

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 €

Pour les groupes à partir de 10 personnes, nous vous demandons de vous limiter à 4 choix par service.
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 <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 €
Picon	5,60 €
Ricard	6,50 €
Verre de cava	7,00 €
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 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. <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 €




H Ô T E L
LES 3 CLÉS

1 9  1 0

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 €

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 <u>ou</u> Blanche Rosée Hoegaarden		25 cl	3,90 €
Kriek Belle-vue		25 cl	3,90 €
Carlsberg		25 cl	4,80 €
Leffe Brune		33 cl	5,00 €
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 €
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 €
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

45 €

Asperges blanches, saumon gravlax à la betterave,
gel fumé, tuile de pain

20,00 €

OU

Charlotte façon Macaire au magret fumé et tartufata blanche,
copeaux de Vieux Parmesan, salade de blé, vinaigrette à la framboise

19,00 €

Cylindre de sole et jambon ganda, poireaux confits,
espuma et crumble de parmesan

26,00 €

OU

Joue de porc confite, crémeuse de pommes de terre montée au
beurre salé, billes de courgette, chips de panais

23,00 €

Pavlova fraise rubarbe et miel de pin, sorbet fraise

9,00 €

OU

Opéra abricot pistache

(crème vanille, ganache pistache, abricots cuits et crus,...)

9,00 €

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 €
Asperges blanches, saumon fumé, vierge de légumes – 6 pièces	23,00 €

Nos entrées chaudes

Fondus artisanal au fromage « Vieux Bruges »	16,00 €
Half & half de croquettes artisanales (1 fondu au fromage et 1 croquette de crevettes)	17,00 €
Croquettes artisanales aux crevettes grises de la Mer du Nord	18,00 €
Scampis à l'ail	18,00 €
Asperges à la flamande (7 pièces)	18,00 €

Nos Salades

Salade de chèvre chaud lardé, caramélisé au miel	16,00 €
Salade « 3 Clés » (dés de poulet caramélisés et saté)	18,00 €
Salade de lardons déglacés au vinaigre de vin, Roquefort, œuf au plat	18,00 €
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 plats

Américain minute, frites fraîches, salade	18,50 €
Emincé de Coucou de Malines, sauce fine champagne et foie gras, pleurotes rôties, pomme Amandine	21,50 €
Ribs laqué au soja et au miel, pommes de terre éclatées, fromage blanc aux fines herbes	22,00 €
Saumon poêlé, poireaux rôtis, crème de Sancerre à l'aneth	23,00 €
Escalope de veau roulée aux légumes du Sud, spaghetti à la provençale	23,00 €
Magret de canard aux fruits rouges, croquettes	25,00 €
Steak de bœuf BBB, grillé 250 gr, frites fraîches, sauce au choix *	26,00 €
Rib Eye Holstein belge (entrecôte), 300 gr, frites fraîches, sauce au choix*	32,00 €

* Sauce : archiduc, poivre vert, béarnaise, choron

Nos plats mijotés

Boulettes « maison » (*) :	16,00 €
Sauce Tomate <u>ou</u> Liégeoise <u>ou</u> Archiduc <u>ou</u> Diable	
Bouchée à la reine	18,00 €
Cassoulet façon asturienne (*)	21,00 €
Cuisse de lapin à la Kriek et aux fruits rouges	21,00 €

Nos Burgers

Fish burger	16,00 €
Burger 3 Clés	17,00 €
Burger d'agneau sauce piperade chaude	18,00 €

(*) : 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 Pâtes fraîches
Bio et locales de chez Eggusto de Gembloux

Spaghetti sauce bolognaise ou carbonara	16,00 €
Lasagne al forno (*)	16,00 €
Canestri jambon fromage gratiné (*)	16,00 €
Rigatoni crème de parmesan à la tartufata blanche, copeaux de vieux parmesan	18,00 €

Végétarien – Végan
The Vegetarian Butcher

Canestri gratinés (<i>crème, gruyère, parmesan</i>)	15,00 €
Noboulettes sauce tomate	17,00 €
Burger végétarien, sauce Maison	17,00 €
Salade de no nuggets	18,00 €
Steak haché, légumes chauds, sauce poivre ou mayonnaise végan	19,00 €

Nos plats enfants (jusqu'à 10 ans)

Spaghetti bolognaise	10,00 €
Canestri 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
Si vous avez la moindre question, notre équipe 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 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	9,00 €
Moelleux au chocolat, cœur coulant (*)	9,00 €
Tiramisu de saison	9,00 €
Coupe dame blanche ou dame noire	8,50 €
Coupe brésilienne	8.50 €
Trio de sorbet (<i>citron, passion, framboise</i>)	9,00 €
Fraise Melba	9,00 €
Café glacé (<i>1 boules vanille, 1 boules moka, 1 espresso et Kalua</i>)	10,00 €
Colonel (<i>2 boules sorbet citron, vodka</i>)	10,00 €
Boucanier (<i>2 boules sorbet exotique, rhum</i>)	10,00 €
Assiette de fromages (<i>4 sortes</i>)	11,00 €

(*) : 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.