

# LES DESSERTS



## **Brownie Cacahuètes & Fleur de sel – 10**

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

## **Marshmallows grillés – 10**

Souvenir d'enfance - Marshmallows fondants, noisettes, chocolat belge et biscuits vanille.

## **Crème brûlée façon Jacky – 10**

Traditionnelle crème brûlée et son shot de Shanky's Whip, liqueur de Whiskey irlandais.

## **Moelleux au chocolat belge – 10**

Coeur coulant aux pommes fumées et flambées au Whiskey Bushmills - Glace vanille artisanale. 10 minutes de cuisson minimum.

## **La Dame Blanche – 10**

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

# CAFÉS ET THÉS

## **Café, long ou serré – 3,2**

Sélection Mano Mano - Certifié Fairtrade.

**Aromatise ton café** : Chocolat-Cookie, Noisette, Speculoos ou Marshmallow grillé **+0,8**.

## **Double Espresso – 4**

## **Cappuccino – 4**

## **Thés & infusions - 4**

Sélection Harney & Sons - Demandez la boîte à notre équipe.

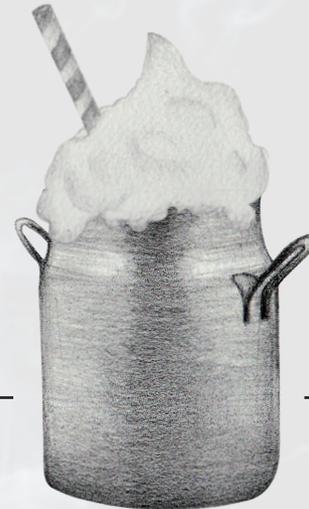
## LE MILKSHAKE

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** ou **Noisette** ou **Chocolat** ou **Speculoos** ou **Marshmallow grillé** ou **Popcorn**

**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](http://www.barbecue-jacky.be) ou sur  

**PARCE QUE LE BARBECUE NOUS RASSEMBLE**

## LES DIGESTIFS

- Liqueur de café Marula** 24°, Belgique – 9
- Amaretto Disaronno** 28°, Italie – 7
- Grappa miel Marcati** 30°, Italie – 8
- Poire Williams Biercée** 35°, Belgique – 9
- Cognac Bisquit** 40°, France – 8
- Sambuca Bongiorno** 38°, Italie – 7
- Vodka Tovaritch** 40°, Lettonie – 7
- Tequila Jose Cuervo Especial** 38°, Mexique – 7
- Irish Cream Five Farms** 17°, Irlande – 8
- Limoncello Bongiorno** 28°, Italie – 7

## 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

### Boucan d'Enfer – 11

50° - Ile de la Réunion & Marseille - Affinage en ex-fût de whisky tourbé. Mélasse de canne à sucre.

### Botran 18 ans – 12

40° - Guatemala - Vieillissement en ex-fûts de bourbon entre 5 et 18 ans - Mélasse de canne à sucre.

### Depaz VSOP – 12

45° - Martinique - Elevé minimum 4 ans en ex-fût de cognac et chêne français - Pur jus de canne.

## LES WHISKIES

### Currach Kombu – 11

46° - Irlande - Distillé 3 fois et vieilli pendant 6 ans. Affiné 1 an dans des fûts brûlés à l'intérieur avec des algues.

### Mars Kasei – 11

40° - Japon - Assemblage de whisky de malt et de grain affiné dans plusieurs barriques (vin, bourbon, sherry).

### Meikle Tor Sherry – 13

46° - Speyside, Écosse - Scotch whisky dont l'orge a été fortement fumé à la tourbe.

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