

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

Suggestion du moment :

AOP Côtes de Provence

Millésime :

2021

Cépages :

Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren

De couleur rose nacré, le vin plait immédiatement par son intensité aromatique, allant des petits fruits rouges acidulés aux notes de fruits exotiques. La bouche est vive, légère, rafraichissante aux notes joliment citronnées et végétales.

**M
de
Minuty**



Tapas

Tapas ibériques (charcuterie) – 13 €
 Tapas Fri-fri croustillantes (15 pièces) – 15 €
 Tapas mixtes (chaud/froid) – 16 €

Nos Cocktails

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

Nos Apéritifs

Apéritif « Maison »	6,50 €
Kir	5,50 €
Porto <i>(blanc ou rouge)</i>	5,50 €
Pineau des Charentes <i>(blanc ou rosé)</i>	5,50 €
Martini <i>(blanc ou rouge)</i>	5,60 €
Campari	5,60 €
Pisang	5,60 €
Batida	5,60 €
Passoa	5,60 €
Picon	5,60 €
Ricard	6,50 €
Verre de bulles	6,00 €
Coupe de champagne <i>(Grand Cru, Blanc de Blanc)</i>	12,00 €
Accompagnement <i>(jus, coca, tonic, soda...)</i>	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 aux citrons maison	4,40 €
Chose	6,10 €
Pisang NA orange	6,80 €
Bitter NA orange	6,80 €
Virgin mojito	7,00 €
B.A.P. <i>(Schweppes premium pink pepper, Pisang NA, jus de pomme)</i>	7,50 €

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 <i>(Fanta + grenadine)</i>	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 <i>(plate ou pétillante)</i>	25 cl 2,70 €
	50 cl 5,10 €
	1 l 8,00 €

Nos bières au fût

Bière 4 ^{ème} clé (bière de l'hôtel)		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		25 cl	3,20 €
		33 cl	4,00 €
Scotch CTS		25 cl	4,20 €
		33 cl	5,40 €

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 de Hoegaarden		25 cl	3,90 €
Carlsberg		25 cl	4,80 €
Leffe Brune		33 cl	5,00 €
Scotch de Gembloux		33 cl	5,30 €
Gordon scotch		33 cl	5,30 €
Houppé de Namur		33 cl	5,30 €
Abbaye de Gembloux		33 cl	5,30 €
Duvel		33 cl	5,40 €
Triple Karmeliet		33 cl	6,00 €
Kasteel rouge		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	4,20 €
	1/4	8,00 €
	1/2	15,00 €
	Bout.	22,00 €

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 €
Baileys	8,50 €
Grappa	8,50 €
Accompagnement (jus, coca, tonic, soda...)	2,90 €

Nos Boissons Chaudes

Café ou espresso	2,80 €
Décaféiné	2,90 €
Double espresso	5,00 €
Cappuccino (mousse de lait ou chantilly)	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

42 €

Gratin de scampis et chicons dorés à la salamandre,
sauce bisquée

OU

Hachis Parmentier de marcassin et potimarron,
kimchi de betterave

Pintadeau farci à la mousseline de volaille et ris de veau,
sauce à la crème de Cognac sur lit de chou frisé

OU

Tournedos de bar, sur lit de frégola, chips de panais,
espuma au safran, huile pimentée

Riz au lait, dulce de leche, caramel

OU

Café blanc, mascarpone, citron vert

(*) Minimum 15 minutes d'attente

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

Pour les tables de + de 10 couverts, nous vous demandons de vous limiter à 4 choix par service.

*Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, nous vous conseillons de vous adresser à notre Maître d'Hôtel
qui se fera un plaisir de vous renseigner*

Notre potage du jour

5,00 €

Notre plat du jour

13,00 €

Notre menu du jour (potage, plat, dessert)

22 €

Servi tous les jours sauf week-ends 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 Sombrefe et pain nordique	20,00 €

Nos entrées chaudes

Cassolette de champignons de Paris, ail, crème et tomate	14,00 €
Fondus au fromage « Vieux Bruges »	16,00 €
Half & half de croquettes (1 fondu au fromage et 1 croquette de crevettes)	17,00 €
Hachis Parmentier de marcassin et potimarron, kimchi de betterave	17,00 €
Scampis à l'ail	18,00 €
Croquettes artisanales aux crevettes grises de la Mer du Nord	18,00 €
Gratin de scampis et chicons dorés à la salamandre, sauce bisquée	19,00 €

Pour nos petites canailles... (jusqu'à 10 ans)

Spaghetti bolognaise	10,00 €
Macaroni jambon / fromage	10,00 €
Boulette sauce tomate, frites	10,00 €
Vol au vent, frites	12,00 €

(*) Minimum 15 minutes d'attente

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

Pour les tables de + de 10 couverts, nous vous demandons de vous limiter à 4 choix par service.

Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, nous vous conseillons de vous adresser à notre Maître d'Hôtel qui se fera un plaisir de vous renseigner

Nos Salades

Salade de chèvre chaud lardé, caramélisé au miel	16,00 €
Salade « 3 Clés » (<i>dés de poulet caramélisés et saté</i>)	18,00 €
Salade de saumon fumé de Sombreffe, œuf dur, croûtons, crème de fines herbes, oignons rings	20,00 €

Nos Pâtes fraîches, bio et locales de chez Eggusto

Spaghetti sauce bolognaise ou carbonara	16,00 €
Lasagne al forno (*)	16,00 €
Pâtes (canestri) jambon fromage gratiné (*)	16,00 €
Pâtes trecce, crème de Boursin aux scampis, salade d'oseille rouge	21,00 €

Végétarien - Végan

Noboulettes à la liégeoise (<i>The Vegetarian Butcher</i>)	17,00 €
Burger végétan, sauce Maison (<i>The Vegetarian Butcher</i>)	17,00 €
Spaghetti aux tomates et légumes du moment	17,00 €
Steak haché, légumes chauds, sauce poivre ou mayonnaise végétan	18,00 €

Nos poissons

Filet de saumon rôti aux petits légumes, sauce béarnaise	23,00 €
Tournedos de bar, sur lit de frégola, chips de panais, espuma au safran, huile pimentée	23,00 €

(*) Minimum 15 minutes d'attente

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

Pour les tables de + de 10 couverts, nous vous demandons de vous limiter à 4 choix par service.

Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, nous vous conseillons de vous adresser à notre Maître d'Hôtel qui se fera un plaisir de vous renseigner

Nos plats

Boulettes « maison » : sauce tomate ou liégeoise (*)	16,00 €
Boulettes sauce Archiduc ou à la diable (*)	16,00 €
Bouchée à la reine	18,00 €
Américain minute, frites fraîches, salade	18,50 €
Emincé de Coucou de Malines, sauce au curry de Madras et pommes	19,00 €
Pintadeau farci à la mousseline de volaille et ris de veau, sauce à la crème de Cognac sur lit de chou frisé	20,00 €
Cassoulet façon asturienne (*)	21,00 €
Choucroute garnie	21,00 €
Cuisse de lapin à la bière brune, raisins et pruneaux	21,00 €
Escalope Parmigiana, pâtes au pesto	23,00 €
Jambonneau de la Maison Sprimont, crème de moutarde à l'ancienne	24,00 €
Magret de canard aux mandarines	25,00 €
Steak de bœuf BBB, grillé 250 gr, frites fraîches, sauce au choix *	26,00 €
Entrecôte Holstein belge, 300 gr, frites fraîches, sauce au choix*	30,00 €

* Sauce : archiduc, poivre vert, béarnaise, choron

Nos Burgers

Fish burger	16,00 €
Burger 3 Clés (<i>boucherie Sprimont</i>)	16,50 €
Burger de chez nous (<i>Mayonnaise au poivre, compotée de chicons, fromage de Maredsous</i>)	17,00 €

(*) Minimum 15 minutes d'attente

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

Pour les tables de + de 10 couverts, nous vous demandons de vous limiter à 4 choix par service.

Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, nous vous conseillons de vous adresser à notre Maître d'Hôtel qui se fera un plaisir de vous renseigner

Nos desserts

Mousse au chocolat noir (66% cacao)	8,00 €
Véritable flan au caramel de Mamy	8,00 €
Crêpes au sucre	8,00 €
Riz au lait, dulce de leche, caramel	8,00 €
Café blanc, mascarpone, citron vert	8,00 €
Crêpes mikado	9,00 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	9,00 €
Moelleux au chocolat, cœur coulant (*)	9,00 €
Coupe dame blanche ou dame noire	8,50 €
Coupe brésilienne	8.50 €
Trio de sorbet (citron, passion, framboise)	9,00 €
Café liégeois- boule glace vanille, espresso, crème fraîche, (secret du chef, liqueur Kahlua)	9,00 €
Colonel (2 boules sorbet citron, vodka)	9,50 €
Boucanier (2 boules sorbet exotique, rhum)	9,50 €
Assiette de fromages (4 sortes)	10,00 €

(*) Minimum 15 minutes d'attente

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

Pour les tables de + de 10 couverts, nous vous demandons de vous limiter à 4 choix par service.

Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, nous vous conseillons de vous adresser à notre Maître d'Hôtel
qui se fera un plaisir de vous renseigner