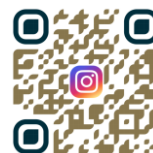


# Bienvenue au restaurant

## « Saveurs à la clé »



Notre page  
Facebook



Notre page  
Instagram

« 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'APERÔ

#### TAPAS

Assiette « apéro » *pour 2 couverts* – 11€  
(fromage, saucisson, condiments)

Tortilla tiède avec poivronnade *pour 2 couverts* – 13 €

Tapas Charcuteries *pour 2 couverts* – 18 €

Tapas Fri-fri croustillantes *pour 2 couverts (15 pièces)* – 18 €

Tapas folles *pour 4 couverts* - 37 €  
(Tortilla, Charcuterie et Fri-fri)

### DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU COCKTAIL DE SAISON



« Sorrentino by 3 Clés », notre nouveau cocktail du moment, réalisé à base de Cointreau, Limoncello, matcha, jus de citron jaune et Schweppes Tonic.

Afin de vous proposer le meilleur service et d'assurer votre satisfaction, nous proposons une carte réduite aux groupes à partir de 10 personnes et n'ayant pas réservé à l'avance.

Limiter le gaspillage alimentaire est essentiel, c'est pourquoi nous ne proposons du pain que sur demande.

# COCKTAILS

## LES CLASSIQUES

Bloody Mary	9,50€
<i>Vodka, jus de tomate, Tabasco, Worcestershire Sauce, jus de citron jaune, poivre, sel de céleri</i>	
Cuba Libre	9,50€
<i>Rhum Brun, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Coca-Cola</i>	
Margarita	10,50€
<i>Tequila, Cointreau, jus de citron vert</i>	
Mojito	9,50€
<i>Rhum Blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante</i>	
Moscow Mule	10,00€
<i>Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert</i>	
Negroni	12,00€
<i>Gin, Campari, Martini Rouge</i>	
Piña Colada	12,00€
<i>Rhum brun et blanc, liqueur de coco, jus d'ananas</i>	
Spritz	10,00€
<i>Aperol, Prosecco, eau pétillante</i>	
Tequila Sunrise	9,50€
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	

## LES CLASSIQUES SANS ALCOOL

Virgin Apple Rose	8,00€
<i>Bitter Lemon, jus de pomme, sirop de framboise</i>	
Virgin Bellini	7,00€
<i>Schweppes Tonic, sirop de pêche</i>	
Virgin Blue Lagoon	7,50€
<i>Schweppes Tonic, jus de pamplemousse, sirop de curaçao</i>	
Virgin Mojito	8,50€
<i>Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe</i>	
Le Chose	7,00€
<i>Schweppes Tonic, jus de pamplemousse</i>	

## LES EXCLUSIVITES « 3 CLES »

Farmed by 3 Clés	11,50€
<i>Farmed Gin by Bertinchamps, citron vert, concombre, baies de genévrier, Tonic</i>	
Pink Lady by 3 Clés	11,00€
<i>Gin Bombay Bramble, jus de pomme, grenadine, Schweppes Pink Tonic</i>	
Red Dragon by 3 Clés	9,00€
<i>Gancia, jus de pomme cerise, jus de citron jaune, sirop de gingembre</i>	
Cocktail signature du barman « Vert d'Eau »	12,00€
<i>Gin Bombay Dry, Cointreau, liqueur de curaçao, liqueur de coco, jus de citron jaune</i>	



Cocktail « Vert d'Eau »

## LES MAISONS SANS ALCOOL

B.A.P.	8,00€
<i>Funny Pisang, jus de pomme, Pink Peper</i>	
Bubble Gum	7,50€
<i>Fanta, sirop de fraise, mousse de lait</i>	

## EN SUGGESTION

Sorrentino by 3 Clés	10,00€
<i>Cointreau, Limoncello, matcha, jus de citron jaune et Schweppes Tonic</i>	

# BOISSONS

## APERITIFS

Apéritif maison	9,00€
Batida de coco	6,00€
Campari	6,00€
Coupe de Champagne	13,00€
<i>Grand Cru, Blanc de Blanc</i>	
Kir	6,50€
Martini (Blanc ou Rouge)	6,50€
Picon	6,00€
Picon Bière	8,00€
Picon vin blanc	9,00€
Pineau des Charentes (Blanc ou Rosé)	6,50€
Pisang	6,00€
Porto (Blanc ou Rouge)	6,50€
Ricard	6,50€
Verre de Cava	8,00€
Bitter N/A	4,00€
Liégeois	3,70€
Pisang N/A	4,50€

## SOFTS

Coca-Cola	3,30€
Coca-Cola Zero	3,30€
Fanta orange	3,30€
Fuze Tea pétillant	3,60€
Fuze Tea pêche	3,60€
Jus Looza	3,30€
Orange, pomme, pomme-cerise, pamplemousse, tomate	
Schweppes	3,80€
Agrumes, Indian Tonic Pink Tonic	
Schweppes Premium Mixers	4,30€
Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus, Pink Pepper	
Sprite	3,30€
Thé glacé maison	4,70€

## EAUX

Chaudfontaine (plate ou pétillante)	25 cl	2,90€
	50 cl	5,50€
	1 l	8,00€
Perrier		3,90€
Schweppes Soda Water		3,90€

## NOS VINS MAISON

Rouge, rosé, blanc sec, moelleux	verre	4,70€
	1 / 4	8,20€
	1 / 2	16,00€
	75cl	24,00€

## BIERES AU FUT

Abbaye de Grimbergen (Blonde)	25 cl	4,80€
	33 cl	5,60€
Maes	25 cl	2,90€
	33 cl	3,90€
	50 cl	5,70€
La 4° Clé ou La Madeleine	33 cl	4,50€
<i>Bières de l'Hôtel les 3 Clés</i>		
Tango / Mazout / Panaché	25 cl	3,50€
	33 cl	4,30€



« La Madeleine » « La 4° Clé »

## EN BOUTEILLE

Abbaye de Gembloux Triple	33 cl	5,50€
Mort Subite Kriek	25 cl	3,90€
Bertinchamps Triple	50 cl	7,20€
Carlsberg	25 cl	4,90€
Duvel	33 cl	5,70€
Gordon Scotch	33 cl	5,80€
Saint-Hubertus Blanche	25 cl	4,60€
Houpe de Namur	33 cl	5,60€
Grimbergen Brune	33 cl	5,40€
Trappiste de Chimay Blanche	33 cl	5,50€
Trappiste de Chimay Bleue	33 cl	5,70€
Trappiste de Rochefort (8)	33 cl	5,80€
Trappiste de Westmalle Triple	33 cl	5,90€
Trappiste d'Orval	33 cl	6,20€
Triple Karmeliet	33 cl	6,10€
Zinne Bir	33 cl	4,70€

Carlsberg 0°	25 cl	3,70€
Maes 0°	25 cl	3,50€
Bertinchamps Passion 0,0	33 cl	4,60€
<i>Pour accompagner vos bières, pourquoi pas une « assiette apéro ? »</i>		11,00€

## SUPPLEMENTS

Grenadine ou menthe	0,50€
Accompagnements	2,80€
Jus, Coca, tonic, soda...	

## Menu Gourmand

Menu 3 services à 46€ avec entrée, plat, dessert

Menu 3 services à 50€ avec entrée, plat, assiette de fromages

Menu 4 services à 57€ avec entrée, plat, assiette de fromages, dessert

Gaspacho au paprika fumé et graines de courges torréfiées

*Prix à la carte : 18,00 €*

OU

Rouget Barbet, crème d'artichauts et chorizo, olives, safran et tuile de parmesan

*Prix à la carte : 20,00 €*

\*\*\*

Entrecôte Angus Aberdeen (Ecosse) 180g, sauce au choix (archiduc, poivre vert, béarnaise, choron), frites fraîches et tartare de légumes croquants (courgettes, poivrons rouges et verts et shitakés)

+ 4,00€ au menu

*Prix à la carte : 38,00€ pour une pièce de viande de 250g*

OU

Pavé de cabillaud rôti en croûte d'herbes fraîches, risotto crémeux aux brocolis

*Prix à la carte : 29,00 €*

\*\*\*

Dame blanche du chef

*Prix à la carte : 10,00€*

OU

Sablé Breton, mousse de fruits rouges et crumble d'amandes

*Prix à la carte : 12,00€*

OU

Assiette de fromages (5sortes) et ses accompagnements

*Maison fromagère « A table ! » de Thorembais*

*Prix à la carte : 15,00€*

**Notre potage du jour**

5,00 €

**Notre plat du jour**

16,00 €

**Notre dessert du jour**

6,50 €

**Notre menu du jour (potage, plat, dessert)**

26,00 €

Servis tous les jours de 12h00 à 15h00, sauf les week-ends et jours fériés

**NOS ENTRÉES FROIDES**

Carpaccio of old-fashioned tomatoes, basil oil, “Gioiella’ PGI burrata cheese	18,00 €
Carpaccio de bœuf, huile d’olive extra vierge, copeaux de parmesan, pignons de pins, citron	18,00 €
Saumon fumé de Mettet et pain nordique	21,00 €

**NOS ENTRÉES CHAUDES**

Fondus maisons au fromage « Vieux Bruges »	18,00 €
Os à la moelle (2 pc)	18,00 €
Half & Half de croquettes artisanales (1 fondu au fromage et 1 croquette de crevettes)	21,00 €
Scampi à l’ail <u>ou</u> à la diable	20,00 €
Croquettes artisanales aux crevettes grises de la mer du Nord	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 avez la moindre question, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.**

**Pour un renseignement sur les allergènes, veuillez vous adresser à l’équipe.**

### NOS SALADES

Salade de chèvre chaud lardé, caramélisé au miel	21,00 €
Salade « 3 Clés » ( <i>dés de poulet caramélisés et saté</i> )	22,00 €
Salade César (filet Coucou de Malines grillé, anchois, crouton, tomates cerises...)	24,00 €

### NOS PLATS

Américain minute, frites fraîches, salade	21,50 €
Tartare de thon à l'italienne (pesto, pignons de pin et parmesan), frites fraîches	21,50 €
Spare ribs marinés, sauce BBQ, Pomme en chemise et crème fraîches aux herbes	23,00 €
Emincé de Coucou de Malines, sauce fine champagne au foie gras, pleurotes rôties, Pommes Amandine	24,50 €
Saumon béarnaise, poêlée de légumes, frites fraîches	25,50 €
Magret de canard sauce Badoise (servi rosé), croquettes	27,00 €
Onglet de bœuf à l'échalote (servi bleu ou saignant), frites fraîches	28,00 €
Steak de bœuf BBB grillé 250 gr, frites fraîches, sauce au choix (archiduc, poivre vert, béarnaise, choron)	29,00 €

### NOS PLATS MIJOTÉS

Boulettes « maison » (*) : Sauce tomates <u>ou</u> Liégeoise <u>ou</u> diable	19,50 €
Bouchée à la reine et ses frites	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 avez la moindre question, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.**

**Pour un renseignement sur les allergènes, veuillez vous adresser à l'équipe.**

## NOS BURGERS

Fish burger, frites fraîches	19,00 €
Burger 3 Clés (Bacon, sauce aux 3 poivres), frites fraîches	20,00 €
Burger de bœuf Charolais, burrata IGP, crudités	22,00 €

## NOS PÂTES FRAÎCHES

*BIO ET LOCALES DE CHEZ EGGUSTO DE GEMBOUX*

Spaghetti sauce bolognaise ou carbonara	19,00 €
Lasagne al forno (*)	20,00 €
Canestri jambon fromage gratiné (*)	19,00 €

## NOS PLATS VÉGÉTARIENS – VÉGANS

*The Vegetarian Butcher*

Végé Canestri gratinés ( <i>crème, gruyère, parmesan</i> ) – <i>non végan</i>	16,00 €
No-boulettes sauce tomate, frites fraîches	18,00 €
Burger végétarien crispy no-chicken, sauce maison, frites fraîches	19,00 €
Salade de nuggets no-chicken	19,00 €
Steak haché, légumes chauds, sauce poivre ou mayonnaise végan	20,00 €

## NOS PLATS ENFANTS

(Jusqu'à 10 ans)

Spaghetti bolognaise	14,00 €
Canestri jambon / fromage	14,00 €
Boulette sauce tomate, frites	14,00 €
Vol au vent, frites	14,00 €

(\*) : 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.**

**Pour un renseignement sur les allergènes, veuillez vous adresser à l'équipe.**

NOS DESSERTS

Mousse au chocolat noir	10,00 €
Coupe fraise melba	10,00 €
Crêpes au sucre	9,00 €
Crêpes mikado	12,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar	11,00 €
Moelleux au chocolat, cœur coulant (*)	12,00 €
Coupe dame blanche ou dame noire	11,00 €
Coupe brésilienne	11,00 €
Trio de sorbets ( <i>citron, passion, framboise</i> )	11,00 €
Café glacé ( <i>1 boule vanille, 1 boule moka, 1 espresso et Kahlua</i> )	12,00 €
Colonel ( <i>2 boules sorbet citron, vodka</i> )	11,00 €
Boucanier ( <i>2 boules sorbet exotique, rhum</i> )	12,00 €
Café ou thé gourmand (disponible avec d'autres boissons chaudes à un prix adapté)	12,00 €
Champagne gourmand	20,00 €
Assiette de fromages belges ( <i>5 sortes</i> ) <i>Maison fromagère « A table ! » de Thorembais</i>	15,00 €

*Ces desserts vous sont aussi proposés en « tea room », en après-midi, tous les jours de la semaine.*



### ALCOOLS

Gin Black Bird (Gin <b>Belge</b> de la Distillerie de <b>Namur</b> , aux notes de fraises)	10,00 €
Gin Bombay Dry	7,50 €
Gin Farmed Bertinchamps Botanical	9,00 €
Gin Tanqueray	8,50 €
Rhum Bacardi blanc	7,00 €
Rhum Bacardi brun	8,50 €
Rhum Don Papa	11,00 €
Jack Daniel's	8,50 €
Vodka Eristoff	7,00 €
Whisky Jameson	8,50 €
Whisky J&B	7,50 €
Whisky Johnnie Walker Black Label	8,50 €
Whisky Johnnie Walker Red Label	7,50 €
Whiskey Glenmorangie 10 ans d'âge	10,50 €
Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge	12,00 €
Whisky Lagavulin 16 ans d'âge	14,50 €
Accompagnements (jus, coca, tonic, soda...)	2,80 €

### DIGESTIFS

Amaretto	7,50 €
Armagnac	9,00 €
Baileys	7,50 €
Calvados	8,50 €
Cognac	8,50 €
Cointreau	8,00 €
Eau de vie de poires	9,00 €
Eau de Villée	8,50 €
Genièvre Peket	6,00 €
Grand Marnier	8,50 €
Grappa di Barolo Riserva	10,00 €
Limoncello	7,50 €
Poire Cognac Falcon (provenance : <b>Namur</b> )	9,50 €

### BOISSONS CHAUDES

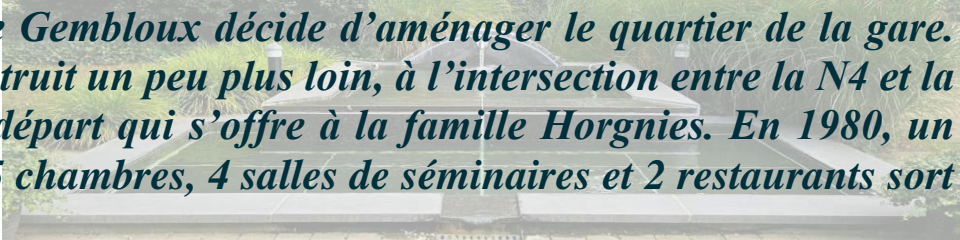
Cappuccino (mousse de lait ou chantilly)	4,70 €
Cécémel chaud ou froid	3,90 €
Cécémel Viennois	4,70 €
Décaféiné (petit ou grand)	3,00 €
Espresso grand ou petit	2,90 €
Double petit espresso	5,50 €
Irish / Italian / French Coffee	13,00 €
Latte macchiato	5,50 €
Thé (assortiments de saveurs)	2,90 €
Thé à la menthe fraîche	4,50 €

## « L'Hôtel Les 3Clés »

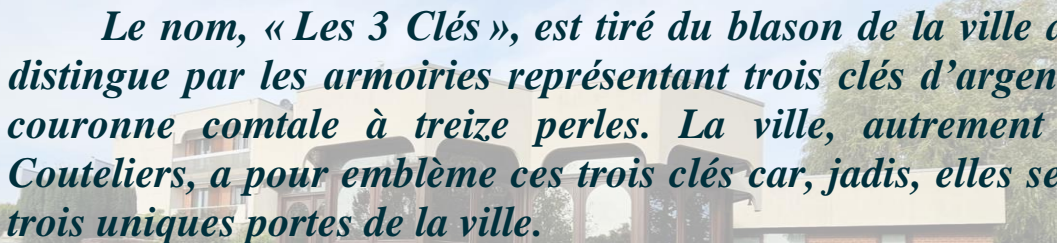


*L'histoire de notre établissement, incontournable à Gembloux, commence en 1920, lorsque la grand-tante de Marc Horgnies reprend un café près de la gare. Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, l'endroit devient vite reconnu et populaire car fréquenté par de nombreuses entreprises locales. La ville de Gembloux, située entre Wavre et Namur, servait de halte pour de nombreux voyageurs.*

*Ce café fût repris ensuite par Charles, le père de Marc, qui, profitant de la renommée du lieu, ouvrit en 1947 (après 5 ans de captivité durant la guerre) un hôtel de 22 chambres, 3 salles de banquets et une supérette.*



*En 1974, la ville de Gembloux décide d'aménager le quartier de la gare. L'hôtel est rasé et reconstruit un peu plus loin, à l'intersection entre la N4 et la N29. C'est un nouveau départ qui s'offre à la famille Horgnies. En 1980, un hôtel 4 étoiles, doté de 45 chambres, 4 salles de séminaires et 2 restaurants sort de terre.*



*Le nom, « Les 3 Clés », est tiré du blason de la ville de Gembloux qui se distingue par les armoiries représentant trois clés d'argent, surmontées de la couronne comtale à treize perles. La ville, autrement nommée Cité des Couteliers, a pour emblème ces trois clés car, jadis, elles servaient à ouvrir les trois uniques portes de la ville.*

*Au fil des ans, l'hôtel a su se renouveler et s'agrandir pour proposer de plus en plus de services. À présent, les salles sont au nombre de 8 dont certaines, modulables, peuvent accueillir jusqu'à 150 personnes aussi bien pour des séminaires que pour des banquets ou tout autre festivité.*

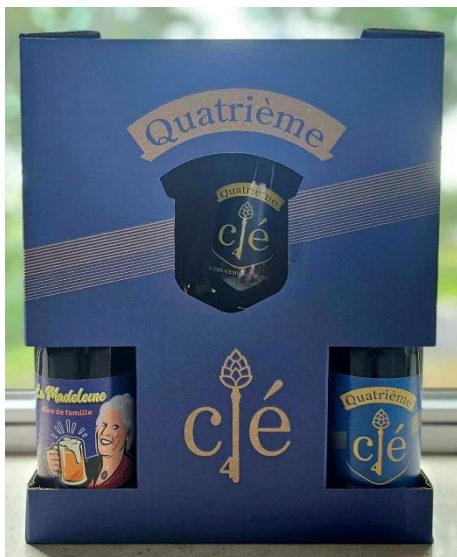


*En 2018, l'établissement entreprend des travaux de rénovation des chambres, salles et brasserie, qui sont à présent terminés. D'autres seront prévus par la suite...*

**Vous avez besoin d'une idée cadeau originale et vous optez pour du local ?**

**Offrez à vos proches un coffret « 3 Clés ».**

Il contient 2 bouteilles 33cl de la bière « La 4<sup>e</sup> Clé », 2 bouteilles 33cl de la bière « La Madeleine » et 1 verre à l'effigie de notre première bière.



Le coffret de 2x2 bières + 1 verre est au prix de 19€

Possible également d'offrir un bon à valoir du montant que vous souhaitez dans notre brasserie « Saveurs à la Clé ».

Les coffrets et bons à valoir sont disponibles à la réception de l'Hôtel Les 3Clés à tout moment.