



Notre page
Facebook



Notre page
Instagram

Bienvenue au restaurant

« Saveurs à la clé »



English



Nederlands

« 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'APERU

TAPAS

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



Le « Melon d'eau », notre nouveau cocktail de saison, réalisé à base de gin, Schweppes Premium Mixer Pink Peper, sirop de pastèque et de sureau et jus de citron jaune.

Disponible aussi sans alcool !

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

Cuba Libre	10,00€
<i>Rhum Brun, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Coca-Cola</i>	
Espresso Martini	11,00€
<i>Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, espresso</i>	
Margarita	11,00€
<i>Tequila, Cointreau, jus de citron vert</i>	
Mojito	10,00€
<i>Rhum Blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante</i>	
Moscow Mule	10,50€
<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	10,00€
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	

LES CLASSIQUES SANS ALCOOL

Virgin Apple Rose	8,50€
<i>Royal Bliss Biter Lemon,, jus de pomme, sirop de framboise</i>	
Virgin Bellini	7,00€
<i>Royal Bliss Tonic, sirop de pêche</i>	
Virgin Blue Lagoon	8,00€
<i>Royal Bliss Tonic, jus de pamplemousse, sirop de curaçao</i>	
Virgin Mojito	9,00€
<i>Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe</i>	
Le Chose	7,50€
<i>Royal Bliss Tonic, jus de pamplemousse</i>	
Virgin Spritz	8,00€
<i>Schweppes Virgin Spritz</i>	

LES EXCLUSIVITES « 3 Clés »

Cocktail signature du barman « Vert d'Eau »	12,00€
<i>Gin Bombay Dry, Cointreau, liqueur de curaçao, liqueur de coco, jus de citron jaune, jus d'ananas</i>	



Cocktail « Vert d'Eau »

LES MAISONS SANS ALCOOL

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

EN SUGGESTION

Le « Melon d'eau »	10,00€
<i>Gin, Schweppes Premium Mixer Pink Peper, sirop de pastèque et sureau, jus de citron jaunes</i>	
Le « Melon d'eau » sans alcool	9,00€

Testez notre nouvelle gamme de Tonic « Royall Bliss ». Bien que la marque fut été fondée en Espagne, en 2017, les goûts ont été élaborés en Belgique, à Anderlecht.

BOISSONS

APERITIFS

Apéritif maison	9,00€
Batida de coco	6,50€
Campari	6,50€
CouPe de Champagne	13,00€
<i>Grand Cru, Blanc de Blanc</i>	
Get 27	6,50€
Kir	7,00€
Martini (Blanc ou Rouge)	7,00€
Picon	6,50€
Picon Bière	8,50€
Picon vin blanc	9,50€
Pineau des Charentes (Blanc ou Rosé)	7,00€
Pisang	6,50€
Porto (Blanc ou Rouge)	7,00€
Ricard	7,00€
Verre de Cava	9,00€
Bitter N/A	4,50€
Liégeois	3,70€
Pisang N/A	5,00€

SOFTS

Coca-Cola	3,40€
Coca-Cola Zero	3,40€
Fanta orange	3,40€
Fever Tree Mixers	4,50€
<i>Mediterranean, Raspberry & Rhubarb, Elderflower</i>	
Fuze Tea pétillant	3,70€
Fuze Tea pêche	3,70€
Jus Looza	3,40€
Orange, pomme, pomme-cerise, pamplemousse, tomate	
Royal Bliss Tonic	3,90€
Agrumes & Ylang Ylang, Biter Lemon, Pink Aromatic Berry, Tonic Water	
Schweppes	3,90€
Agrumes, Indian Tonic, Pink Tonic	
Schweppes Premium Mixers	4,40€
Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus, Pink Pepper, White Peach	
Sprite	3,40€

EAUX

Chaudfontaine (plate ou pétillante)	25 cl	3,00€
	50 cl	5,60€
	1 L	8,20€
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€
	75 cl	24,00€

BIERES AU FUT

Abbaye de Grimbergen (Blonde)	25 cl	4,90€
	33 cl	5,70€
Maes	25 cl	3,00€
	33 cl	3,90€
	50 cl	5,80€
La 4° Clé ou La Madeleine	33 cl	4,60€
<i>Bières de l'Hôtel les 3 Clés</i>		
Tango / Mazout / Panaché	25 cl	3,60€
	33 cl	4,40€



« La Madeleine » « La 4° Clé »

Pour accompagner vos bières, pourquoi pas une portion de salami et fromage ? – 9,50€

EN BOUTEILLE

Abbaye de Gembloux Triple	5,60€
Mort Subite Kriek	4,00€
Bertinchamps Triple	7,40€
Carlsberg	4,90€
Duvel	5,80€
Gordon Scotch	5,80€
Saint-Hubertus Blanche	5,80€
Houpe de Namur	5,80€
Grimbergen Brune	4,70€
Trappiste de Chimay Blanche	5,60€
Trappiste de Chimay Bleue	5,80€
Trappiste de Rochefort (8)	5,90€
Trappiste de Westmalle Triple	6,00€
Trappiste d'Orval	6,30€
Triple Karmeliet	6,10€
Carlsberg 0°	3,80€
Maes 0°	3,60€
Bertinchamps Passion 0,0	4,80€

SUPPLEMENTS

Grenadine ou menthe	0,50€
Accompagnements	3,00€
Jus, Coca, tonic, soda...	

Vous pouvez retrouver notre carte des digestifs dans les dernières pages

Menu Gourmand

Menu 3 services à 48€ avec entrée, plat, dessert

Menu 3 services à 52€ avec entrée, plat, assiette de fromages

Menu 4 services à 59€ avec entrée, plat, assiette de fromages, dessert

Carpaccio de tomates d'Antan, mozzarella di bufala, pesto vert

Prix à la carte : 19,00 €

OU

Croquette de scampi curry, saumon fumé,
sucrine grillée, vinaigrette asiatique

Prix à la carte : 21,00 €

Filet de Saint-Pierre, chimichurri,
sauté de légumes de saison, écrasée de pommes de terre à l'huile de citron

Prix à la carte : 31,00€

OU

Suprême de pintadeau, jus au thym, fenouil braisé,
caviar d'aubergine, pommes grenailles

Prix à la carte : 29,00 €

Magnum framboises frangipane et glace lait d'amandes

Prix à la carte : 11,00€

OU

Sphère de tiramisu à la cacahuète

Prix à la carte : 11,00€

OU

Assiette de fromages (5 sortes) 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 du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00, sauf jours fériés

NOS ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de bœuf fumé, huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan, pignons de pin, citron	18,50 €
Tomates aux crevettes grises (1 pièce)	19,00 €
Saumon fumé de Sombrefe et pain nordique	21,50 €
Jambon melon, gel au porto	18,00 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

Fondus maison au fromage « Vieux Bruges »	18,00 €
Half & Half de croquettes artisanales (1 fondu au fromage et 1 croquette de crevettes)	21,00 €
Escargots « petits gris » à la crème d'ail (Ferme du Vieux Tilleul à Bierwart)	21,00 €
Scampi à l'ail <u>ou</u> à la diable	20,00 €
Scampi crème tomates et pastis	21,00 €
Croquettes artisanales aux crevettes grises de la mer du Nord	24,00 €

Nos deux entrées du menu Gourmand sont également disponibles à la carte, voir prix juste en-dessous de chaque entrée.

(*) : Minimum 15 minutes d'attente.

Certains changements d'accompagnements peuvent entraîner un supplément.

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 PLATS

Américain minute, frites fraîches, salade	21,50 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau, préparation Italienne (Parmesan, tomates séchées, pignons de pin, roquette)	21,50 €
Spare ribs sauce barbecue	24,00 €
Emincé de Coucou de Malines, sauce fine Champagne au foie gras, pommes Amandine	25,00 €
Saumon (cuisson nacrée) sauce béarnaise, légumes sautés, frites fraîches	26,00 €
Escalope à la parmigiana (jambon de Parme, sauce tomate et mozzarella gratinée)	26,50 €
Magret de canard sauce à l'orange (servi rosé), pommes croquettes	27,00 €
Steak de bœuf BBB grillé 250 gr, frites fraîches, salade	29,00 €
Entrecôte de bœuf 300 gr, cuisson bleu ou saignant, frites fraîches, salade	32,00 €
Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	32,00 €
Trio de solettes meunières, légumes sautés	33,00 €
<i>Sauces au choix pour le steak et l'entrecôte : beurre Maitre d'Hôtel, archiduc, poivre vert, béarnaise, choron.</i>	

*Nous proposons les accompagnements suivants :
pommes vapeur, frites fraîches, pommes croquettes.*

Suppléments de sauce, frites, croquettes, salade ... + 4,00 €

***Nos deux plats du menu Gourmand sont également
disponibles à la carte, voir prix juste en-dessous de chaque
plat.***

(*) : Minimum 15 minutes d'attente.

Certains changements d'accompagnements peuvent entraîner un supplément.
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 PLATS MIJOTÉS

Boulettes « maison » :	19,50 €
Sauce tomates <u>ou</u> Liégeoise <u>ou</u> diable	
Bouchée à la reine, frites fraîches	23,00 €

NOS BURGERS

PAIN AU SÉSAME DU « PAIN D'ANTAN » DE GEMBLOUX

Fish burger, frites fraîches	19,00 €
Burger 3 Clés (bacon, sauce aux 3 poivres), frites fraîches	20,00 €
Burger de bœuf, mozzarella, mayonnaise à la truffe, frites fraîches	22,00 €

NOS PÂTES FRAÎCHES

BIO ET LOCALES DE CHEZ « EGGUSTO » DE GEMBLOUX

Spaghetti sauce bolognaise ou carbonara	19,00 €
Lasagne al forno (*)	20,00 €
Penne jambon et fromage gratiné (*)	19,00 €
Pâtes crème de saumon fumé et basilic, tomates séchées	23,00 €
Pâtes aux fruits de mer sauce bisque (saumon fumé, scampi, palourdes...)	24,00 €

NOS SALADES

Salade de chèvre chaud croustillant, caramélisé au miel	21,00 €
Salade « 3 Clés » (<i>dés de poulet caramélisés et saté</i>)	22,00 €
Salade César (émincé de Coucou de Malines, mayonnaise aux anchois...)	23,00 €
Salade de saumon fumé de Sombreffe, œuf dur, croûtons, crème de fines herbes	25,00 €

(*) : Minimum 15 minutes d'attente.

Certains changements d'accompagnements peuvent entraîner un supplément.

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 PLATS VÉGÉTARIENS – VÉGANS

The Vegetarian Butcher

Végé Penne gratinés (<i>crème, gruyère, parmesan</i>) – <i>non végan</i>	17,50 €
No-boulettes sauce tomate, frites fraîches	20,00 €
Burger végétarien no-beef, sauce maison, frites fraîches	21,00 €
Salade de no-chicken chunks	22,00 €
Steak haché, légumes chauds, sauce poivre ou mayonnaise végan	22,00 €

NOS PLATS ENFANTS

(Jusqu'à 10 ans)

Spaghetti bolognaise	14,50 €
Penne jambon / fromage	14,50 €
Boulette sauce tomate, frites	14,50 €
Vol au vent, frites	14,50 €

(*) : Minimum 15 minutes d'attente.

Certains changements d'accompagnements peuvent entraîner un supplément.

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

Pêche Melba	11,00 €
Fraise Melba	11,00 €
Mousse au chocolat noir	11,00 €
Crêpes au sucre	9,50 €
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 (aussi 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 €

Nos deux desserts du menu Gourmand sont également disponibles à la carte, voir prix juste en-dessous de chaque dessert.

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

(*) : Minimum 15 minutes d'attente.

**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 Copperhead (Gin Belge aux notes d'angélique, cardamone, écorces d'orange et graines de coriandre...)	10,00€
<i>Disponible aussi sans alcool</i>	8,00€
Gin « W » Double you (Gin Belge aux notes de rose, de houblon, coriandre...)	10,00€
Gin Bombay Dry	8,00 €
Gin Tanqueray	8,50 €
Rhum Bacardi blanc	7,50 €
Rhum Bacardi brun	8,50 €
Rhum Millionario 10ans (10 Aniversario Reserva), Pérou	12,00 €
Jack Daniel's	8,50 €
Vodka Eristoff	7,50 €
Whisky Jameson	8,50 €
Whisky J&B	8,00 €
Whisky Johnnie Walker Red Label	8,00 €
Whisky Glenmorangie 10 ans d'âge	10,50 €
Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge	12,00 €
Whisky Lagavulin 16 ans d'âge (<i>tourbé</i>)	14,50 €
Accompagnements (jus, coca, tonic, soda...)	3,00 €

DIGESTIFS

Amaretto Adriatico – liqueur d'amandes grillées	8,00 €
Amaretto Disaronno	8,00 €
Liqueur de crème d'amandes Adriatico	8,00 €
Armagnac	9,50 €
Baileys	8,00 €
Calvados	9,00 €
Cognac	9,00 €
Cointreau	8,50 €
Eau de vie de poires	9,50 €
Eau de Villée	9,00 €
Genièvre Peket	6,50 €
Grand Marnier	9,00 €
Grappa di Barolo Riserva	10,00 €
Limoncello	8,00 €
Poire Cognac Falcon (provenance : Namur)	9,50 €

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino (mousse de lait ou chantilly)	4,80 €
Cécémel chaud ou froid / Cécémel Viennois	3,90 € / 4,90 €
Décaféiné (petit ou grand)	3,00 €
Espresso grand ou petit	3,00 €
Double petit espresso	5,50 €
Irish / Italian / French Coffee	13,00 €
Latte macchiato	5,50 €
Thé (Earl Grey, Camomille, Vert ou Vert & Agrumes, Tilleul, Eglantier, Menthe Poivrée)	3,00 €
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.

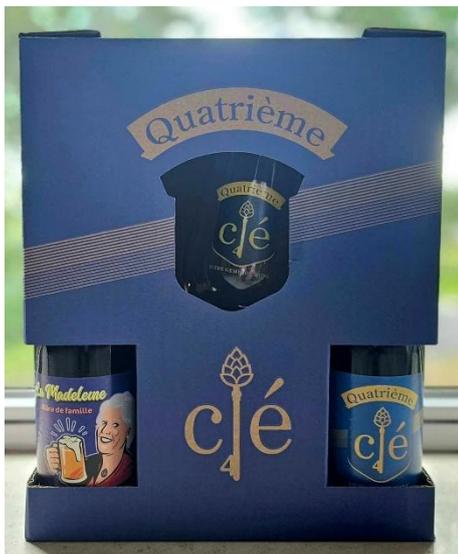
Au fil des ans, l'hôtel a su se renouveler et s'agrandir pour proposer de plus en plus de services. À présent, les salles sont au nombre de 8 dont certaines, modulables, peuvent accueillir jusqu'à 150 personnes aussi bien pour des séminaires que pour des banquets ou tout autre festivité.

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.