Ricard  | 7,0  |
| Bacardi (blanc ou brun)   | 7,0  |
| Vodka   | 7,0  |
| Supplément (coca, jus, eau, vin, tonic)                         | 2,5  |

## Le vin au pichet (blanc, rouge ou rosé)

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Le verre de vin                   | 4,9  |
| Le quart de litre                 | 7,0  |
| Le demi litre                     | 13,0 |
| La bouteille "sélection du Grill" | 29,0 |

# LE GRILL DES TANNEURS

NAMUR

## Les bières spéciales

|   |     |
|---|-----|
| Cister (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 4,5°)         | 4,2 |
| Clem de Castro (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 6,5°) | 5,0 |
| Triple du Vivier (bière de l'Abbaye Notre-Dame du Vivier - blonde 8°) | 5,2 |
| Pecheresse (bière lambic fruitée - 2,5°)                              | 4,0 |
| Houpe (bière blonde - 7,5°)   | 5,8 |
| Jupiler au fût (bière blonde - 5,2°)                                  | 3,7 |
| Bière 0,0%  | 3,7 |
| Liefmans (bière fuitée - 3,8°)  | 4,0 |
| Blanche de Namur (bière blanche - 4,5°)                               | 3,8 |
| Leffe blonde (6,6°)   | 4,2 |
| Chouffe blonde (8,0°)   | 4,2 |
| Tripel Karmeliet (bière blonde - 8,4°)                                | 5,9 |
| St Feuillen Grand Cru (bière extra blonde - 9,5°)                     | 5,8 |
| Chimay bleue (bière brune - 9°)                                       | 5,9 |
| Carlsberg (bière blonde - 5,5°)                                       | 3,8 |
| Duvel (bière blonde - 8,5°)   | 5,9 |
| Orval (bière ambrée - 6,2°)   | 6,4 |
| Wetmalle Tripple (bière blonde - 9,5°)                                | 6,1 |
| Paix Dieu (bière blonde-triple - 10°)                                 | 5,5 |
| Rochefort 10 (bière brune - 11,3°)                                    | 6,0 |

## L'eau et les softs

|   |     |
|---|-----|
| Spa (1L)  | 7,0 |
| Spa (0,5cl)   | 5,0 |
| Spa (0,25cl)  | 3,5 |
| Bru (1L)  | 7,0 |
| Bru (0,5cl)   | 5,0 |
| Coca Cola   | 3,6 |
| Coca Cola Zéro  | 3,6 |
| Fanta orange  | 3,6 |
| Sprite  | 3,6 |
| Schweppes Tonic   | 3,7 |
| Schweppes Agrumes   | 3,7 |
| Lipton Ice-Tea  | 3,6 |
| Lipton Ice-Tea pêche  | 3,6 |
| Jus de fruits (orange, tomate, multivitamines, ananas, pomme) | 3,6 |
| Jus d'orange pressé   | 6,5 |

## Les boissons chaudes

|   |      |
|---|------|
| Café / Décaféiné / Espresso                     | 3,5  |
| Cappuccino                                      | 4,0  |
| Thé (Tea Tower)                                 | 3,9  |
| Irish coffee                                    | 10,0 |
| Baileys coffee / French coffee / Italian Coffee | 10,0 |



CLÉMENCE, MÈRE ET DAME DE CE NOBLE COUVENT,  
A RENDU UNE NOUVELLE VIE À CE RUISSEAU  
D'ARGENT.

## Les alcools et digestifs (5cl)

|  |      |
|--|------|
| Rhum New Grove - 5 ans (Ile Maurice) (Parfums fruités et compotés. Arbore un caractère mielleux en bouche) | 12,0 |
| Rhum de Namur (arômes de noisette et de caramel, le Bietrumé de Namur)                                     | 8,5  |
| Connemara (Whisky irlandais tourbé)  | 13,0 |
| Johnnie walker   | 7,5  |
| Chivas Regal (Whisky)  | 9,0  |
| Jack Daniels (Whisky)  | 8,5  |
| Poire Williams   | 7,0  |
| Poire au Cognac  | 7,0  |
| Eau de Villée  | 7,0  |
| Cognac   | 7,5  |
| Calvados   | 7,5  |
| Limoncello   | 6,5  |
| Amaretto   | 6,5  |
| Cointreau  | 6,5  |
| Baileys  | 6,5  |
| Chartreuse jaune   | 8,0  |
| Chartreuse verte   | 9,0  |
| Marc de Gewurztraminer   | 7,5  |
| Grand Marnier  | 7,0  |
| Grappa   | 7,0  |
| Sambucca   | 7,0  |