

LES DESSERTS À *Jacky*

Brownie Cacahuètes & Fleur de sel – 9

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

Crumble Pommes & Bacon – 9

Pommes caramélisées et déglacées au bourbon - Crumble - Candy Bacons

Ananas rôti & sorbet – 9

Grosse tranche d'ananas flambée au rhum - Menthe fraîche - Sorbet fruit de la passion.

La Dame Blanche – 9

She is back ! - Glace vanille artisanale, chocolat belge et crème fraîche.

CAFÉS ET THÉS

Café, long ou serré – 2,8

Sélection Mano Mano - Certifié Fairtrade.

Aromatise ton café : Chocolat-Cookie, Noisette, Speculoos ou Popcorn **+0,5**.

Double Espresso – 3,5

Cappuccino – 4

Thés & Infusions - 3,5

Sélection du moment - Demandez la boîte à notre équipe.

Cafés glacés aromatisés – 5

Goût au choix : Chocolat-Cookie, Noisette, Speculoos ou Popcorn.

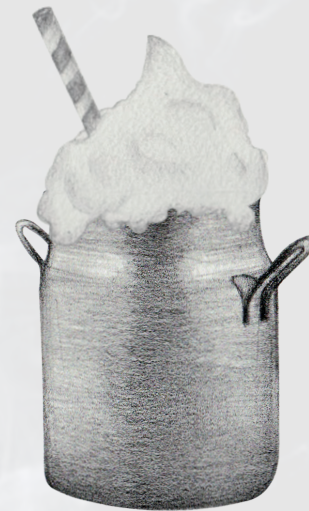
LE MILKSHAKE



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

Les goûts :

**Vanille & Popcorn -
Noisette - Chocolat -
Spéculoos - Fraise**

8



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. | Votre avis compte pour nous: rendez-vous sur www.barbecue-jacky.be ou sur  

PARCE QUE LE BARBECUE NOUS RASSEMBLE

LES DIGESTIFS

Liqueur de café Marula 24°, Belgique – 8,5

Amaretto Di Saronno 28°, Italie – 8

Grappa miel Marcati 30°, Italie – 8

Poire Williams Biercée 35°, Belgique – 9

Cognac Bisquit 40°, France – 8

Sambuca Ramazzotti 38°, Italie – 7

Vodka Skyy 40°, Californie US - 7

Tequila ambrée Espolon Reposado
40°, Mexique – 7

Limoncello Bongiorno 28°, Italie – 6

L'IRISH COFFEE - 10

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.

Variations possibles:

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



Jacky s'est associé à ses amis et experts de chez *Watch Smell taste*, pour vous proposer une sélection de Rhums et Whiskies comme vous n'en trouverez nulle part ailleurs. Chaque trimestre, découvrez une nouvelle sélection.



LES RHUMS

Kuna – 9

40° - Panama - 8 ans de vieillissement en ex-fûts de bourbon suivi de 6 mois en ex-fûts de vins de bordeaux - Méthode hispanique.

Cane Island Jamaïca – 10

40° - Jamaïque - Assemblage de rhums de l'île Anglaise dont le plus vieux a 5 ans - Méthode Anglaise.

Montebello – 12

42° - Guadeloupe - 3 ans de vieillissement en ex-fûts de bourbon - Méthode Française.

LES WHISKIES

Buffalo Trace – 9

40° - Kentucky, USA - Bourbon issu principalement du maïs - Vieilli en fût de chêne neuf américain.

Hatozaki – 12

40° - Akashi, Japon - Blend de whisky Japonais avec une majorité de la distillerie Kaikyo - Vieilli en ex-fût de bourbon.

Ileach – 12

42° - île d'Islay, Écosse - Whisky Écossais dont l'orge a été fortement fumé à la tourbe.

Le trio de dégustation - 2cl par verre - 14,5