

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

Tapas ibériques (*charcuterie*) – 13 €

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

Tapas folles (*chaud/froid et sardines en conserve*) – 30 €

La sélection du chef de tapas en conserve de la Maison Rama Peña

Ces boîtes sont accompagnées de toasts, pain nordique et crème piquante aux poivrons

Filets de maquereau au citron – 13 €

Moules piquantes – 14 €

Moules à l'Escabèche – 14 €

Calamars – 14 €

Saint-Jacques – 15 €

Sardines – 18 €

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 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 €


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 €
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 €
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 €
Grappa di Barolo Riserva	9,00 €
Baileys	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 (mousse de lait ou chantilly)	4,10 €
Cappuccino sans lactose	5,00 €
(mousse de lait de riz ou de soja selon disponibilité)	
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 Coffée	12,00 €

Menu Gourmand

42 €

Tataki de bœuf mariné, salade de fenouil et son gel,
accompagnés de quelques petits croquants

OU

Asperges vertes et blanches rôties aux pistaches, œuf mollet frit,
quenelle de crème safranée, pétales de betterave Chioggia

Dos de Skrei, tombée de choux Kale, coulis de petits pois et vinaigre
balsamique blanc, galette de pommes de terre aux herbes

OU

Magret de canard poêlé, sauce citron, miel, gingembre,
sauté de légumes, gaufrettes

Tartelette noix de pécan

(Praliné, chibouste café, crème montée aux noix de pécan, chouchou)

OU

Mille-feuille passion

(Crème passion, ganache miel, gel de pollen)

H Ô T E L
LES 3 CLÉS

1 9 1 0

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 €
Tataki de bœuf mariné, salade de fenouil et son gel, accompagnés de quelques petits croquants	17,00 €
Saumon fumé de Sombreffe et pain nordique	21,00 €

Nos entrées chaudes

Nems aux escargots et crème à l'ail noir	16,00 €
Fondus au fromage « Vieux Bruges »	16,00 €
Half & half de croquettes <i>(1 fondu au fromage et 1 croquette de crevettes)</i>	17,00 €
Scampis à l'ail	18,00 €
Croquettes artisanales aux crevettes grises de la Mer du Nord	18,00 €
Asperges vertes et blanches rôties aux pistaches, œuf mollet frit, quenelle de crème safranée, pétales de betterave Chioggia	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 groupes à partir de 10 personnes, nous vous demandons de vous limiter à 4 choix pas service.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, nous vous proposerons du pain uniquement sur demande.

Si vous avez la moindre question, notre équipe 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	20,00 €

Nos Pâtes fraîches Bio et locales de chez Eggusto de Gembloux

Spaghetti sauce bolognaise ou carbonara	16,00 €
Lasagne al forno (*)	16,00 €
Pâtes (<i>canestri</i>) jambon fromage gratiné (*)	16,00 €
Reginette all'amatriciana (tomates, guanciale, parmesan)	19,00 €

Végétarien - Végan

Noboulettes à la liégeoise (<i>The Vegetarian Butcher</i>)	17,00 €
Burger végétarien, 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 végan (<i>The Vegetarian Butcher</i>)	19,00 €

Nos poissons

Saumon poêlé, poireaux rôtis, crème de Sancerre à l'aneth	23,00 €
Dos de Skrei, tombée de choux Kale, coulis de petits pois et vinaigre balsamique blanc, galette de pommes de terre aux herbes	24,00 €

Nos plats

Boulettes « maison » (*) :	16,00 €
Sauce Tomate <u>ou</u> Liégeoise <u>ou</u> Archiduc <u>ou</u> Diable	
Bouchée à la reine	18,00 €
Américain minute, frites fraîches, salade	18,50 €
Emincé de Coucou de Malines, sauce fine champagne et foie gras, pleurotes rôties, pomme Amandine	19,00 €
Cassoulet façon asturienne (*)	21,00 €
Cuisse de lapin à la Kriek et aux fruits rouges	21,00 €
Escalope 4 fromages	23,00 €
Jambonneau de la Maison Sprimont, crème de moutarde à l'ancienne	24,00 €
Magret de canard poêlé, sauce citron, miel, gingembre, sauté de légumes, gaufrette	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 chicken façon César	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 groupes à partir de 10 personnes, nous vous demandons de vous limiter à 4 choix pas service.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, nous vous proposerons du pain uniquement sur demande.

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 €
Tartelette noix de pécan (Praliné, chibouste café, crème montée aux noix de pécan, chou chou)	9,00 €
Mille-feuille passion (Crème passion, ganache miel, gel de pollen)	9,00 €
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)	10,00 €
Colonel (2 boules sorbet citron, vodka)	10,00 €
Boucanier (2 boules sorbet exotique, rhum)	10,00 €
Assiette de fromages (4 sortes)	11,00 €