

STARTERS SEUL OU À PLUSIEURS

-  **Pain à l'ail** 6
Pain artisanal – Beurre d'ail maison.
- Chicken fingers** 7
Nuggets de poulet fermier - 3 pièces.
-  **L'Os à moelle & son bourbon** 8
Fumé 1h – Servi avec un shot de Wild Turkey Bourbon, US.
-  **Le petit pain de viande** 7
Fumé 1h – Recette maison, façon grand-mère.
- Candy bacons** 5
Chips de lard fermier ardennais – Séché et caramélisé.
-  **Onion Rings** 6
L'incontournable des starters made in US – Fabrication artisanale.
-  **La planche apéro** 19,95
4 starters au choix à partager (Ou pas !)

AMIES ET AMIS À JACKY,

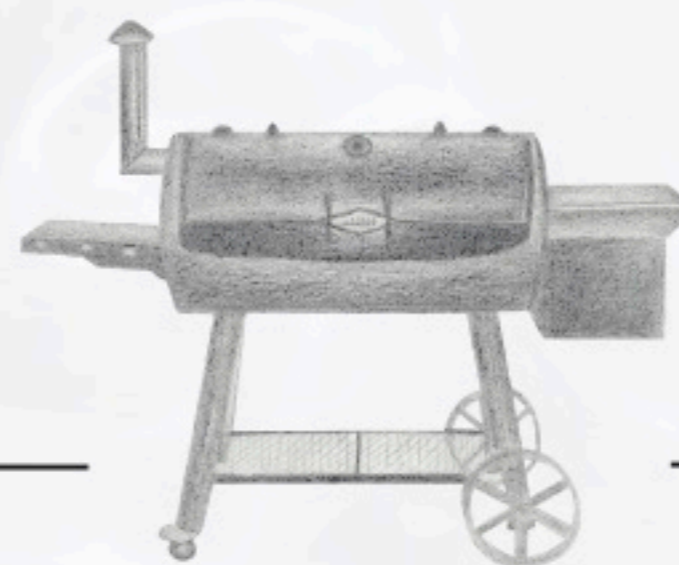
Installez-vous confortablement, profitez d'un moment décontracté, comme à la maison, et laissez-nous vous entraîner dans un voyage gustatif étonnant. Notre objectif est de raviver les souvenirs de vos barbecues maison en y insufflant l'excellence des techniques qui nous viennent directement du sud des Etats-Unis. Laissez-nous vous préparer des viandes comme nulle part ailleurs.

Nous cuisons les viandes à basse température dans notre *Smoker*, via une source de chaleur indirecte, par la création de fumée de bois au sein de notre *Pit*, nous lui apportons un goût atypique. Nous prenons le temps de faire cuire nos viandes durant plusieurs heures afin qu'elles ne soient jamais brusquées. Le bois que nous utilisons est directement importé d'Écosse. Il provient d'anciens tonneaux à Whisky de minimum neuf ans d'âge.

Nos viandes sont issues de l'élevage wallon, nos frites sont coupées à la main, nos sauces sont uniques.

Bienvenue.

Parce que le barbecue nous rassemble.



Jacky

PLATEAU BARBECUE

Bavette de boeuf grillée, ribs de porc fumé, saucisses artisanales et agneau mariné. 400gr de viande par personne.

Dès 2 personnes, adapté au nombre de convives. Un accompagnement au choix par personne inclus.

27,95 pp



Une Grosse faim ?
On a une version XL.

+5 pp

On rajoute du **Pulled Pork ?**

+3 pp



Taxes et services compris, prix en €. | Besoin de plus d'information ? Faites signe à notre équipe, ils sont là pour vous. | Allergènes: ne prenez aucun risque, demandez la liste complète. | **Pas d'inquiétude, nous avons bien une carte des desserts** | Votre avis compte pour nous: rendez-vous sur www.barbecue-jacky.be ou sur  

JACKY S'OCCUPE DE TOUT

Profitez de l'expérience 100% barbecue, pour un moment des plus conviviaux.

La planche apéro.

Pain à l'ail, chicken fingers, onion rings et candy bacons.

+

Le plateau Barbecue.

Possibilité de prendre la version XL : +5pp

+

Boissons à volonté durant le repas.

Soft, Eaux, La Jacky et vins maison (Rouge - Blanc - Rosé.)

40 pp*

*A partir de 4 personnes, pour toute la table. Demandez les infos à notre équipe.

POUR VOS PETITS CHAMPIONS

Nuggets de poulet

Servi avec frites maison et compote de pommes.

9,95

PLATS

CHAQUE PLAT EST ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE ET D'UN ASSORTIMENT DE SAUCES FROIDES MAISON. LES AUTRES ACCOMPAGNEMENTS SONT AU CHOIX.

Dans notre smoker :

Toutes nos viandes sont assaisonnées avec notre mélange secret d'épices.

Flanchet de boeuf 24,95

Poitrine de boeuf - 500gr – Fumé 5h – Limousin, Belgique.

Ribs de porc 19,95

Rack complet – 600gr avec os – Fumé 4h - Belgique.

Trio de mini burgers 19,95

Effiloché de Ribs – Pulled Pork & Barbecue – Chili con carne.

Smoked chili con carne 17,95

LA recette à Jacky – 300gr - Fumé 1h – Servi avec mini tacos, guacamole maison et piments *on the side*.

Original pulled pork 19,95

Le vrai, l'unique – 300gr – Epaule de porc fumée 8h30 – Servi avec 2 Buns, comme aux US - Belgique.

Tomahawk de porc 22,95

400gr – Fumée 4h – Laqué au miel - Belgique.

Sur notre grill :

Le véritable goût d'une bonne viande grillée.

Pièce du boucher 27,95

Découpe du jour. Demandez-la à notre équipe.

Côte à l'os de boeuf 29,95

550gr – Holstein – Belgique.

Ribeye de boeuf 29,95

350gr – Noix d'entrecôte d'Holstein – Belgique.

Brochette d'agneau 19,95

300gr - Gigot mariné ail & fines herbes - Ecosse.

L'authentique burger 12,95

Le véritable Cheeseburger - 130gr de viande - Pain brioché, fromage de Chimay et condiments.

Jacky double la viande du burger : + 4

Sauce chaude en suggestion : 2,5



ACCOMPAGNEMENTS



Frites 2,5

Coupées à la main – Double cuisson en graisse de bœuf. **À volonté.**

Jacky vous les couvre de fromage +1

Frites de patate douce 3

Patate sucrée – Double cuisson en graisse de bœuf. **À volonté.**

Mac & Cheese 3,5

La vraie recette, made in US – Sauce cheddar maison.

Coleslaw 3,5

Un mélange maison, signé Jacky – Choux, carottes, raisins.

Maïs grillé 3,5

Cuit au beurre – Grillé minute.



PLATS SANS VIANDE



Burger végétarien 13,95

Le vrai, l'unique mais en version végétarienne - 100gr d'un délicieux steak sans viande - Pain brioché, fromage de chimay et condiments.

Pulled Mushrooms 17,95

Effiloché de pleurotes - Fumées 1h – Servi avec 2 Buns et sauce barbecue – Comme le Pulled pork, mais en végété.