

LES DESSERTS À *Jacky*

Brownie cacahuètes et fleur de sel – 8

La recette à Jacky bien sûr - Chocolat belge –
Cacahuètes et fleur de sel

Crumble Pommes & Bacon – 8

Pommes caramélisées et flambées au bourbon
– Crumble – Lard fermier

Ananas rôti & sorbet – 7

Tranches d'ananas flambées au Rhum –
Sorbet fruits de la passion

Sorbet du jour – 6

Pimp ton sorbet : Jacky rajoute l'alcool de ton
choix : Vodka, Peket violette, limoncello **+3.**

CAFÉS ET THÉS

Café, long ou serré – 2,5

Sélection Mano Mano – Certifié Fairtrade

Aromatisez votre café : Chocolat-Cookie, Noisette,
Speculoos ou Popcorn **+0,5.**

Double Espresso – 3,5

Cappuccino – 3,5

Thés & Infusions

Sélection Les 2 Marmottes

Provenance directe de Haute - Savoie : Thé vert à
la menthe, romarin, fenouil, pomme-cannelle, citro-
nelle, tilleul, hibiscus, myrtille, menthe-tilleul-
verveine... **2,5**

LE MILKSHAKE

Préparé minute à base
d'ingrédients 100% naturels. le
milkshake à jacky est une vraie
petite bombe de saveur.
Digne de la tradition américaine.

Les goûts :

Vanille & Popcorn
Noisette
Caramel beurre salé
Speculoos

7



Taxes et services compris, prix en €. | Besoin de plus d'in-
formation ? Faites signe à notre équipe, ils sont là pour
vous. | Allergènes: ne prenez aucun risque, demandez la
liste complète. | Votre avis compte pour nous: rendez-vous
sur www.barbecue-jacky.be ou sur [f@](https://www.facebook.com/jackybarbecue)

LES DIGESTIFS

Liqueur de café Marula 24°, Belgique – 8

Amaretto Di Saronno 28°, Italie – 7

Grappa Miel Marcati 30°, Italie – 7

Liqueur de Poire Williams Biercée 35°,
Belgique – 8

Cognac Bisquit 40°, France – 7

Sambuca Ramazzoti 38°, Italie – 6

Vodka Tovaritch 40°, Russie – 6

Tequila Jose Cuervo Tradicional Reposado
38°, Mexique – 6

Limoncello Bongiorno 28°, Italie – 5

L'IRISH COFFEE

Selon la légende, le cocktail chaud le plus célèbre au monde serait né fin des années 30 à l'initiative d'un jeune barman, Brendan O' Reagan, au sein de l'aéroport de Shannon situé à l'ouest de l'Irlande. L'histoire nous dit que les passagers des vols transatlantiques arrivant en hydravion étaient frigorifiés et grands consommateurs de café, leur permettant de supporter les longues heures de leurs vols. Brendan eu alors l'idée d'y ajouter du whiskey pour leur redonner des forces, de la crème pour tenir au corps et lui donner une touche nationale : la ressemblance à la Guinness !

Nous réalisons notre recette à base du Whiskey de la famille Bushmills, situé au nord de l'Irlande et considérée comme la plus ancienne distillerie au monde toujours en activité. Comme le veut la recette originale, nous le servons en deux couches. Faites confiance à notre équipe, c'est bien meilleur.

Variation possible:

**Italian (Amaretto), Cuban (Rhum),
Mexican (Tequila) ou French (Cognac).**



8

LES RHUMS

Sailor Jerry Spiced – 8

40°, Caraïbes US.

Diplomático Reserva Exclusiva 12 ans – 9

40°, Vénézuela.

Rhum Ardent – 10

40°, Belgique & France.



LES WHISKIES

Bushmills 10 ans – 9

40°, Irlande.

Bulleit Bourbon – 9

45°, Kentucky US.

Lambertus 10 ans – 10

40°, Belgique.

Le trio de dégustation - 2cl par verre - 12