

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 : 23,50 €

Vin blanc : 24,50 €

Ail : 24,50 €

Tomate diabolique : 24,50 €

(crème, ail, tomates piquantes)

Poulette : 24,50 €

(ail, vin blanc et crème)

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 €
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 €
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 €
Jus de fraise	3,40 €

Nos Mocktails

Thé glacé à la menthe maison	4,40 €
Chose	6,10 €
Pisang NA orange	6,80 €
Bitter NA orange	6,80 €
Virgin mojito	7,00 €
Virgin mojito fraise	7,50 €
Le Spicy-soft (Jus de fraise, 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 €
Orange Blossom & Lavender	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 (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 €

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 €
Blanche rosée de Hoegaarden		25 cl	3,90 €
Kriek		25 cl	4,00 €
Carlsberg		25 cl	4,80 €
Leffe Brune		33 cl	5,00 €
Scotch de Gembloux		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 €
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 (mousse de lait ou chantilly)	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 (café ou expresso avec une goutte)	3,60 €
Irish / Italian / French Coffee	12,00 €

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 €
Mousse de jambon Serrano, textura de melon et méli-mélo de pickles	17,00 €
Carpaccio de bœuf au pesto de vieux parmesan	18,00 €
Saumon fumé et pain nordique	20,00 €

Nos entrées chaudes

Fondus au fromage « Vieux Bruges »	16,00 €
Scampis à l'ail	18,00 €
Croquettes artisanales aux crevettes grises	18,00 €
Ravioles piémontaises, crème tartufata, tagliatelles de magret de canard fumé et copeaux de Parmesan et noix hachées	18,00 €

Pour nos petites canailles...

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
*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>)	16,00 €
Salade de chèvre chaud lardé, caramélisé au miel	16,00 €
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, 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 €
Spaghetti aux scampis, moules et courgettes aux saveurs de Marseille (<i>tomate et Pastis</i>)	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

Filet de saumon rôti aux petits légumes, sauce béarnaise	23,00 €
Filet de bar rôti, tombée de fenouil, mousseline de chou-fleur et crème Sancerre parfumée à l'orange	24,00 €

(*) 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

Magret de canard aigre-doux aux cassis	20,00 €
Escalope de veau Texane (<i>escalope, boulettes, gratiné au cheddar</i>)	23,00 €
Longe de veau cuite à basse température en croûte de sarrasin, julienne de mange-tout, pommes de terre Anna frites et jus au romarin à l'ail	24,00 €
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 (*)	16,00 €
Bouchée à la reine	18,00 €
Américain minute, frites fraîches, salade	18,50 €
Emincé de volaille au maïs, sauce archiduc	18,50 €
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	16,00 €
Burger 3 Clés (<i>boucherie Sprimont</i>)	16,50 €
Cheeseburger au Cheddar	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 €
Quenelle croquante au chocolat, gel de cerises Amarena et crumble	9,00 €
Tiramisu aux fraises	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 €
Coupe créole (vanille , chocolat, moka, chantilly et chocolat chaud)	8,50 €
Trio de sorbet (demandez nos parfums)	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
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