

# Bienvenue au Restaurant

## « Saveurs à la Clé »



Hôtel-Restaurant « Les 3 Clés »

Chaussée de Namur, 17 B-5030 Gembloux - 081/61.16.17

hotel@3cles.be - www.3cles.be

### **Nos suggestions pour l'apéro**

#### **Tapas**

Tortilla tiède avec poivronnade – 12 €

Tapas ibériques (*charcuteries*) – 15 €

Tapas Fri-fri croustillantes (*15 pièces*) – 17 €

Tapas folles

(*ibérique, frifri et tortilla*)

36 €

Afin de vous proposer le meilleur service possible et d'assurer votre satisfaction, nous demandons aux groupes à partir de 10 personnes de se limiter à 4 choix par service (4 entrées / 4 plats / 4 desserts).  
Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, nous vous proposerons du pain uniquement sur demande.

H Ô T E L  
**LES 3 CLÉS**  
 1 9 1 0

**Nos Cocktails**

Apérol Spritz	8,00 €
Cuba Libre (Rhum brun, citron vert et Coca)	8,70 €
Mojito	8,70 €
Red Dragon (Gingembre, jus pommes cerise, Gancia et pulco)	9,00 €
Spicy Summer (Pisang, Cointreau, Spicy mango, gingembre, pulco, jus d'ananas)	10,50 €
Pink-Lady (Gin Bombay Bramble, jus de pomme, grenadine et pink tonic)	10,50 €
Farmed by 3 clés (Farmed Gin By Bertinchamps, citron vert, concombre, baies de genévrier)	10,50 €
Vert d'eau (Cointreau, Gin Bombay Dry, Curaçao, Batida, sucre de canne, pulco et jus d'ananas)	11,00 €

**Nos Apéritifs**

Apéritif « Maison »	6,50 €
Kir	5,50 €
Porto (blanc ou rouge)	5,50 €
Pineau des Charentes (blanc ou rosé)	5,50 €
Martini (blanc ou rouge)	5,60 €
Campari	5,60 €
Pisang	5,60 €
Batida	5,60 €
Picon	5,60 €
Ricard	6,50 €
Verre de cava	7,00 €
Coupe de champagne (Grand Cru, Blanc de Blanc)	12,00 €
Accompagnement (jus, coca, tonic, soda...)	2,90 €

**Nos Jus Looza**

Jus d'orange	3,40 €
Jus de pomme	3,40 €
Jus de pamplemousse	3,40 €
Jus de tomate	3,40 €
Jus de pomme-cerise	3,40 €

**Nos Mocktails**

Thé glacé maison du moment	4,40 €
Chose	6,10 €
Pisang NA orange	6,80 €
Bitter NA orange	6,80 €
Virgin mojito	7,00 €
B.A.P. (Schweppes premium pink pepper, Pisang NA, jus de pomme)	7,50 €
Bubble Gum (Fraise pétillante et nuage secret du chef)	7,50 €
Spicy Summer N/A (Pisang N/A, Spicy mango, gingembre, pulco, jus d'ananas)	8,00 €

**Nos Softs**

Coca-Cola	3,20 €
Coca-Cola Zéro	3,20 €
Sprite	3,20 €
Fanta orange	3,20 €
Fuze Tea	3,20 €
Fuze Tea pêche	3,20 €
Liégeois (Fanta + grenadine)	3,70 €
Schweppes agrumes	3,70 €
Supplément grenadine ou menthe	0,50 €

**Nos tonics**

Schweppes Indian Tonic	3,70 €
Schweppes Pink Tonic	3,70 €

***Schweppes Premium Mixer***




Hibiscus	3,70 €
Ginger Beer	3,70 €
Pink Pepper	3,70 €
Ginger Ale	3,70 €

**Nos eaux**





Perrier	3,70 €
Schweppes Soda	3,70 €
Chaudfontaine (plate ou pétillante)	25 cl 2,70 €
	50 cl 5,10 €
	1 l 8,00 €

H Ô T E L  
**LES 3 CLÉS**  
 1 9  1 0

**Nos bières au fût**

Bière 4 <sup>ème</sup> clé <i>(bière de l'hôtel)</i>		33 cl	4,10 €
		50 cl	5,80 €
Jupiler		25 cl	2,80 €
		33 cl	3,70 €
		50 cl	5,50 €
Abbaye de Leffe blonde		25 cl	4,50 €
		33 cl	5,20 €
Tango / Mazout / Panaché		25 cl	3,20 €
		33 cl	4,00 €

**Nos trappistes**

Trappiste de Chimay blanche		33 cl	5,20 €
Trappiste de Chimay bleu		33 cl	5,40 €
Trappiste de Rochefort 8°		33 cl	5,40 €
Trappiste de Westmalle triple		33 cl	6,20 €
Trappiste d'Orval		33 cl	6,30 €

**Nos bières en bouteilles**

Blanche ou Blanche Rosée Hoegaarden		25 cl	3,90 €
Kriek Belle-vue Extra		25 cl	3,90 €
Carlsberg		25 cl	4,80 €
Leffe Brune		33 cl	5,00 €
Gordon scotch		33 cl	5,30 €
Houpe de Namur		33 cl	5,30 €
Abbaye de Gembloux (Triple)		33 cl	5,30 €
Duvel		33 cl	5,40 €
Triple Karmeliet		33 cl	6,00 €
Bertinchamps triple de Gembloux		50 cl	6,90 €

**Nos bières sans alcool**

Jupiler NA		25 cl	3,50 €
Carlsberg 0°		25 cl	3,50 €
Leffe 0,0 %		33 cl	3,90 €

**Nos vins**

Rouge, rosé, blanc sec ou moelleux	Verre	4,50 €
	1/4	8,00 €
	1/2	15,50 €
	Bout.	24,00 €

**Nos Digestifs**

Whisky J&B	6,50 €
Whisky Johnnie Walker Red	6,50 €
Whisky Johnnie Walker Black	8,00 €
Jack Daniel's	8,00 €
Jameson	8,00 €
Aberfledy 12ans Whisky	11,00 €
Gin bombay Dry	6,50 €
Gin Bombay Bramble	8,00 €
Gin Tanqueray	8,00 €
Farmed Gin by Bertinchamps Botanical	9,00 €
Rhum Bacardi blanc	6,50 €
Rhum Bacardi brun	8,00 €
Vodka Eristoff	6,50 €
Genièvre Peket	5,20 €
Amaretto	6,80 €
Limoncello	6,80 €
Cognac	7,00 €
Calvados	7,00 €
Cointreau	7,30 €
Grand Marnier	7,30 €
Armagnac	8,00 €
Eau de Vie de Poires	8,00 €
Eau de Villée	9,00 €
Grappa di Barolo Riserva	9,00 €
Baileys	8,50 €
Accompagnement ( <i>jus, coca, tonic, soda...</i> )	2,90 €

**Nos Boissons Chaudes**

Café expresso petit ou grand	2,80 €
Décaféiné	2,90 €
Double expresso	5,00 €
Cappuccino ( <i>mousse de lait ou chantilly</i> )	4,10 €
Thé	2,80 €
Thé à la menthe fraîche	4,20 €
Lait russe / Latté macchiato	4,10 €
Cécemel chaud ou froid	3,50 €
Cécemel Viennois	4,10 €
Irish / Italian / French Coffee	12,00 €

## Menu Gourmand

48 €

Bouillon au curry, moules Jumbo et ravioles, légumes croquants,  
quenelle de crème à la coriandre fraîche

17,00 €

OU

Foie gras mi-cuit au torchon, chutney de melon, pain brioché

21,00 €

\*\*\*

Magret de canard basse température, écrasé de vitelottes  
et carotte fane rôtie, artichaut violet, sauce Porto

28,00 €

OU

Pavé de saumon fumé tiède en croûte d'épices,  
haricots blancs au curcuma, palourdes et calamars

28,00 €

\*\*\*

Panna cotta aux épices et thé samba, amandes, gel de fraises

10,00 €

OU

Magnum mousse au chocolat,  
insert caramel beurre salé sur son lit de terreau de cacao

11,00 €

Ces plats peuvent être pris indépendamment du menu (*voir prix*)

### **Notre potage du jour**

5,00 €

### **Notre plat du jour**

14,00 €

### **Notre menu du jour (potage, plat, dessert)**

24,00 €

Servis tous les jours sauf le week-end et vendredi soir

### **Nos entrées froides**

Carpaccio de bœuf, huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan, pignons de pins, citron		18,00 €
Saumon fumé de Sombreffe et pain nordique		21,00 €
Tomate crevettes	1 pièce	19,00 €
	2 pièces	30,00 €

### **Nos entrées chaudes**

Fondus artisanales au fromage « Vieux Bruges »	17,00 €
Half & half de croquettes artisanales (1 fondu au fromage et 1 croquette de crevettes)	18,00 €
Croquettes artisanales aux crevettes grises de la Mer du Nord	19,00 €
Scampis à l'ail	19,00 €

### **Nos Salades**

Salade de chèvre chaud lardé, caramélisé au miel	17,00 €
Salade « 3 Clés » (dés de poulet caramélisés et saté)	19,00 €
Salade à la Romaine (calamars frits, sauce tartare)	19,00 €
Salade de saumon fumé de Sombreffe, œuf dur, croûtons, crème de fines herbes	20,00 €

(\*) : Minimum 15 minutes d'attente

Nos viandes proviennent de la Boucherie Sprimont et le bœuf de la Ferme Van Eyck de Gembloux

**Si vous avez la moindre question, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.**

## Nos moules

Moules marinières	24,00 €
Moules ail crème	26,00 €
Moules vin blanc	26,00 €
Moules crème estragon	26,00 €
Moules tomates, crème, Pastis	26,00 €

## Nos plats

Américain minute, frites fraîches, salade	20,00 €
Emincé de Coucou de Malines, sauce fine champagne et foie gras, pleurotes rôties, pomme Amandine	22,00 €
Ribs laqué au soja et au miel, pommes de terre éclatées, fromage blanc aux fines herbes	22,00 €
Saumon béarnaise, poêlée de légumes, frites fraîches	23,00 €
Escalope de veau à l'italienne (mozzarella Buffala, pesto, pâtes)	24,00 €
Magret de canard sauce gingembre, citron	25,00 €
Steak de bœuf BBB, grillé 250 gr, frites fraîches, sauce au choix *	27,00 €
Rib Eye Holstein belge ( <i>entrecôte</i> ), 300 gr, frites fraîches, sauce au choix*	34,00 €

\* Sauce : archiduc, poivre vert, béarnaise, choron

## Nos plats mijotés

Boulettes « maison » (*) :	18,00 €
Sauce Tomate <u>ou</u> Liégeoise <u>ou</u> Archiduc <u>ou</u> Diable	
Bouchée à la reine	20,00 €
Cuisse de lapin à la Kriek et aux cerises	22,00 €

(\*) : Minimum 15 minutes d'attente

Nos viandes proviennent de la Boucherie Sprimont et le bœuf de la Ferme Van Eyck de Gembloux  
Si vous avez la moindre question, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.

## Nos Burgers

Fish burger	17,00 €
Burger 3 Clés	18,00 €
Burger espagnol (chorizo, mayonnaise aux poivrons)	18,00 €

## Nos Pâtes fraîches Bio et locales de chez Eggusto de Gembloux

Spaghetti sauce bolognaise ou carbonara	17,00 €
Lasagne al forno (*)	17,00 €
Canestri jambon fromage gratiné (*)	17,00 €

## Végétarien – Végan

*The Vegetarian Butcher*

Canestri gratinés ( <i>crème, gruyère, parmesan</i> ) – plat non végan	15,00 €
Noboulettes sauce tomate	17,00 €
Burger végétarien, sauce Maison	17,00 €
Salade no chicken chunks façon 3 Clés (caramélisés et saté)	18,00 €
Steak haché, légumes chauds, sauce poivre ou mayonnaise végan	19,00 €

## Nos plats enfants (jusqu'à 10 ans)

Spaghetti bolognaise	12,00 €
Canestri jambon / fromage	12,00 €
Boulette sauce tomate, frites	12,00 €
Vol au vent, frites	13,00 €

(\*) : Minimum 15 minutes d'attente

Nos viandes proviennent de la Boucherie Sprimont et le bœuf de la Ferme Van Eyck de Gembloux  
Si vous avez la moindre question, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.

## Nos desserts

Mousse au chocolat noir ( <i>66% cacao</i> )	9,00 €
Véritable flan au caramel de Mamy	8,00 €
Crêpes au sucre	8,00 €
Crêpes mikado	9,00 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	10,00 €
Moelleux au chocolat, cœur coulant (*)	10,00 €
Tiramisu du moment	10,00 €
Coupe dame blanche ou dame noire	10,00 €
Coupe brésilienne	10,00 €
Trio de sorbet ( <i>citron, passion, framboise</i> )	10,00 €
Café glacé ( <i>1 boules vanille, 1 boules moka, 1 espresso et Kalua</i> )	11,00 €
Colonel ( <i>2 boules sorbet citron, vodka</i> )	11,00 €
Boucanier ( <i>2 boules sorbet exotique, rhum</i> )	11,00 €
Assiette de fromages ( <i>4 sortes</i> )	12,00 €

(\*) : Minimum 15 minutes d'attente

Nos viandes proviennent de la Boucherie Sprimont et le bœuf de la Ferme Van Eyck de Gembloux  
Si vous avez la moindre question, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.