

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>		

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>) – non végan	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 Belge de la Distillerie de Namur , 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 : Namur)	9,50 €

BOISSONS CHAUDES

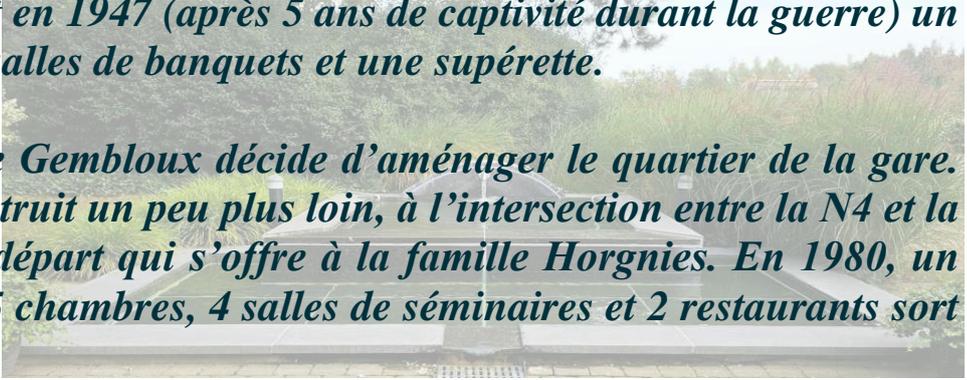
Cappuccino (mousse de lait ou chantilly)	4,70 €
Cécémel chaud ou froid	3,90 €
Cécémel Viennois	4,70 €
Décaféiné (petit ou grand)	3,00 €
Espresso grand ou petit	2,90 €
Double petit espresso	5,50 €
Irish / Italian / French Coffee	13,00 €
Latte macchiato	5,50 €
Thé (assortiments de saveurs)	2,90 €
Thé à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

« L'Hôtel Les 3Clés »

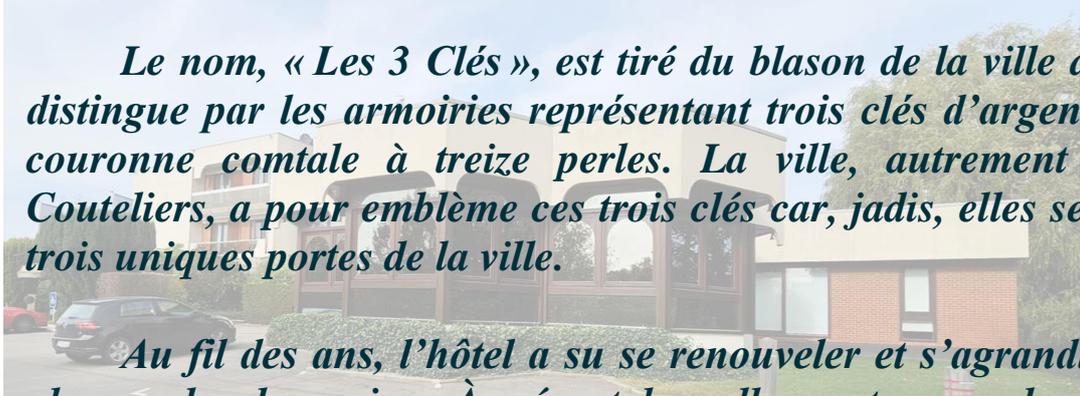


L'histoire de notre établissement, incontournable à Gembloux, commence en 1920, lorsque la grand-tante de Marc Horgnies reprend un café près de la gare. Au début du 20^{ème} siècle, l'endroit devient vite reconnu et populaire car fréquenté par de nombreuses entreprises locales. La ville de Gembloux, 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.

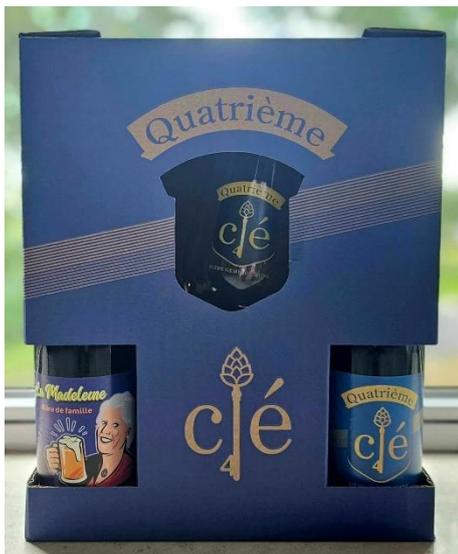
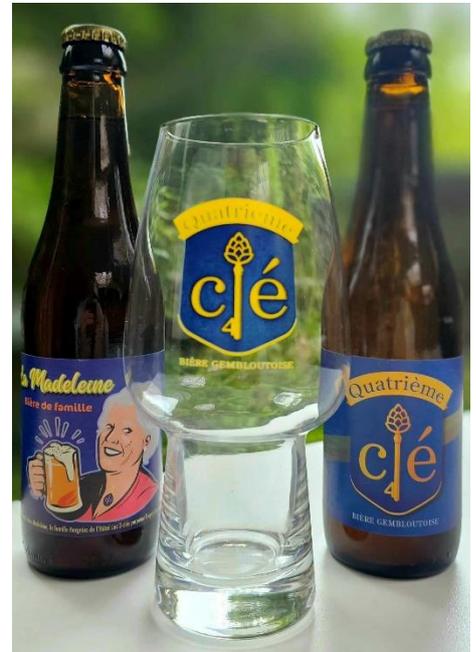


En 2018, l'établissement entreprend des travaux de rénovation des chambres, salles et brasserie, qui sont à présent terminés. D'autres seront prévus par la suite...

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.