

# STARTERS | SEUL OU À PLUSIEURS

-  **Pain à l'ail** ..... 6  
Pain artisanal – Beurre d'ail maison.
- Chicken fingers** ..... 8  
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** ..... 22  
4 starters au choix à partager ( Ou pas ! )

## AMIES ET AMIS À JACKY,

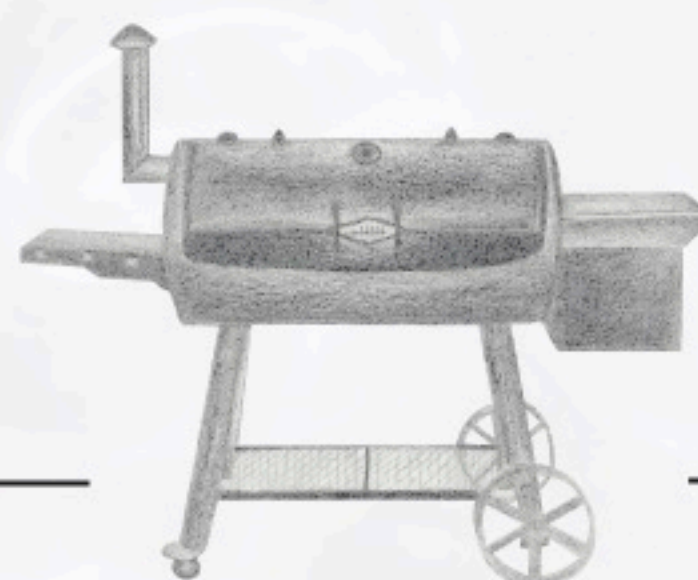
Installez-vous confortablement, profitez d'un moment décontracté, comme à la maison, et laissez-nous vous entraîner dans un voyage gustatif étonnant. Notre objectif est de raviver les souvenirs de vos barbecues maison en y insufflant l'excellence des techniques qui nous viennent directement du sud des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

Nos viandes sont garanties 100% d'élevage en ferme, 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. ±350gr de viande par personne.

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

**28 pp**



**Une Grosse faim ?**  
Version XL : ±500gr de viande pp

**+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](http://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. )

**45 pp\***

\*A partir de 2 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.

**10**

## 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.

-  **Bavette de boeuf** ..... 28  
±400gr – Fumée 2h30 & grillée minute – Irlande.
- Ribs de porc** ..... 20  
Rack complet – ±500gr avec os – Fumé 4h - Belgique.
- Trio de mini burgers** ..... 20  
Effiloché de Ribs – Pulled Pork & Barbecue – Chili con carne.
- Smoked chili con carne** ..... 18  
LA recette à Jacky – 300gr – Fumé 1h – Servi avec mini tacos, guacamole maison et piments *on the side*.
- Original pulled pork** ..... 22  
Le vrai, l'unique – 300gr – Epaule de porc fumée 8h30 – Servi avec 2 Buns, comme aux US - Belgique.
- Tomahawk de porc** ..... 22  
±300gr – Fumée 4h – Laqué au miel - Belgique.


### Sur notre grill :

Le véritable goût d'une bonne viande grillée.

- Pièce du boucher** ..... 28  
Découpe du jour. Demandez-la à notre équipe.
- Côte de boeuf maturée** ..... 32  
±550gr – Holstein – Irlande.
- Ribeye de boeuf** ..... 30  
Noix d'entrecôte – ±350gr – Wexford – Irlande.
- Brochette d'agneau** ..... 22  
±300gr - Gigot mariné ail & fines herbes - Ecosse.
- L'authentique burger** ..... 15  
Le véritable *Cheeseburger* - 130gr de viande - Pain brioché, fromage de Chimay et condiments.  
**Jacky double la viande du burger : + 4**

**Beurre maître d'hôtel : +2**  
**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** ..... 3,5  
Patate sucrée – Double cuisson en graisse de bœuf. **À volonté.**
- Mac & Cheese** ..... 4  
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** ..... 15  
Le vrai, l'unique mais en version végétarienne - 100gr d'un délicieux steak sans viande - Pain brioché, fromage de chimay et condiments.
- Pulled Mushrooms** ..... 18  
Effiloché de pleurotes - Fumées 1h – Servi avec 2 Buns et sauce barbecue – Comme le Pulled pork, mais en végété.