

LES DESSERTS À *Jacky*

Brownie Cacahuètes & Fleur de sel – 8

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

Crumble Pommes & Bacon – 8

Pommes caramélisées – Crumble – Lard fermier.

Banane Flambée – 8

Banane flambée au Rhum – Chocolat belge – Glace noix-amande.

La Dame Blanche – 8

She is back ! – Glace vanille artisanale, chocolat belge et la Jacky's touch.

CAFÉS ET THÉ

Café, long ou serré – 2,5

Sélection Mano Mano – Certifié Fairtrade

Aromatise ton café :

Chocolat-Cookie, Noisette,
Speculoos ou Popcorn **+0,5**.

Double Espresso – 3,5

Cappuccino – 3,5

Thés & Infusions - 2,5

Sélection du moment – Demandez la boîte à notre équipe.

LE MILKSHAKE

Préparé minute et 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
Caramel beurre salé
Spéculoos

7



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 [f](#) [@](#)

PARCE QUE LE BARBECUE NOUS RASSEMBLE

LES DIGESTIFS

Liqueur de café Marula 24°, Belgique – 8

Amaretto Di Saronno 28°, Italie – 7

Grappa miel Marcati 30°, Italie – 7

Liqueur de Poire Williams Biercée 35°,
Belgique – 8

Cognac Bisquit 40°, France – 7

Sambuca Ramazzotti 38°, Italie – 6

Vodka Skyy 40°, Californie US - 6

Tequila ambrée Espolon Reposado 40°,
Mexique – 6

Limoncello Bongiorno 28°, Italie – 5

LES RHUMS

Sailor Jerry Spiced – 8
40°, Caraïbes US.

Appleton Estate 12 ans – 9
43°, Jamaïque.

Trois-Rivières cuvée Océan – 12
42°, Martinique.



L'IRISH COFFEE

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.

Variation possible:

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

8

LES WHISKIES

Wild Turkey Bourbon – 9
40°, Kentucky US.

Talisker 10 ans – 12
45,8°, Ecosse.

Port Charlotte 10 ans – 12
50°, Ecosse.

Le trio de dégustation - 2cl par verre - 14