



BRASSERIE

“SAVEURS À LA CLÉ”



ENGLISH

HÔTEL
LES 3 CLÉS
1910

WWW.3CLES.BE



NEDERLANDS

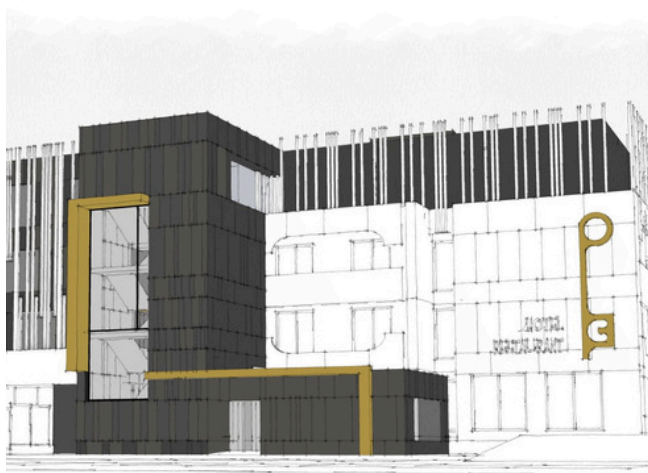


ETABLISSEMENT 1920

LE GRAND CHANGEMENT

Charles, le père de Marc, reprend l'affaire et, en 1947, après cinq années de captivité durant la guerre, ouvre un hôtel de 22 chambres, trois salles de banquets et une supérette.

En 1974, la ville réaménage le quartier de la gare : l'hôtel est alors déplacé à l'intersection de la N4 et de la N29. Six ans plus tard, en 1980, un nouvel hôtel 4 étoiles sort de terre : 45 chambres, quatre salles de séminaires et deux restaurants.



Les 3 Clés

NOS DÉBUTS

Notre établissement, figure emblématique de Gembloux, voit le jour en 1910 lorsque la grand-tante de Marc Horgnies reprend un petit café près de la gare. Très vite, le lieu devient un point de rencontre prisé, fréquenté par les entreprises locales et les voyageurs faisant halte entre Wavre et Namur.



UN OEIL SUR L'AVENIR...

Son nom, « Les 3 Clés », s'inspire des armoiries de Gembloux : trois clés d'argent surmontées d'une couronne comtale à treize perles. Jadis, elles ouvraient les trois portes de la ville, autrefois connue comme la Cité des Couteliers.

Au fil du temps, l'hôtel s'agrandit et modernise ses infrastructures : aujourd'hui, huit salles – dont certaines modulables – peuvent accueillir jusqu'à 200 personnes, pour séminaires, banquets ou autres festivités.

A partir de 2020, d'importants travaux de rénovation et d'agrandissements transforment l'hôtel. Une nouvelle page s'écrit... et l'histoire continue.

Nos cocktails

MARGARITA - 11€

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

CUBA LIBRE - 10€

Rhum Brun, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Coca-Cola

TEQUILA SUNRISE - 10€

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

MOJITO - 10€

Rhum Blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante

MOSCOW MULE - 10,5€

Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert

NEGRONI - 12€

Gin, Campari, Martini Rouge

PINA COLADA - 12€

Rhum brun et blanc, liqueur de coco, jus d'ananas

SPRITZ - 10€

Aperol, Prosecco, eau pétillante

VERT D'EAU - 12€

Gin Bombay Dry, Cointreau, liqueur de curaçao, liqueur de coco, jus de citron jaune, jus d'ananas



LE SANTA CLAUS - 10€

Calvados, cava, Pulco, jus de pomme-cerise, sirop de fraise

MOCKTAIL (SANS ALCOOL)

B.A.P - 8,5€

Funny Pisang, jus de pomme, Pink Peper

LE CHOSE - 7.5€

Schweppes Tonic, jus de pamplemousse

VIRGIN APPLE ROSE - 8.5€

Schweppes Bitter Lemon, jus de pomme, sirop de framboise

VIRGIN SPRITZ - 8€

Schweppes Virgin Spritz

VIRGIN BELLINI - 7€

Schweppes Tonic, sirop de pêche

VIRGIN MOJITO - 9€

Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe

BOISSONS



APÉRITIFS

• APÉRITIF MAISON	9€
• BATIDA DE COCO	6.5€
• CAMPARI	6.5€
• COUPE DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC, GRAND CRU	13€
• GET 27	6.5€
• KIR	7€
• MARTINI (BLANC / ROUGE)	7€
• PICON	6.5€
• PICON BIÈRE	8.5€
• PICON VIN BLANC	9.5€
• PINEAU DES CHARENTES (BLANC OU ROSÉ)	7€
• PISANG	6.5€
• PORTO (BLANC / ROUGE)	7€
• RICARD	7€
• VERRE DE CAVA	9€
• BITTER N/A	4.5€
• LIÉGEOIS	3.7€
• PISANG N/A	5€

VINS

ROUGE - ROSÉ - BLANC SEC /
MOELLEUX

• VERRE	4.7€
• 1/4L	8.2€
• 1/2L	16€
• BOUTEILLE	24€

BIÈRES AU FÛT

• GRIMBERGEN (BLONDE) (25CL)	4.9€
(33CL)	5.7€
• MAES (25CL)	3€
(33CL)	3.9€
(50CL)	5.8€
• TANGO / MAZOUT / PANACHÉ (25CL)	3.6€
(33CL)	4.4€

EN BOUTEILLE

• CARLSBERG (25CL)	4.9€
• MORT SUBITE KRIEK (25CL)	4€
• BERTINCHAMPS FRAMBOISE (33CL)	5.4€
• CHIMAY BLANCHE (33CL)	5.6€
• SAINT-HUBERTUS BLANCHE (25CL)	5.8€
• DUVEL (33CL)	5.8€
• HOUPPE DE NAMUR (33CL)	5.8€
• BERTINCHAMPS TRIPLE (33CL)	5.8€
• TRAPPISTE ROCHEFORT (8°) (33CL)	5.9€
• WESTMALLE TRIPLE (33CL)	6€
• TRIPLE KARMELIET (33CL)	6.1€
• ORVAL (33CL)	6.3€
• GRIMBERGEN BRUNE (33CL)	4.7€
• ABBAYE DE GEMBLOUX TRIPLE (33CL)	5.6€
• CHIMAY BLEU (33CL)	5.8€
• GORDON SCOTCH (33CL)	5.8€
• CARLSBERG 0° (25CL)	3.8€
• MAES 0° (25CL)	3.6€
• BERTINCHAMPS PASSION 0,0° (33CL)	5.2€

BIÈRES DE L'HÔTEL



LA 4E CLÉ OU
LA MADELEINE
(33CL) 4.6€
(50CL) 6.1€

SOFTS

• COCA-COLA	3.4€
• COCA-COLA ZERO	3.4€
• FANTA ORANGE	3.4€
• SPRITE	3.4€
• FUZE TEA PÉTILLANT	3.7€
• FUZE TEA PÊCHE	3.7€
• JUS LOOZA (ORANGE, POMME, POMME-CERISE, TOMATE, PAMPLEMOUSSE)	3.4€
• PERRIER	3.9€
• CHAUDFONTAINE (PLATE OU PÉTILLANTE) 25 CL	3€
1/2L	5.6€
1L	8.2€
• FEVER TREE MIXERS MEDITERRANEAN, RASPBERRY & RHUBARB, ELDERFLOWER	4.5€
• SCHWEPES AGRUMES, INDIAN TONIC, PINK TONIC	3.9€
• SCHWEPES PREMIUM MIXERS GINGER ALE, GINGER BEER, HIBISCUS, PINK PEPPER, WHITE PEACH	4.4€

SUPPLÉMENTS

• GRENADINE OU MENTHE	0.5€
• ACCOMPAGNEMENTS COCA, JUS, TONIC, SODA, ...	3€

LA CARTE



MENU DU JOUR

- NOTRE POTAGE DU JOUR 5€
- NOTRE PLAT DU JOUR 16€
- NOTRE DESSERT DU JOUR 6.5€
- NOTRE MENU DU JOUR (POTAGE, PLAT, DESSERT) 26€

SERVIS DU LUNDI AU
VENDREDI DE 12H00 À 15H00,
SAUF JOURS FÉRIÉS

A PARTAGER

- ASSIETTE FROMAGE & SALAMI 9.5€
- TORTILLA TIÈDE AVEC
POIVRONNADE (2PERS.) 13€
- TAPAS CHARCUTERIES (2PERS.) 18€
- TAPAS FRI-FRI CROUSTILLANTES
(2PERS.) 18€
- TAPAS FOLLES (4PERS.) 37€

LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST ESSENTIEL, C'EST
POURQUOI NOUS SERVONS DU PAIN ET DE LA MAYONNAISE
MAISON À LA DEMANDE.

MENU GOURMAND

Menu 3 services à 50€ avec entrée, plat, dessert

Menu 3 services à 54€ avec entrée, plat, assiette de fromages

Menu 4 services à 60€ avec entrée, plat, assiette de fromages, dessert

Duo de saumons fumé et gravlax à l'aneth, sauce aigrette

Prix à la carte - 21,00€

ou

Foie gras poêlé, crumble de pain d'épices, jus au cidre

Prix à la carte - 21,00€

Pintadeau, embeurrée de choux verts, sauce fine champagne,
pommes Amandine

Prix à la carte - 29,00€

OU

Filet de dorade, crème de poireaux, légumes sautés,
pommes Anna

Prix à la carte - 31,00€

OU

Noisette de biche, potimarron rôti, chiconette braisée, sauce
Grand Veneur,

pommes Macaires

Prix à la carte - 30,00€

Sphère poire Belle-Hélène

Prix à la carte - 11,00€

OU

Entremet mousse de champagne à la framboise

Prix à la carte - 11,00€

Assiette de fromages fermiers belges

Prix à la carte - 15,00€



Entrées

ENTRÉES FROIDES

- CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ 18.5€
- SAUMON FUMÉ DE SOMBREFFE ET PAIN NORDIQUE 21.5€

ENTRÉES CHAUDES

- FONDUS MAISON AU FROMAGE «VIEUX BRUGES» 18€
- CROQUETTES ARTISANALES DE CREVETTES GRISES 24€
- HALF & HALF DE CROQUETTES ARTISANALES 21€
(1 FONDU AU FROMAGE ET 1 CROQUETTE DE CREVETTES)
- SCAMPI À L'AIL OU À LA DIABLE 20€
- SCAMPI CRÈME DE TOMATES ET PASTIS 21€

(*) ATTENTE MIN. 15 MIN.
CERTAINS CHANGEMENTS D'ACCOMPAGNEMENT PEUVENT
ENTRAÎNER UN SUPPLÉMENT.
POUR TOUTE QUESTION OU ALLERGÈNE, ADRESSEZ-VOUS À
NOTRE ÉQUIPE.

VIANDES

- AMÉRICAIN MINUTE, FRITES FRAÎCHES, SALADE 21.5€
- EMINCÉ DE COUCOU DE MALINES, SAUCE FINE CHAMPAGNE AU FOIE GRAS, POMMES AMANDINE 25€
- ESCALOPE À LA PARMIGIANA (JAMBON DE PARME, SAUCE TOMATE ET MOZZARELLA GRATINÉE) 26.5€
- MAGRET DE CANARD SAUCE BADOISE (SERVI ROSÉ), POMMES CROQUETTES 27€
- BOULETTES « MAISON » : SAUCE TOMATES, LIÉGEOISE OU DIABLE 19.5€
- BOUCHÉE À LA REINE, FRITES 23€
- BURGER 3 CLÉS (BACON, SAUCE AUX 3 POIVRES), FRITES 20€
- BURGER DE BŒUF, FROMAGE À RACLETTE, MAYONNAISE AU POIVRE, FRITES 22€
- STEAK DE BŒUF BBB GRILLÉ 250 GR, FRITES, SALADE 29€
- ENTRECÔTE DE BŒUF 350 GR, CUISSON BLEU OU SAIGNANT, FRITES, SALADE 34€

SAUCES AU CHOIX (STEAK & ENTRECÔTE) : ARCHIDUC, BÉARNAISE, CHORON, POIVRE VERT, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

POISSONS

- SAUMON (CUISSON NACRÉE) SAUCE BÉARNAISE, FRITES, LÉGUMES SAUTÉS 26€
- FILET DE SAINT-PIERRE, CHIMICHURRI, SAUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE, HUILE D'OLIVE ET ZESTE DE CITRON 31€
- FISH BURGER, FRITES 19€

**ACCOMPAGNEMENTS VIANDES ET POISSONS:
POMMES VAPEUR, FRITES FRAÎCHES,
POMMES CROQUETTES OU PÂTES**

NOS PRODUCTEURS GEMBLOUTOIS

PÂTES : EGUSTO
VIANDES : BOUCHERIE SPRIMONT
BŒUF : FERME VAN EYCK
PAIN BURGER : PAIN D'ANTAN
HUILE : GRAND SOLEIL



PÂTES

- SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE OU CARBONARA 19€
- LASAGNE AL FORNO (*) 20€
- PENNE JAMBON ET FROMAGE GRATINÉ (*) 19€
- PÂTES CRÈME DE SAUMON FUMÉ, BASILIC, TOMATES SÉCHÉES 23€

SALADES

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT, CARAMÉLISÉ AU MIEL 21€
- SALADE « 3 CLÉS » (DÉS DE POULET CARAMÉLISÉS ET SATÉ) 22€
- SALADE DE SAUMON FUMÉ DE SOMBREFFE, ŒUF DUR, CROÛTONS, CRÈME DE FINES HERBES 25€

VÉGÉTARIENS

- VÉGÉ PENNE GRATINÉS, CRÈME, GRUYÈRE, PARMESAN (NON VÉGAN) 17.5€
- NO-BOULETTES SAUCE TOMATE, FRITES 20€
- BURGER VÉGÉTARIEN NO-BEEF, SAUCE MAISON, FRITES 21€
- SALADE DE NO-CHICKEN CHUNKS 22€
- STEAK HACHÉ, LÉGUMES CHAUDS, SAUCE POIVRE OU MAYONNAISE VÉGÉ 22€

ENFANTS

- SPAGHETTI BOLOGNAISE 14.5€
- PENNE JAMBON / FROMAGE 14.5€
- BOULETTE SAUCE TOMATE, FRITES 14.5€
- VOL AU VENT, FRITES 14.5€

DESSERTS

CLASSIQUES

- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 11€
- CRÊPES AU SUCRE 9.5€
- CRÊPES MIKADO 12€
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR 11€
- MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT (15MINUTES) 12€
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND (AUSSI AVEC D'AUTRES BOISSONS CHAUDES À UN PRIX ADAPTÉ) 12€
- CHAMPAGNE GOURMAND 20€
- ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS BELGES 15€

GLACES

- COUPE DAME BLANCHE OU DAME NOIRE 11€
- COUPE BRÉSILIENNE 11€
- TRIO DE SORBETS (CITRON, PASSION, FRAMBOISE) 11€
- CAFÉ GLACÉ (1 BOULE VANILLE, 1 BOULE MOKA, 1 ESPRESSO ET KAHLUA) 12€
- COLONEL (2 BOULES SORBET CITRON, VODKA) 11€
- BOUCANIER (2 BOULES SORBET EXOTIQUE, RHUM) 12€





CAFÉS

• CÉCÉMEL CHAUD OU FROID	3.9€
• CÉCÉMEL VIENNOIS	4.9€
• ESPRESSO GRAND OU PETIT	3€
• DOUBLE ESPRESSO	5.5€
• CAPPUCCINO (MOUSSE DE LAIT OU CHANTILLY)	4.8€
• DÉCAFÉINÉ (PETIT OU GRAND)	3€
• LATTE MACCHIATO	5.5€
• THÉ (EARL GREY, VERT, CAMOMILLE, VERT & AGRUMES, TILLEUL, EGLANTIER, MENTHE POIVRÉE)	3€
• THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.5€
• IRISH / ITALIAN / FRENCH COFFEE	13€

DIGESTIFS

• AMARETTO ADRIATICO (LIQUEUR)	8€
• AMARETTO DISARONNO	8€
• LIQUEUR DE CRÈME D'AMANDES ADRIATICO	8€
• ARMAGNAC	9.5€
• BAILEYS	8€
• CALVADOS	9€
• COGNAC	9€
• COINTREAU	8.5€
• EAU DE VIE DE POIRES	9.5€
• EAU DE VILLÉE	9€
• GENIÈVRE PEKET	6.5€
• GRAND MARNIER	9€
• GRAPPA DI BAROLO RISERVA	10€
• LIMONCELLO	8€
• POIRE COGNAC FALCON (PROVENANCE : NAMUR)	9.5€

ALCOOLS

• GIN COPPERHEAD	10€
• GIN COPPERHEAD 0°	8€
• GIN 1836 ORIGINAL (BIO)	9.5€
• GIN BOMBAY DRY	8€
• GIN TANQUERAY	8.5€
• RHUM BACARDI BLANC	7.5€
• RHUM BACARDI BRUN	8.5€
• RHUM MILLONARIO 10ANS	12€
• VODKA ERISTOFF	7.5€
• JACK DANIEL'S	8.5€
• WHISKY JAMESON	8.5€
• WHISKY J&B	8€
• WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	8€
• WHISKEY GLENMORANGIE 10 ANS D'ÂGE	10.5€
• WHISKY GLENFIDDICH 12 ANS D'ÂGE	12€
• WHISKY LAGAVULIN 16 ANS D'ÂGE (TOURBÉ)	14.5€

ACCOMPAGNEMENTS (JUS, COCA, TONIC, SODA...) - 3€

Bon cadeau

OFFREZ À VOS PROCHES UN COFFRET « 3 CLÉS ». IL CONTIENT 2 BOUTEILLES 33CL DE LA BIÈRE « LA 4E CLÉ », 2 BOUTEILLES 33CL DE LA BIÈRE « LA MADELEINE » ET 1 VERRE À L'EFFIGIE DE NOTRE PREMIÈRE BIÈRE.



POSSIBLE ÉGALEMENT D'OFFRIR UN BON À VALOIR DU MONTANT QUE VOUS SOUHAITEZ DANS NOTRE BRASSERIE « SAVEURS À LA CLÉ » OU À L'HÔTEL.