

Welcome to the 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



H Ô T E L
LES 3 CLÉS

1 9 1 0

Tapas

Tapas ibériques (cold cuts) – 13 €
 Tapas Fri-fri crispy (15 pièces)– 15 €
 Tapas mix (cold & warm)– 16 €

Nos Cocktails

Apérol Spritz	8,00 €
Cuba Libre (Rhum brun, citron vert et Coca)	8,70 €
Mojito	8,70 €
Red Vermeil (Gin Bombay Bramble, pulco, sucre de canna et crème de cassis)	9,50 €
Bourbon Smash (Jack Daniel's, jus de pomme, grenadine et pink tonic)	10,50 €
French Mule (Calvados, Cognac et Ginger Beer)	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 €
Mojito royal	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 €
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 €

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 €
Le Spicy-soft (Schweppes orange blossom & lavender, jus de pomme-cerise, sirop spicy et poivre)	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 8,00 €

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	2,80 €
		33 cl	3,70 €
		50 cl	5,50 €
		25 cl	4,50 €
Abbaye de Leffe blonde		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 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 €
Houpe 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	Verre	4,20 €
	1/4	8,00 €
	1/2	15,00 €
	Bout.	22,00 €
Blanc moelleux	Verre	5,00 €
	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 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 €
Irish / Italian / French Coffee	12,00 €

Menu Gourmand

40 €

Hare terrine with pears, sweet wine gel,
mango and passion fruit chutney

OR

Perfect egg, porcini cream, garlic croutons,
Serrano ham powder

Seared doe steak, potato croquettes with cranberries, melting
pumpkin, brown juice with Kasteel Kriek

OR

Sirloin fillets, dashi broth with ginger and lemongrass,
crunchy vegetables, shiitake, boiled potatoes

Roasted pineapple with Samba tea, sorbet

OR

Apple compote, praline, vanilla crème brûlée espuma

(*) **Minimum 15 minutes waiting time**

If you suffer from a food intolerance, we advise you to contact our Maître d'Hôtel
who will be happy to inform you

Our soup of the day

€5.00

Our dish of the day

€13.00

Our set menu of the day (soup, main course, dessert or coffee)

€22.00

Served every day except weekends

Our cold starters

Hare terrine with pears, sweet wine gel, mango and passion fruit chutney	17,00 €
Beef carpaccio, extra virgin olive oil, parmesan shavings, pine nuts	18,00 €
Smoked salmon and toasted Nordic bread (onions, parsley)	20,00 €

Our hot starters

Old Bruges cheese fondues	16,00 €
Half & half croquettes (1 cheese fondue and 1 shrimp croquette)	17,00 €
Scampi with garlic	18,00 €
“House” shrimp croquettes	18,00 €
Perfect egg, porcini cream, garlic croutons, Serrano ham powder	19,00 €

For the kids:

Spaghetti bolognaise	10,00 €
Ham / cheese macaroni	10,00 €
Meatball with tomato sauce (one portion), chips	10,00 €
Vol-au-vent, chips	12,00 €

(*) **Minimum 15 minutes waiting time**

If you suffer from a food intolerance, we advise you to contact our Maître d'Hôtel who will be happy to inform you

Our salads

Niçoise salad (tuna, eggs, anchovies, olives, French beans)	16,00 €
Hot larded goat's cheese salad, caramelised with honey.	16,00 €
“3 Clés” salad (diced caramelised chicken and satay)	18,00 €
Caesar salad (grilled chicken, garlic vinaigrette, Parmesan, anchovies)	18,00 €
Ocean salad (smoked salmon, smoked trout, pan-fried langoustines)	22,00 €

Our pasta dishes

Spaghetti with bolognese or carbonara sauce	16,00 €
Baked lasagne (*)	16,00 €
Ham and cheese macaroni bake (*)	17,00 €
Spaghetti with porcini and bacon cream, parmesan shavings	23,00 €

Vegan

Macaroni bolognese	16,00 €
Nochicken salad with satay and honey	16,00 €
Noboulettes « à la liègeoise »	17,00 €
Vegan burger, homemade sauce	17,00 €
Spaghetti with tomatoes and vegetables of the moment	17,00 €

Our fish dishes

Roast salmon fillet and baby vegetables, Béarnaise sauce	23,00 €
Sirloin fillets, dashi broth with ginger and lemongrass, crunchy vegetables, shiitake, boiled potatoes	24,00 €

(*) **Minimum 15 minutes waiting time**

If you suffer from a food intolerance, we advise you to contact our Maître d'Hôtel
who will be happy to inform you

Our meat dishes

Sweet and sour duck breast with blackcurrants	23,00 €
Veal escalope, parmesan and garlic cream, Serrano ham	23,00 €
Seared doe steak, potato croquettes with cranberries, melting pumpkin, brown juice with Kasteel Kriek	27,00 €
Grilled 250 g. beef steak, chips, choice of sauces*	26,00 €
Grilled 250 g. entrecote, chips, choice of sauces*	30,00 €
* Sauces: Archiduc, green pepper, Béarnaise, Choron	

Our main courses

“House” meatballs with tomato or Liégeoise sauce (*)	16,00 €
Bouchée a la reine	18,00 €
“Minute” steak tartare, chips, salad	18,50 €
Sliced Mechelen cuckoo, mushroom sauce	18,50 €
Rabbit leg with prunes, grapes and 4ème Clé	20,00 €
Cassoulet asturian style (*)	21,00 €
Sweetbread heart, Chef's style	30,00 €

Our Burgers

Fish Burger	16,00 €
“3 Clés” Burger	16,50 €
Raclette burger (raclette cheese, onion confit)	17,00 €

(*) **Minimum 15 minutes waiting time**

If you suffer from a food intolerance, we advise you to contact our Maître d'Hôtel who will be happy to inform you

Our desserts

Dark chocolate mousse (66% cocoa)	8,00 €
Mamy's real caramel flan	8,00 €
Pancakes with sugar	8,00 €
Mikado pancakes	9,00 €
Roasted pineapple with Samba tea, sorbet	9,00 €
Apple compote, praline, vanilla crème brûlée espuma	9,00 €
Crème brûlée with Tahitian vanilla	9,00 €
Moelleux au chocolat, pouring heart (*)	9,00 €
White or black lady cup	8,50 €
Brazilian cup	8,50 €
Creole cup (vanilla, chocolate, mocha, whipped cream and hot chocolate)	8,50 €
Trio of sorbets (ask for our flavours)	9,00 €
Liège coffee - scoop of vanilla ice cream, espresso, crème fraîche (<i>chef's secret, Kahlua liqueur</i>)	9,00 €
Colonel (2 scoops lemon sorbet, vodka)	9,50 €
Boucanier (2 scoops of exotic sorbet, rum)	9,50 €
Cheese plate (4 kinds)	10,00 €

(*) **Minimum 15 minutes waiting time**

If you suffer from a food intolerance, we advise you to contact our Maître d'Hôtel who will be happy to inform you