



NOTRE MENU



LA BARQUETTE

Généreuse et savoureuse naturellement !

9,90 €



1 La viande tranchée



2 L'accompagnement



3 La sauce



4 Le condiment

MENU CLASSIQUE

LA Barquette + boisson OU dessert

11 €

MENU GOURMAND

LA Barquette + dessert + boisson

13 €

MENU VEGET

Salade ou potage + boisson ou dessert 7 €

Salade ou potage + dessert + boisson 9 €

1 Viandes

LE POULET FRANCAIS

Mariné, grillé, fumé au bois du moment – servi tranché

LE FUMÉ DU JOUR + 2 €

- Effiloché de cochon confit

Bois : barils de Jack Daniels

-Filet mignon de porc laqué

Bois : Pommier

-Saucisse de Toulouse grillée

Bois : Chêne

-Bœuf mariné

Bois : Frêne

2 Accompagnements

FRITES FRAÎCHES MAISON

En 2 bains pour 1 frite fondante et croustillante

Et / Ou

LÉGUME DU JOUR

Coleslaw, méli-mélo de salades, choux, carottes râpées

3 Sauces

SAUCE BBQ MAISON

Miel, ail, paprika fumé

Ou Ketchup, Mayo, Moutarde

4 Condiments

PICKLES D'OIGNON ROUGE

OIGNONS FRITS

PIMENT DOUX

-- ET AUSSI --

SALADE ou POTAGE VEGET DE SAISON

Pour la fraîcheur et la ligne

Légumes frais de saison

5,90 €

BARQUETTE XL ou BBQ Box

Viande XL ou mix

13,90 €

Accompagnement 3 €

Sauce 1 €

Desserts maison 2 €

Gâteau au chocolat
Dessert du jour

Boissons 2 €

Eau plate ou gazeuse
Sodas



ORIGINE
FRANCE



Nos tarifs sont TTC et en euros

Nos viandes, marinades, accompagnements et desserts sont susceptibles d'évoluer selon la saison et l'humeur des chefs