

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, terrine, condiments)

Tortilla tiède avec poivronnade pour 2 couverts – 13 €

Tapas Charcuteries pour 2 couverts – 16 €

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



« Elder Spring », notre nouveau cocktail du moment, réalisé à base de Campari, Passoa, Batida de Coco, fleur de sureau, gingembre et Schweppes Bitter Lemon.

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 EXCLUSIVITES « 3 CLES »

| | |
|--|--------|
| Farmed by 3 Clés | 11,50€ |
| <i>Farmed Gin by Bertinchamps, citron vert, concombre, baies de genévrier</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 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 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

| | |
|--|--------|
| Elder Spring | 10,00€ |
| <i>Campari, Passoa, Batida de Coca, Sirop de fleur de sureau, sirop de gingembre, Schweppes Bitter Lemon</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€ |

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 ^e 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^e 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€ |
| <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

Asperges blanches, œuf parfait, sauce Hollandaise aux herbes fraîches

18,00 €

OU

Tartare de thon à l'italienne
(pesto, pignons de pin, parmesan)

20,00 €

Poitrine de porc fondante aux épices,
Cébettes et choux-fleurs poêlés, palets de patate douce

26,00 €

OU

Filet de saumon cuit sur peau,
Mousseline de carottes, asperges sauvages et pesto de roquette

28,00 €

Panna cotta au chocolat noir, tuile au sésame, orange sanguine

10,00€

OU

Merveilleux aux fraises

12,00€

OU

Assiette de fromages (5sortes) et ses accompagnements

Maison fromagère « A table ! » de Thorembais

15,00€

Ces plats peuvent être pris indépendamment du menu, en portions adaptées (*voir prix*)

Notre potage du jour

5,00 €

Notre plat du jour

15,00 €

Notre dessert du jour

6,50 €

Notre menu du jour (potage, plat, dessert)

25,00 €

Servis tous les jours sauf le week-end et vendredi soir

NOS ENTRÉES FROIDES

| | |
|---|---------|
| Terrine à la bière « La Madeleine », confit d'oignons, pain toasté | 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 € |
| Asperges de Malines à la vinaigrette (5 pc) | 18,00 € |
| Supplément jambon de Serrano ou saumon fumé de Mettet | 2,50 € |

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 € |
| Asperges à la flamande (5 pc) | 19,50 € |
| Supplément saumon fumé de Mettet | 2,50 € |
| 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 d'asperges vertes rôties au chèvre | 24,00 € |
| Salade de saumon fumé de Mettet, œuf dur, croûtons, crème de fines herbes | 25,00 € |

NOS PLATS

| | |
|---|---------|
| Américain minute, frites fraîches, salade | 21,00 € |
| Emincé de Coucou de Malines, sauce fine champagne au foie gras, pleurotes rôties, pommes Amandine | 24,50 € |
| Escalope de veau panée, sauce aux champignons | 24,50 € |
| Asperges à la flamande (7 pc) | 25,00 € |
| Saumon béarnaise, poêlée de légumes, frites fraîches | 25,50 € |
| Magret de canard sauce à l'orange (servi rosé) | 27,00 € |
| Onglet de bœuf à l'échalote (servi bleu ou saignant) | 28,00 € |
| Steak de bœuf BBB grillé 250 gr, frites fraîches, sauce au choix (archiduc, poivre vert, béarnaise, choron) | 29,00 € |
| Solettes, sauce vin blanc | 30,00 € |

NOS PLATS MIJOTÉS

| | |
|---|---------|
| Boulettes « maison » (*) : | 18,00 € |
| Sauce tomates <u>ou</u> Liégeoise <u>ou</u> diable <u>ou</u> poivre | |
| Bouchée à la reine et ses frites | 21,00 € |
| Cassoulet asturien (cuisse de canard confite, chorizo, lard...) | 25,00 € |

(*) : 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 | 18,00 € |
| Burger 3 Clés (Bacon, sauce aux 3 poivres) | 19,00 € |
| Burger au fromage Bioferme, pain au poivre noir, oignons confits, mayonnaise à l'ail des ours | 21,00 € |

NOS PÂTES FRAICHES

BIO ET LOCALES DE CHEZ EGGUSTO DE GEMBOUX

| | |
|---|---------|
| Spaghetti sauce bolognaise ou carbonara | 18,00 € |
| Lasagne al forno (*) | 20,00 € |
| Canestri jambon fromage gratiné (*) | 19,00 € |
| Penne crémeuses aux scampi et asperges | 24,00 € |

NOS PLATS VÉGÉTARIENS – VÉGANS

The Vegetarian Butcher

| | |
|--|---------|
| Végé Canestri gratinés (<i>crème, gruyère, parmesan</i>) – non végan | 15,00 € |
| No-boulettes sauce tomate | 17,00 € |
| Burger végétarien, sauce maison | 19,00 € |
| Salade no-chicken chunks façon 3 Clés (caramélisés et épices saté) | 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.

(*) : 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.

ALCOOLS

| | |
|--|---------|
| Gin Bombay Dry | 7,50 € |
| Gin Farmed Bertinchamps Botanical | 9,00 € |
| Gin Panda (Gin de Belgique, aux notes de basilic, romarin, lychee et cerise) | 10,50 € |
| 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 : Namur) | 9,50 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|---------|
| Cappuccino (mousse de lait ou chantilly) | 4,70 € |
| Cécémel chaud ou froid | 3,90 € |
| Cécémel Viennois | 4,70 € |
| Chocolat chaud maison | 4,50 € |
| Chocolat Viennois maison | 5,20 € |
| 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^{ème} 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.

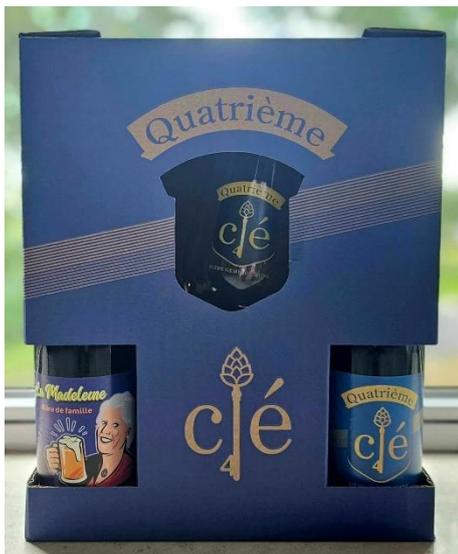
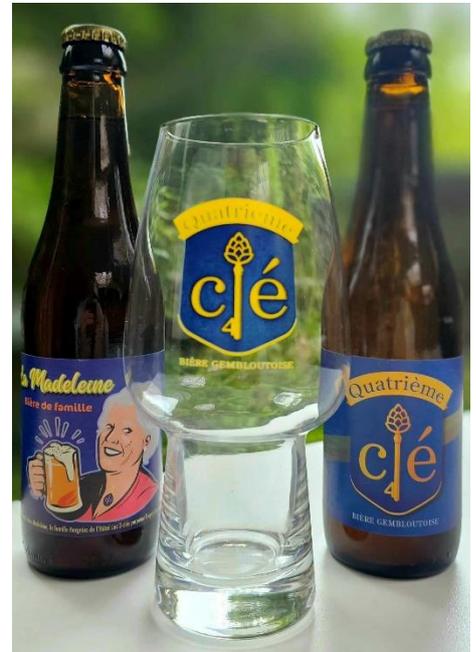
Au fil des ans, l'hôtel a su se renouveler et s'agrandir pour proposer de plus en plus de services. À présent, les salles sont au nombre de 8 dont certaines, modulables, peuvent accueillir jusqu'à 150 personnes aussi bien pour des séminaires que pour des banquets ou tout autre festivité.

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^e 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.