

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 moules sont arrivées !

Casserole de 1,1 KG de moules Jumbo

Marinière : 22,50 €

Vin blanc : 23,50 €

Ail : 23,50 €

Tomate diabolique : 23,50 €

(crème, ail, tomates piquantes)

Poulette : 23,50 €

(ail, vin blanc et crème)

Tentaculaires : 31,00 €

(poules et chorizo)

H Ô T E L
LES 3 CLÉS

1 9 1 0

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 (Rhum brun, citron vert et Coca)	8,70 €
Mojito	8,70 €
Mojito fraise	9,50 €
Pina colada (Rhum Bacardi blanc et brun, Batida et jus d'ananas)	9,50 €
Pagov (Amaretto, Vodka, grenadine, pulco et jus d'orange)	9,50 €
Blue-sky (Gin Bombay Dry, Curaçao, sucre de canne, pulco et ginger ale)	9,50 €
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 €

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 €
Passoa	5,60 €
Picon	5,60 €
Ricard	6,50 €
Verre de bulles	6,00 €
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 €
Jus de fraise	3,40 €

Nos Mocktails

Thé glacé à la menthe maison	4,20 €
Chose	6,10 €
Pisang NA orange	6,80 €
Bitter NA orange	6,80 €
Virgin mojito	7,00 €
Virgin mojito fraise	7,50 €
Tutti frutti (Pulco, grenadine, jus d'ananas et jus de pomme-cerise)	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 (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 7,70 €






H Ô T E L
LES 3 CLÉS

1 9 1 0

Nos bières au fût

Bière 4 ^{ème} clé <i>(bière de l'hôtel)</i>		33 cl	4,10 €
		50 cl	5,80 €
Jupiler		25 cl	2,60 €
		33 cl	3,60 €
		50 cl	5,20 €
Abbaye de Leffe blonde		25 cl	4,50 €
		33 cl	5,20 €
Tango / Mazout		25 cl	3,20 €

Nos trappistes

Trappiste de Chimay blanche		33 cl	5,10 €
Trappiste de Chimay bleu		33 cl	5,30 €
Trappiste de Rochefort 8°		33 cl	5,30 €
Trappiste de Westmalle triple		33 cl	6,10 €
Trappiste d'Orval		33 cl	6,20 €

Nos bières en bouteilles

Blanche de Hoegaarden		25 cl	3,80 €
Blanche rosée de Hoegaarden		25 cl	3,80 €
Kriek		25 cl	4,00 €
Carlsberg		25 cl	4,70 €
Leffe Brune		33 cl	4,90 €
Scotch de Gembloux		33 cl	5,30 €
Houppé de Namur		33 cl	5,30 €
Abbaye de Gembloux		33 cl	5,30 €
Duvel		33 cl	5,30 €
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	Verre	4,00 €
	1/4	7,50 €
	1/2	14,00 €
	Bout.	20,00 €
Blanc moelleux	Verre	5,00 €
	1/4	8,00 €
	1/2	15,00 €
	Bout.	20,00 €

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 expresso	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	3,80 €
Cécemel chaud ou froid	3,50 €
Cécemel Viennois	4,10 €
P'tit Robert (<i>café ou expresso avec une goutte</i>)	3,60 €
Latté machiatto amaretto	10,00 €
Irish / Italian / French Coffée	12,00 €

Menu Gourmand

39 €

Ceviche de bar, graines de moutarde et de sarrasin torréfiées
vinaigrette à la framboise fraîche, salade aux herbes

OU

Risotto de frégola, julienne de guanciale frit,
émincé de champignons crus

Charlotte éclatée, bœuf mariné au soja cuit au chalumeau (servi
bleu), crémeuse de carottes au curry, jeunes radis croquants

OU

Omble chevalier saumoné, crème de céleri rave à la truite fumée,
pockchoi rôti

Soupe de fruits rouges, sorbet framboise, émietté de biscuits sablés

OU

Panacotta à la vanille d'Ouganda, ganache à la framboise,
gel au cassis, éclats de riz soufflé au chocolat blanc

(*) Minimum 15 minutes d'attente

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

Nos entrées froides

Jambon Serrano, melon de Cavaillon	17,00 €
Carpaccio de bœuf au pesto de vieux parmesan	18,00 €
Ceviche de bar, graines de moutarde et de sarrasin torréfiées vinaigrette à la framboise fraîche, salade aux herbes	18,00 €
Saumon fumé et pain nordique	20,00 €

Nos entrées chaudes

Fondus au fromage « Vieux Bruges »	15,00 €
Scampis à l'ail	17,00 €
Croquettes aux crevettes grises	18,00 €
Risotto de frégola, julienne de guanciale frit, émincé de champignons crus	18,00 €

Pour nos petites canailles...

Spaghetti bolognaise	9,00 €
Macaroni jambon / fromage	9,00 €
Boulette sauce tomate, frites	9,00 €
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
*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 niçoise (<i>thon, œufs, anchois, olives, haricots verts</i>)	15,00 €
Salade de chèvre chaud lardé, caramélisé au miel	15,00 €
Salade « 3 Clés » (<i>dés de poulet caramélisés et saté</i>)	18,00 €
Salade César (<i>poulet grillé, vinaigrette à l'ail, parmesan, anchois</i>)	18,00 €
Salade Océane (<i>saumon fumé, crevettes, truite fumée, scampis poêlés</i>)	22,00 €

Nos Pâtes

Spaghetti sauce bolognaise ou carbonara	15,00 €
Lasagne al forno (*)	15,00 €
Macaroni jambon fromage gratiné (*)	16,00 €
Linguines tomatés au poulpe, chorizo et piquillos (légèrement épicé)	21,00 €

Végétarien - Végan

Macaroni bolognaise (<i>The Vegetarian Butcher</i>)	16,00 €
Salade nochicken au saté et au miel (<i>The Vegetarian Butcher</i>)	16,00 €
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 €

Nos poissons

Omble chevalier saumoné, crème de céleri rave à la truite fumée, pockchoi rôti	22,00 €
Filet de saumon rôti aux petits légumes, sauce béarnaise	23,00 €

(*) Minimum 15 minutes d'attente

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

Magret de canard aigre-doux aux cassis	20,00 €
Charlotte éclatée, bœuf mariné au soja cuit au chalumeau (<i>servi bleu</i>), crémeuse de carottes au curry, jeunes radis croquants	20,00 €
Escalope de veau à la florentine (<i>œuf dur, crème d'épinards</i>)	23,00 €
Steak de bœuf, grillé 250 gr, frites fraîches, sauce au choix *	26,00 €
Entrecôte Holstein belge, 250 gr, frites fraîches, sauce au choix*	30,00 €

* Sauce : archiduc, poivre vert, béarnaise, choron

Nos plats

Boulettes « maison » : sauce tomate ou liégeoise (*)	15,00 €
Bouchée à la reine	16,00 €
Américain minute, frites fraîches, salade	18,00 €
Emincé de volaille au maïs, sauce archiduc	18,00 €
Cuisse de lapin aux pruneaux, raisins de Corinthe et 4 ^{ème} Clé	20,00 €
Cassoulet façon asturienne (*)	21,00 €
Cœur de ris de veau à la façon du chef	30,00 €

Nos Burgers

Fish burger	15,00 €
Burger 3 Clés (<i>boucherie Sprimont</i>)	15,50 €
Burger à la Romana (<i>calamar et sauce tartare</i>)	17,00 €
Maxi Fish burger sur ardoise	28,00 €

(*) Minimum 15 minutes d'attente

Nos viandes proviennent de la Boucherie Sprimont et le bœuf de la Ferme Van Eyck de Gembloux
Si vous 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 €
Crêpes mikado	9,00 €
Soupe de fruits rouges, sorbet framboise, émietté de biscuits sablés	9,00 €
Panacotta à la vanille d'Ouganda, ganache à la framboise, gel au cassis, éclats de riz soufflé au chocolat blanc	9,00 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	9,00 €
Moelleux au chocolat, cœur coulant (*)	9,00 €
Coupe dame blanche ou dame noire	8,00 €
Coupe brésilienne	8,00 €
Coupe créole (vanille, chocolat, moka, chantilly et chocolat chaud)	8,00 €
Trio de sorbet (demandez nos parfums)	8,00 €
Café liégeois- boule glace vanille, espresso, crème fraîche, (secret du chef, liqueur Kahlua)	8,50 €
Colonel (2 boules sorbet citron, vodka)	9,00 €
Boucanier (2 boules sorbet exotique, rhum)	9,00 €
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
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