

# 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.

## **Crème brulée façon Jacky – 9**

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

## **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 ou Speculoos **+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, ou Speculoos.

## 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 - Noisette -  
Chocolat - Speculoos -  
Banane - Fruits des bois**

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 Mr Black** 23°, Autriche – 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

**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

### Phraya – 10

40° - Thaïlande - Vieillesse en ex-fûts de bourbon de minimum 5 ans. Mélasse de canne à sucre.

### La Favorite – 12

45° - Martinique - Élevé sous bois, 2 ans en foudre de chêne (1000L) - Méthode Française.

### New Grove – 12

42° - Ile Maurice - 10 ans de vieillissement en ex-fûts de chêne Français et Cognac - Mélasse de canne à sucre.

## LES WHISKIES

### Sailor's Home – 10

43° - Irlande - Bourbon irlandais affiné dans 3 types de fûts : Bourbon, Sherry & rhum jamaïcain.

### Mister Peat – 10

46° - île d'Islay, Écosse - Whisky dont l'orge a été fortement fumé à la tourbe.

### Woodford Reserve – 12

45,2° - Kentucky, USA - Whiskey produit dans la plus pure tradition américaine, à partir de blé.

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