



# CONCEPT

Amies et amis carnassiers,

Fins lecteurs et grands gourmets que vous êtes (ou l'inverse) nous allons vous mettre l'eau à la bouche. Si vous êtes venus, comme chez vous, pour un barbecue en famille/entre amis, vous êtes à la bonne adresse.

Sachez que le concept du barbecue est aussi vaste et aussi beau que les souvenirs partagés qu'il nous apporte. Si les valeurs du barbecue sont universelles, les techniques de cuisson ne se comptent même plus. Toutefois, contons la nôtre.

L'équipe de Jacky utilise des techniques qui nous viennent directement du sud des Etats-Unis. Nous cuisons les viandes à basse température dans notre Smoker, via la création de fumée de bois. Nous prenons le temps de faire cuire nos viandes durant plusieurs heures afin qu'elles ne soient jamais brusquées. Cela offre à la viande, mais à vous aussi, une vraie puissance et une tendreté inégalée. Le bois que nous utilisons dans notre machine est directement importé d'Ecosse. Il provient d'anciens tonneaux à Whisky de minimum neuf ans d'âge pour une qualité **Jackyesque**.

Nous cherchons à réunir les sensations de nos bons vieux barbecues à la belge avec la tendresse d'une cuisson américaine à basse température. La puissance et la technique du fumage au bois avec le bonheur des souvenirs du barbecue maison, c'est l'essentiel au Barbecue de Jacky.

Bienvenue chez nous, surtout chez vous.

# SAUCES

Avec chacun de vos plats, vous recevrez un assortiment de quatre sauces froides maison : **mayonnaise, barbecue, tartare** et **miel-moutarde**.

Sauces chaudes maison également disponibles :

**Poivre, champignon** et **béarnaise** ..... 2,5 €

# POUR VOS PETITS CHAMPIONS

Nuggets de poulet fermier maison, compote de pommes et frites ..... 12,95 €

Allergènes : ne prenez aucun risque, demandez la liste complète à notre équipe.

# APEROS EN SOLO OU À PARTAGER

**Le Pain à l'ail** ..... 6 €

Grosse tranche de pain fermier de nos artisans-boulangers généreusement tartinée d'un beurre fermier à l'ail et maison.

**Les MAXI Wings** ..... 8 €

Trois épaisses pièces de volailles élevées en plein air, d'une tendresse inégalable et fumées plus de deux heures pour un goût divin.

**Les Iron Ribs** ..... 8 €

L'essence même de tout barbecue. Ribs de porc épais à souhait, délicatement fumés et généreusement marinés à la bière Iron Throne.

**Les Croquettes de Chimay** ..... 6 €

Préparées par notre équipe à base du célèbre fromage trappiste au bon lait frais et crémeux du Pays de Chimay.

**Les Candy Bacons** ..... 4 €

Délicieuses chips de lard ardennais fumé et caramélisé. Des bonbons de cochon, quelle bonne idée Jacky !

**Le Plateau Complet** ..... 19,95 €

De tout, à partager (ou pas, c'est toi qui décides !).

# PLATS

Chaque recette est préparée avec beaucoup d'amour et de patience. Nous accompagnons nos plats avec une bonne petite salade et un assortiment de sauces froides, comme à la maison.

## DANS NOTRE SMOKER

**Le FULL Rack de Ribs** ..... 19,95 €

La totalité du train de côtes d'un des plus beaux porcs belges, fumé durant plus de quatre heures et caramélisé au service. A manger avec ses doigts bien sûr. *Let's get dirty.*

**La Basse Côte de Bœuf** ..... 19,95 €

Comme un ribs de porc, mais en MAXI. Nous sélectionnons nos bœufs en fonction de leur indice de gras et de l'épaisseur de la viande sur os. Cette côte est fumée plus de six heures afin d'obtenir une tendresse sans pareil.

**L'Assortiment de Saucisses** ..... 14,95 €

Délicieuses saucisses artisanales superbement fumées. Trois goûts, pour trois fois plus de plaisir : traditionnelle, porc-bœuf aux notes de thym et romarin et merguez d'agneau.

**Le Smoked Hot-Dog** ..... 12,95 €

Pain artisanal préparé par nos artisans-boulangers, saucisse fraîchement sortie de notre *Smoker*, *homemade* tartare, éclats de bacon et condiments.

## SUR NOTRE GRILL

**La Pièce du Boucher** ..... 24,95 €

Mise à l'honneur d'une pièce exceptionnelle et souvent méconnue. Notre équipe sera ravie de vous la présenter.

**Les Côtes d'Agneau** ..... 19,95 €

Belles petites côtes d'agneau en provenance d'Ecosse, généreusement recouvertes de notre beurre d'ail maison.

**La Tomahawk de Bœuf (IR)** ..... 29,95 € pp

Plus d'un kilo à partager à deux. Garantie élevée en ferme, cette pièce de bœuf a spécialement été sélectionnée pour sa splendeur, sa tendresse et son goût prononcé. 30 minutes d'attente.

**L'authentique Burger** ..... 12,95 €

Pain artisanal brioché en direct de nos maîtres-boulangers, bœuf haché sur base de notre recette originale, épaisse tranche du véritable fromage de Chimay, oignons caramélisés, mayonnaise maison légèrement moutardée et condiments.

**La Grosse Tranche de Jambon** ..... 14,95 €

Cochon Duke of Berkshire, élevé en Belgique. Son jambon est braisé, marqué au grill et laqué miel-moutarde. Délicieusement gourmand.

**Les Gambas** ..... 19,95 €

Sept grosses pièces entières cuites sur notre grill, légèrement marinées au beurre d'ail maison et flambées au rhum. Tout en simplicité, non décortiquées.

✓ **La Salade du jour** ..... 14,95 €

Selon l'humeur de Jacky, nous vous proposons une salade à base des meilleurs produits de notre région. Pour plus de plaisir, nous la changeons régulièrement. Demandez la recette du jour à notre équipe. Version végétarienne disponible (12,95€).

✓ **Homemade Falafel** ..... 14,95 €

De délicieuses petites boulettes de pois chiches préparée avec amour dans nos cuisines.

## LES PLATEAUX\* Dès 2 personnes, adaptez au nombre de convives.

**L'essentiel du Smoker** ..... 19,95 € pp

Basse côte de bœuf, ribs de porc et maxi wings. Découvrez le barbecue américain !

**Le Barbecue Experience** ..... 24,95 € pp

Basse côte de bœuf, ribs de porc, jambon grillé, côtes d'agneau et nos délicieuses saucisses de porc artisanales. Gratin Dauphinois, frites maison et salades inclus. La vraie expérience barbecue !

\* Envie d'inviter tou(te)s vos ami(e)s pour un énorme barbecue ? Formule *all-in* disponible sur réservation. Et pour les plus grands groupes, nous pouvons même privatiser votre propre espace du restaurant. *It's party time!*

## ACCOMPAGNEMENTS

**Les Frites** ..... 2,5 €

À base de pommes de terre provenant de nos cultivateurs, préparées avec amour et cuites à la graisse de bœuf.

**Les Frites de Patate douce** ..... 3 €

La même! Mais avec de somptueuses patates légèrement sucrées.

**Le Gratin Dauphinois** ..... 3,5 €

Sur base d'une véritable recette de grand-mère avec les meilleures pommes de terre de notre terroir.

**Les Mac&Cheese** ..... 3,5 €

Divines pâtes à la semoule de blé dur, sauce quattro fromaggi à l'italienne.

**Les Légumes Grillés** ..... 3,€

Nos chers légumes de producteurs simplement saisis sur grill.