



# 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

### POULET GRILLÉ / FUMÉ

Origine : Périgord

Cuisse et haut de cuisse désossés fumés ou marinés, servis tranchés

### EFFILOCHE DE COCHON CONFIT

Origine : Bretagne

Cuisson basse température 5h30, fumé au barbecue au bois naturel

### LE FUMÉ DU JOUR + 2 €

Ex : Ribs de bœuf, travers de porc, tournedos de canard...

## 2 Accompagnements

### FRITES FRAÎCHES MAISON

En 2 bains pour 1 frite fondante et croustillante

### PDT EN ROBE DES CHAMPS

Pomme de terre entière cuite au barbecue

### LÉGUME / CÉRÉALE DU JOUR

Coleslaw, carottes grand-mère, lentilles à l'ancienne..

## 3 Sauces

### SAUCE BBQ MAISON DU JOUR

Au miel, au bourbon, au rhum épicé...

### SAUCE ROBE DES CHAMPS

Fromage blanc allégé, fines herbes

### SAUCE DU JOUR

Mayonnaise maison au gingembre, piment aigre douce, vigneronne....

## 4 Condiments

### PICKLES

Cornichon, oignon rouge, radis..

### PIMENT

Tranches de 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