

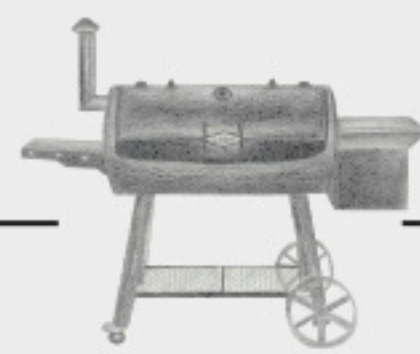
# STARTERS | SEUL OU À PLUSIEURS

-  **Pain à l'ail** 6  
Pain artisanal – Beurre d'ail maison.
-  **Onion Rings** 6  
L'incontournable des starters *made in US* – Fabrication artisanale.
-  **Buffalo HOT Wings** 8  
Ailes de poulet fumées 1h - Sauce piquante *on the side* - 5 pièces.
- Chicken fingers** 8  
Nuggets de poulet fermier - 3 pièces.
- Mini-brochettes d'agneau** 8  
Les Arrosticini façon Jacky – Sauce Barbecue – 5 pièces.
- Candy bacons** 5  
Chips de lard fermier ardennais – Séchés et caramélisés.
- La planche apéro** 17 | 32  
3 ou 6 starters au choix à partager ( Ou pas ! ).

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### LES FRITES | TOUJOURS À VOLONTÉ

- Frites** 2,5  
Fraîches – Double cuisson en graisse de bœuf.
- Frites au fromage** 4  
Frites fraîches recouvertes de sauce cheddar.
- Les Meaty Fries** 5  
Frites fraîches recouvertes de Pulled Pork et sauce barbecue.
- Frites de patate douce** 3,5  
Patate sucrée – Double cuisson en graisse de bœuf.
- Mac & Cheese** 4  
Gratin de pâtes & sauce cheddar - La vraie recette, *made in US*.
- Coleslaw** 3,5  
Un mélange maison, signé Jacky – Choux, carottes, raisins.
- Romano Pepper** 3,5  
Long poivron doux – Grillé minute.
- Maïs grillé** 3,5  
Cuit au beurre – Grillé minute.



# PLATS

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



### DANS NOTRE SMOKER

- Bavette de boeuf** 28  
±400gr - Fumée 2h30 & grillée minute - Irlande.
- Ribs de porc** 20  
Rack complet - ±500gr avec os - Fumé 4h - Belgique.
- Duck Breast** 28  
±350gr - Magret de canard de chasse - Fumé 2h - France.
- 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 - Laquée au miel - Belgique.
- Pulled Salmon** 22  
±200gr - Filet de saumon - Fumé 1h et éfiloché - Sauce beurre blanc.

### LES BURGERS

- L'authentique burger** 15  
LE véritable cheeseburger - ±130gr de viande pur boeuf - Pain brioché artisanal - Fromage de Chimay et condiments.  
**Jacky double la viande : +4**
  - Le Pulled Pork burger** 18  
±150gr de Pulled Pork - Coleslaw & cornichons - Sauce barbecue.
  - Le trio de mini burgers** 20  
Éfiloché de Ribs - Pulled Pork - Pulled Salmon.
  - Le burger végétarien** 15  
Le véritable cheeseburger mais en version végé - ±120gr de steak sans viande - Pain brioché artisanal - Fromage de Chimay et condiments.
- Suppléments : Candy bacons +2 - Fromage de Chimay +3**

### SUR NOTRE GRILL

- Pièce du boucher** 30  
±350gr - Découpe du jour. Demandez-la à notre équipe.
- Onglet de boeuf** 28  
±350gr - Black Angus - Écosse.
- Côte de boeuf maturée** 32  
±550gr - Holstein - Irlande.
- Brochette d'agneau** 22  
±300gr - Gigot mariné ail & fines herbes - Écosse.
- Salade César** 18  
Coucou de Maline ±200gr - Fumé 1h - Sauce César maison - Croutons, salade et copeaux de parmesan. **Disponible en version végétarienne.**

- Sauce aux champignons fumée :** 2,5
- La sauce chaude du moment :** 2,5

### LE 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 ?**

**+5 pp**

### 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.

**45 pp\***

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

### POUR VOS PETITS CHAMPIONS

**Nuggets de poulet ou un demi Ribs.**  
Servi avec frites fraîches et compote de pommes.  
**10**