

STARTERS | SEUL OU À PLUSIEURS

- Pain à l'ail fumé** 8
Pain artisanal - Beurre d'ail fumé maison.
- Onion rings** 8
L'incontournable des starters *made in US* - 7 pièces.
- Fish & no chips** 9
Mini beignets de poisson et sauce tartare fumée maison - 6 pièces.
- Chicken brochettes** 9
Brochettes de poulet fermier - Sauce sweet&sour maison - 2 pièces.
- Mini-croquettes de Vieux-Bruges** 9
Croquettes artisanales au fromage belge - 8 pièces.
- Candy bacons** 7
Chips de lard fermier ardennais - Séchés et caramélisés.
- La planche apéro** 22 | 40
3 ou 6 starters au choix, à partager (ou pas!).

Jacky's nachos 10
Chips de maïs croquants - Recouvert de sauce cheddar et Pulled pork maison - Servi chaud. *Hors planche starter.*

LES ACCOMPAGNEMENTS

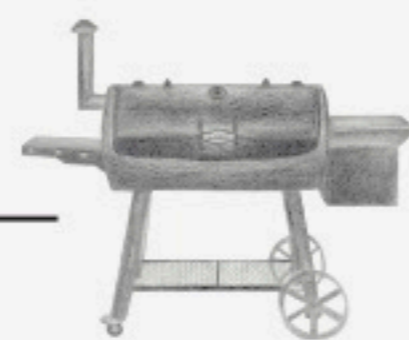
LES FRITES | TOUJOURS À VOLONTÉ

- Frites** 3
Fraîches - Double cuisson en graisse de bœuf.
- Frites au fromage** 4
Frites fraîches recouvertes de sauce cheddar.
- Frites de patate douce** 4
Patate sucrée - Double cuisson en graisse de bœuf.

- Pommes grenaille** 4,5
Petites pommes de terre cuites au four - Beurre d'ail fumé maison.
- Légumes grillés** 4,5
Poivron, courgette, champignon, oignon rouge et tomate cerise.

- Maïs grillé - Façon Midwest** 4,5
Cuit au beurre - Grillé minute.

THE Mac&Cheese 8
La véritable recette, en direct des USA. Gratin de coquillettes et sauce cheddar. *Portion à partager, ou pas. Hors plateaux.*



PLATS

CHAQUE PLAT PEUT ÊTRE ACCOMPAGNÉ DE SALADE. POUR ÉVITER LE GASPILLAGE, MERCI DE LA DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE. LES AUTRES ACCOMPAGNEMENTS SONT AU CHOIX.



DANS NOTRE SMOKER

- Bavette de bœuf** 26
±300gr - Fumée 2h & grillée minute - Irlande.
- Ribs de porc** 22
Rack complet - ± 500gr avec os - Fumé 4h - Belgique.
- Mexican pulled chicken** 22
± 300gr - Effiloché de poulet fermier & agrumes - Fumé 3h - Belgique.
- Original pulled pork** 22
Le vrai, l'unique - ± 300gr - Epaule de porc fumée 8h30 - Servi avec 2 Buns, comme aux US - Belgique.
- Duck breast** 28
± 350gr - Magret de canard entier - Fumé 2h - France.
- Spiringue de porc DUROC** 22
± 400gr - Fumé 2h30 - Mariné au miel - Belgique.

LA RECETTE VÉGÉ

- Brochette de seitan maison** 18
Protéine végétarienne façonnée maison - Fumée - Légumes grillés.

LES BURGERS X LE FROMAGER ARDENT

- The Outlaw** 26
Pain artisanal grillé - Entrecôte de boeuf irlandais ± 200gr - Grillée minute - Fromage Ardent - Poivronnade et sauce barbecue.
- L'authentique burger** 17
Véritable cheeseburger - ± 130gr de viande pur bœuf - Pain brioché artisanal - Fromage Ardent - Condiments et mayonnaise.
Jacky double la viande : +4 - Disponible en version végétarienne.
- Le trio de mini burgers** 22
Effiloché de ribs - Pulled pork - Mexican pulled chicken.

SUR NOTRE GRILL

- Pièce du boucher** 32
± 300gr - Découpe du jour. Demandez-la à notre équipe.
- Onglet de bœuf** 28
± 300gr - Black Angus - Écosse.
- Côte de bœuf** 35
± 550gr - Holstein - maturée 4 semaines - Irlande.
- Brochette d'agneau** 28
±300gr - Gigot mariné ail & fines herbes - Écosse.
- Brochette de gambas** 26
9 pièces - Grillés nature, en toute simplicité.

Sauce chaude du moment OU Champignons fumée 3
La Jacky's barbecue - Version HOT 3
Notre célèbre sauce barbecue, en version très piquante. Osez-vous y risquer?

À PARTAGER

LE PLATEAU BARBECUE
Le juste équilibre.

Ribs de porc
Bavette de boeuf
Saucisse artisanale
Agneau mariné
±350gr de viande pp.

35 pp

Version XL (±450gr pp) : **+5 pp**

LE PLATEAU DES COPAINS
100% boeuf irlandais.

Tomahawk de boeuf
Onglet de boeuf
Entrecôte de boeuf

±600gr de viande pp.

50 pp

Bleu ou saignant obligatoire.

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

JACKY S'OCCUPE DE TOUT

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

La planche apéro (7 pp) +
Pain à l'ail, chicken brochettes,
onion rings et candy bacons.

Le plateau Barbecue (35 pp) +
OU Le plateau des copains : +15 pp
Frites, salade et sauces froides.

Boissons à volonté
durant le repas (12 pp)
Softs, eaux, La Jacky et vins maison.

55 pp*

*A partir de 2 personnes et pour toute la table.

POUR VOS P'TITS CHAMPIONS

Brochettes de poulet
ou mini poissons panés.
Servi avec frites fraîches et
compote de pommes.
11