

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

LE HUGO - 11€
Prosecco, sirop de fleur de sureau, eau pétillante, menthe

CUBA LIBRE - 10€
Rhum Brun, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Coca-Cola

AMERICANO - 10€
Campari, Martini rouge, eau pétillante

MOJITO - 10€
Rhum Blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante

BELGIAN MULE - 11€
Eau de Villée, Ginger Beer, jus de citron vert

SPRITZ - 10€
Aperol, Prosecco, eau pétillante

PIÑA COLADA - 12€
Rhum brun et blanc, liqueur de coco, jus d'ananas

SEX ON THE BEACH - 11€
Vodka, sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry



VERT D'EAU - 12€
Gin Bombay Dry, Cointreau, liqueur de curaçao, liqueur de coco, jus de citron jaune, jus d'ananas





L'ÉCLAT DE PAMPLEMOUSSE
AVEC ALCOOL - 11€
SANS ALCOOL - 9€
(Vodka), mangue épicée, jus de cranberry, jus de pamplemousse

MOCKTAIL
(SANS ALCOOL)

B.A.P - 8,5€
Funny Pisang, jus de pomme, tonic Pink Peper

LE CHOSE - 7.5€
Schweppes Tonic, jus de pamplemousse

TROPIFOLIE - 8.5€
Orange, ananas, jus de citron jaune, sirop de grenadine

VIRGIN SPRITZ - 8€
Schweppes Virgin Spritz, funny bitter

VIRGIN BELLINI - 7€
Schweppes Tonic, sirop de pêche

VIRGIN MOJITO - 9€
Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe

GIN & TONIC 0°
Gordon 0°, tonic au choix - 9€
Arduenna 0°(🇧🇪), tonic au choix - 10€

BOISSONS



APÉRITIFS

- APÉRITIF MAISON (AMARETTO, JUS DE POMMES, FLEUR DE SUREAU) 10€
- BATIDA DE COCO 6.7€
- CAMPARI 6.7€
- COUPE DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC, GRAND CRU 14€
- GET 27 6.7€
- KIR 7.5€
- MARTINI (BLANC / ROUGE) 7€
- PICON 6.5€
- PICON BIÈRE 9€
- PICON VIN BLANC 9.5€
- PINEAU DES CHARENTES (BLANC OU ROSÉ) 7.5€
- PISANG 6.5€
- PORTO (BLANC / ROUGE) 7€
- RICARD 7.5€
- VERRE DE CAVA 9.5€
- BITTER N/A 5€
- LIÉGEOIS 3.9€
- PISANG N/A 5.5€

VINS

ROUGE - ROSÉ - BLANC SEC / MOELLEUX



- VERRE 4.9€
- 1/4L 8.5€
- 1/2L 16.5€
- BOUTEILLE 25€

BIÈRES AU FÛT

- GRIMBERGEN (BLONDE)
  (25CL) 4.9€
  (33CL) 5.8€
- MAES
  (25CL) 3€
  (33CL) 4.0€
  (50CL) 5.9€
- TANGO / MAZOUT / PANACHÉ
  (25CL) 3.7€
  (33CL) 4.5€

EN BOUTEILLE

- CARLSBERG (25CL) 4.9€
- MORT SUBITE KRIEK (25CL) 4€
- BERTINCHAMPS FRAMBOISE (33CL) 5.5€
- CHIMAY BLANCHE (33CL) 5.7€
- SAINT-HUBERTUS BLANCHE (25CL) 5.8€
- DUVEL (33CL) 5.9€
- CHOUFFE BLONDE (33CL) 5.9€
- HOUPPE DE NAMUR (33CL) 5.9€
- BERTINCHAMPS TRIPLE (33CL) 5.9€
- TRAPPISTE ROCHEFORT (8°) (33CL) 6€
- WESTMALLE TRIPLE (33CL) 6.1€
- TRIPLE KARMELIET (33CL) 6.2€
- ORVAL (33CL) 6.4€
- GRIMBERGEN BRUNE (33CL) 4.8€
- ABBAYE DE GEMBLOUX TRIPLE (33CL) 5.7€
- CHIMAY BLEU (33CL) 5.9€
- GORDON SCOTCH (33CL) 5.9€
- CARLSBERG 0° (25CL) 3.9€
- MAES 0° (25CL) 3.7€
- BERTINCHAMPS PASSION 0,0° (33CL) 5.4€

BIÈRES DE L'HÔTEL



LA 4E CLÉ OU LA MADELEINE
(33CL) 4.7€
(50CL) 6.2€

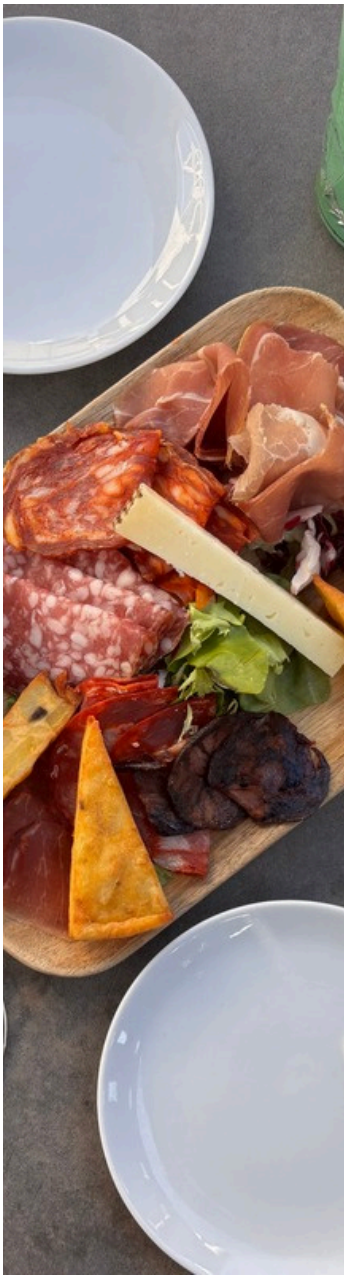
SOFTS

- COCA-COLA 3.5€
- COCA-COLA ZERO 3.5€
- FANTA ORANGE 3.5€
- SPRITE 3.5€
- AQUARIUS CITRON 3.5€
- FUZE TEA PÉTILLANT 3.8€
- FUZE TEA PÊCHE 3.8€
- JUS DE FRUITS (ORANGE, POMME, POMME-CERISE, TOMATE, PAMPLEMOUSSE) 3.5€
- PERRIER 33CL 4.8€
- CHAUDFONTAINE (PLATE OU PÉTILLANTE)
  25 CL 3.1€
  1/2L 5.8€
  1L 8.4€
- FEVER TREE MIXERS (PLUSIEURS SORTES) 4.5€
- SCHWEPPES AGRUMES, INDIAN TONIC 3.9€
- SCHWEPPES PREMIUM MIXERS GINGER ALE, GINGER BEER, HIBISCUS, PINK PEPPER, WHITE PEACH 4.5€

SUPPLÉMENTS

- GRENADINE OU MENTHE 0.7€
- ACCOMPAGNEMENTS : COCA, JUS, TONIC,SODA,... 3€

LA CARTE



MENU DU JOUR

- NOTRE POTAGE DU JOUR 5€
- NOTRE PLAT DU JOUR 17€
- NOTRE DESSERT DU JOUR 7€
- NOTRE MENU DU JOUR (POTAGE, PLAT, DESSERT) 27€

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

A PARTAGER

- ASSIETTE DE FROMAGE 5.5€
- ASSIETTE DE FROMAGE & SALAMI 10€
- 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

Bouillon “Thaï” (scampi, noix de Saint-Jacques, sandre)
Prix à la carte - 20€
OU
Duo de foie gras (terrine et crème brûlée) et son confit, brioche toastée
Prix à la carte - 21€

Dos de merlu à l’ostendaise (sauce vin blanc, crevettes grises et moules), pommes Vitelotte
Prix à la carte - 30€
OU
Noisette de biche sauce poivrade, poire au vin, pomme Macaire
Prix à la carte - 31€

Nougat glacé à la “Mandarine Napoléon” 🇧🇪
Prix à la carte - 12€
OU
Paris-Brest au caramel
Prix à la carte - 12€

Assiette de fromages fermiers (🇧🇪)
Prix à la carte - 15€



Entrées

ENTRÉES FROIDES

- CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ 19€
- SAUMON FUMÉ 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€

NOS ENTRÉES DU MENU GOURMAND SONT AUSSI DISPONIBLES À LA CARTE, AU PRIX INDIQUÉ

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

Plats bras

VIANDES

- AMÉRICAIN MINUTE, FRITES FRAÎCHES, SALADE — 22€
- EMINCÉ DE COUCOU DE MALINES, SAUCE FINE CHAMPAGNE AU FOIE GRAS, POMMES AMANDINE — 26€
- ESCALOPE À LA “SALTIMBOCA” (JAMBON DE PARME, PESTO ROUGE, MOZZARELLA, SAUGE) — 27,5€
- MAGRET DE CANARD SAUCE À L’ORANGE OU POIVRE VERT, POMMES CROQUETTES (SERVI ROSÉ) — 28€
- BOULETTES « MAISON » : SAUCE TOMATES, LIÉGEOISE OU DIABLE — 19.5€
- BOUCHÉE À LA REINE, FRITES — 23.5€
- BURGER 3 CLÉS (BACON, SAUCE AUX 3 POIVRES), FRITES — 20€
- BURGER RACLETTE (BOEUF, FROMAGE À RACLETTE, SALADE VERTE, MAYONNAISE “POMODORI”) — 21€
- STEAK DE BŒUF BBB GRILLÉ 250 GR, FRITES, SALADE — 30€
- FILET PUR DE BOEUF 250 GR, CUISSON BLEU OU SAIGNANT, FRITES, SALADE — 34€

SAUCES AU CHOIX (STEAK & FILET PUR) : ARCHIDUC, BÉARNAISE, POIVRE VERT, GORGONZOLA, BEURRE MAÎTRE D’HÔTEL

POISSONS

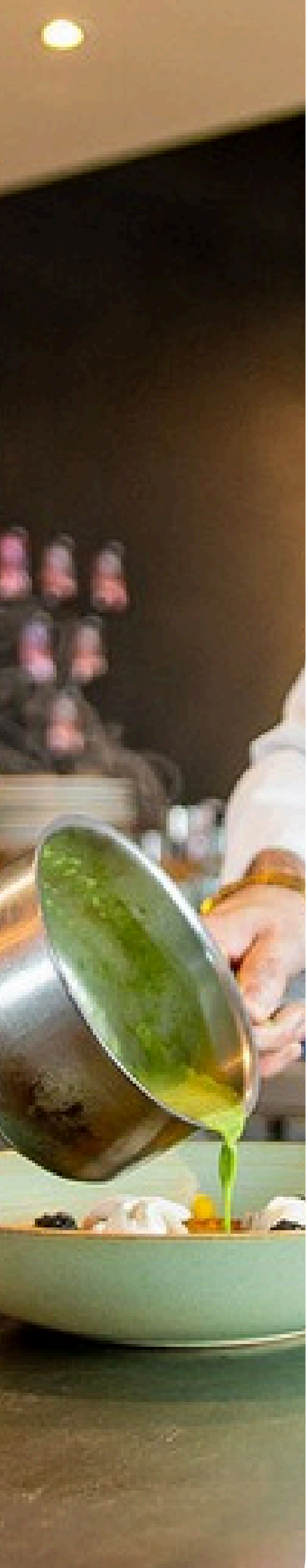
- SAUMON (CUISSON NACRÉE) SAUCE BÉARNAISE, FRITES, LÉGUMES SAUTÉS — 27€
- FILET DE SAINT-PIERRE, CHIMICHURRI, SAUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE, HUILE D’OLIVE ET ZESTE DE CITRON — 31€
- FISH BURGER, FRITES — 20€

NOS PLATS DU MENU GOURMAND SONT AUSSI DISPONIBLES À LA CARTE, AU PRIX INDIQUÉ

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

NOS PRODUCTEURS GEMBLOUTOIS

VIANDES : BOUCHERIE SPRIMONT
BŒUF : FERME VAN EYCK
HUILE : GRAND SOLEIL



PÂTES

- SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE OU CARBONARA 19€
- LASAGNE AL FORNO (*) 20.5€
- PENNE JAMBON ET FROMAGE GRATINÉ (*) 19.5€
- PENNE “TERRE ET MER” AU PESTO VERT 22€

SALADES

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT, CARAMÉLISÉ AU MIEL 21€
- SALADE « 3 CLÉS » (DÉS DE POULET CARAMÉLISÉS ET SATÉ) 22.5€
- SALADE DE SAUMON FUMÉ, ŒUF DUR, CROÛTONS, CRÈME DE FINES HERBES 25€
- FRISÉE AUX LARDONS, OEUF POCHÉ, CROUTONS, POMMES 21€

VÉGÉTARIENS

- VÉGÉ PENNE GRATINÉS, CRÈME, GRUYÈRE, PARMESAN (NON VÉGAN) 18€
- NO-BOULETTES SAUCE TOMATE, FRITES 21€
- BURGER VÉGÉTARIEN NO-BEEF, SAUCE MAISON, FRITES 21.5€
- SALADE DE NO-CHICKEN CHUNKS 22.5€
- STEAK HACHÉ, LÉGUMES CHAUDS, SAUCE POIVRE OU MAYONNAISE VÉGÉ 22.5€

ENFANTS

- SPAGHETTI BOLOGNAISE 15€
- PENNE JAMBON & FROMAGE 15€
- BOULETTE SAUCE TOMATE, FRITES 15€
- VOL AU VENT, FRITES 15€

DESSERTS

CLASSIQUES

- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR — 11€
- “COMME UN SNICKERS” GLACÉ — 12€
- CRÊPES AU SUCRE — 9€
- 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) — 13€
- CHAMPAGNE GOURMAND — 20.5€
- 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 BELGE (2 BOULES SORBET CITRON, EAU DE VILLÉE 🇧🇪) — 11.5€
- BOUCANIER (2 BOULES SORBET EXOTIQUE, RHUM) — 12€

NOS DESSERTS DU MENU GOURMAND SONT AUSSI DISPONIBLES À LA CARTE, AU PRIX INDIQUÉ





CAFÉS

• CÉCÉMEL CHAUD OU FROID	4€
• CÉCÉMEL VIENNOIS	5€
• ESPRESSO GRAND OU PETIT	3.2€
• DOUBLE ESPRESSO	5.7€
• CAPPUCCINO (MOUSSE DE LAIT OU CHANTILLY)	5€
• DÉCAFÉINÉ (PETIT OU GRAND)	3.2€
• LATTE MACCHIATO	5.9€
• THÉ (EARL GREY, VERT, CAMOMILLE, VERT & AGRUMES, TILLEUL, EGLANTIER, MENTHE POIVRÉE)	3.4€
• THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	5€
• IRISH / ITALIAN / FRENCH COFFEE	13€

DIGESTIFS

• AMARETTO DISARONNO	8€
• ARMAGNAC	9.5€
• BAILEYS	8€
• CALVADOS	9.5€
• COGNAC	9.5€
• COINTREAU	8.5€
• EAU DE VIE DE POIRES 🇧🇪	9.5€
• EAU DE VILLÉE 🇧🇪	9€
• GENIÈVRE PEKET	7€
• GRAND MARNIER	9€
• GRAPPA DI BAROLO RISERVA	10.5€
• LIMONCELLO	8€
• POIRE COGNAC	9.5€

ALCOOLS

• GIN 1836 ORIGINAL (BIO & 🇧🇪)	9.5€
• GIN BOMBAY DRY	8€
• GIN TANQUERAY	8.5€
• GIN ARDUENNA AVEC ALCOOL (BIO & 🇧🇪)	10.5€
• GIN ARDUENNA SANS ALCOOL (BIO & 🇧🇪)	8€
• RHUM BACARDI BLANC	8€
• RHUM BACARDI BRUN	9€
• RHUM CHIMAY OCTOPUS SPICED (🇧🇪)	10€
• RHUM DIPLOMÁTICO RESERVA	11€
• VODKA ERISTOFF	8€
• JACK DANIEL'S	8.5€
• JACK APPLE	9€
• WHISKY JAMESON	9€
• WHISKY J&B	8.5€
• WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	8.5€
• WHISKEY GLENMORANGIE 10 ANS D'ÂGE	11.0€
• WHISKEY REBEL STRAIGHT RYE BOURBON	11.5€
• WHISKEY GLENFIDDICH 12 ANS D'ÂGE	12.5€
• WHISKEY WATERLOO THE BRANCARDIER (🇧🇪)	14.0€
• WHISKEY LAGAVULLIN 16 ANS D'ÂGE	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.