



4 rue des Terres Blanches - 51370 Thillois
Réservations au 03 65 67 15 41



Plongez dans l'univers du barbecue américain, où tradition et convivialité se rencontrent pour transformer chaque repas en un événement inoubliable. Plus qu'une simple méthode de cuisson, le barbecue est une véritable expérience culturelle qui éveille les sens.

Aux États-Unis, le barbecue est le cœur des réunions, où amis et famille se rassemblent pour savourer des plats mijotés avec amour et patience dans le smoker. Chaque bouchée est une découverte, un mélange subtil de techniques ancestrales, d'assaisonnements audacieux et de sauces exquises, héritage précieux de traditions régionales.

Rejoignez-nous pour une aventure gustative où chaque plat raconte une histoire, chaque sauce révèle un secret. Avec nous, le BBQ est plus qu'un repas, c'est une célébration de la vie !

**"LIFE IS TOO SHORT FOR SELF-HATRED AND CELERY STICKS.
THE SPIRIT OF BARBECUE IS ABOUT SHARING GOOD FOOD
WITH GOOD FRIENDS, LOVING WHAT YOU DO, AND CHERISHING
THOSE WHO ARE CLOSE TO YOU."**

**LA VIE EST TROP COURTE POUR SE DÉTESTER ET MANGER DES BÂTONNETS DE CÉLÉRI.
L'ESPRIT DU BARBECUE, C'EST PARTAGER DE BONS PLATS AVEC DE BONS AMIS,
AIMER CE QUE L'ON FAIT ET CHÉRIR NOS PROCHES.**

AARON FRANKLIN

— COCKTAILS —

SANS ALCOOL

Tutti frutti (33 cl)	7€
Orange, nectar d'abricot, ananas, grenadine	
Virgin Piña colada (33 cl)	7€
Jus d'ananas, crème de coco	
Virgin Mojito (33 cl)	7€
Menthe fraîche, citron vert, sucre, limonade	
Virgin Mojito rouge (33 cl)	7€
Citron, menthe, fruits rouges, sucre, limonade	
Virgin Spritz (33 cl)	7€
Martini Vibrante sans alcool, Tonic	
Sunset Ginger (33 cl) NEW	7€
Jus d'orange, soda de gingembre et sirop fraise	
Sweet Carnival (33cl) NEW	7€
Jus de cranberry, jus de citron, sirop de barbe à papa	



AVEC ALCOOL

	33CL	50CL		
Cocktail du Moment	10€		Pornstar Martini (20 cl)	10€
Elaboré par notre Barman			Vodka, fruits de la passion, vanille et Prosecco	
Mojito	10€	15€	St Germain (25 cl)	10€
Rhum Havana Anejo Especial, menthe fraîche, citron vert, limonade, cassonade			St Germain (fleur de sureau), Prosecco et limonade	
Mojito rouge	10€	15€	Purple Smash (30 cl)	10€
Rhum Havana Anejo Especial, coulis de fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade			Gin, sirop de violette, Prosecco, jus de citron	
Mojito Royal	14€	19€	Black Sunset (30 cl) NEW	10€
Rhum Havana Anejo Especial, citron vert, menthe fraîche, cassonade, champagne			Tequila, jus d'abricot, crème de cassis	
Piña Colada	10€	15€	Vanilla Oak (30 cl) NEW	10€
Rhum Havana Anejo Especial, jus d'ananas, liqueur de coco, crème de coco			Bourbon, jus d'orange, sirop de vanille	
Moscow Mule	10€	15€	Gin Tonic (30 cl)	10€
Vodka Wyborowa, ginger beer et jus de citron vert			Gin Beefeater, tonic, citron jaune	
Spritz	10€	15€	Pear Martini (10 cl) NEW	10€
Cinzano, Prosecco, eau gazeuse			Vodka, martini blanc, liqueur de poire, sirop de chocolat blanc	
Sex on the Beach	10€	15€	Jäger Club (25 cl)	10€
Vodka Wyborowa, jus d'orange, crème de pêche, cranberry			Jägermeister, limonade, sirop de fraise	
			Pink Dream (25cl) NEW	10€
			Vodka, jus de cranberry, jus de citron, sirop de barbe à papa	
			Bloody Mary (25cl) NEW	10€
			Vodka, jus de tomate, citron, Tabasco, sel de céleri	



— BIÈRES & SOFTS —

SOFTS

Coca Cola, Zéro (33 cl)	4,20€
Diabolo (30 cl)	4€
Fraise, grenadine, pêche, menthe, violette...	
Fuze tea (25 cl)	4€
Oasis (25cl)	4€
Orangina (25 cl)	4€
Schweppes Tonic (25 cl)	4€
Ginger Beer (25cl)	4€
Supplément rondelles de citron	0,30€

JUS

Ananas (20 cl)	4€
Passion (20 cl)	4€
Abricot (20 cl)	4€
Orange (20 cl)	4€
Pomme (20 cl)	4€
Tomate (20 cl)	4€

EAUX

	33CL	50CL	100CL
San Pellegrino		3,90€	5,80€
Vittel		3,90€	5,80€
Perrier Rondelle	4,50€		

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
Bière des Daltons Blonde 4,8°	3,90€	7,20€
Leffe Blonde 6,6°	4,50€	8,80€
Kwak Ambrée 8,4°	4,50€	8,80€
Kwak Rouge 8°	4,50€	8,80€
Goose Island IPA 5,9°	4,50€	8,80€
Triple Karmeliet 8,4°	4,50€	8,80€
The Daltonperados Tequila, sirop de citron, citron vert	4,50€	8,80€
Monaco, Panaché	4,00€	8,50€
Picon	4,50€	8,80€

BIÈRES BOUTEILLE

	25CL	33CL
La Rémoise Triple 8°		7€
Hoegaarden Blanche 4.9°		5,50€
Guinness Noire 8°		7€
Liefmans Fruitesse 3,8°	5,50€	
Liefmans Pêche 3,8°	5,50€	
Paix Dieu 10°		7,50€
Liefmans Fruitesse sans alcool	5€	
Chouffe sans alcool 0,4°		5,80€



— CHAMPAGNES —

	COUPE	BOUTEILLE	MAGNUM		COUPE	BOUTEILLE	MAGNUM
CATTIER Brut Icône 1 ^{er} Cru, Chigny les Roses	8,50€	42€	85€	CATTIER 1 ^{er} cru, Blanc de noirs, Chigny les Roses		70€	
MUMM Brut Cordon Rouge, Reims	9€	45€	92€	TAITTINGER Prélude "Grands Crus", Reims	15€	80€	
SADI MALOT Zéro liqueur, Villers-Marmery		50€		PERRIER JOUET Blanc de blancs, Epernay	15€	80€	
SADI MALOT Exception Rosé, Villers-Marmery	11€	58€		RUINART Blanc de Blancs, Reims		120€	250€
DEUTZ Brut Classic, Ay-Champagne	12€	65€	130€	TAITTINGER Comtes de Champagne Grands Crus - Blanc de blancs, Reims		189€	
RUINART Brut, Reims		70€		DOM PERIGNON Vintage, Hautvillers		259€	
VEUVE CLICQUOT Brut Carte Jaune, Reims		70€		KRUG La Grande Cuvée		289€	620€



— APÉRITIFS —

NOS CLASSIQUES

Kir (12cl)	6€
Crème de cassis, pêche, mûre, cassis, framboise, fraise	
Kir Royal Champagne (12cl)	9€
Crème de cassis, pêche, mûre, cassis, framboise, fraise	
Martini Bianco ou Rosso (6cl)	6€
Ricard (2cl)	4€
Porto Sandeman (10cl)	6€
Ratafia de la Maison Goyard (10cl)	7€
Americano (10cl)	9€

TEQUILAS

	4CL
Avión Reserva 44 Extra Anejo	18€
Olmeca Silver 100% agave	7€

GINs

	4CL
Gin Beefeater	6€
Gin G'Vine Floraison 40°	8€
Gin London Gin	10€
Distillerie de Reims	



WHISKIES

	4CL
Jameson Premium	6€
Deacon (légèrement tourbé)	9€
Lagavulin 16 ans (tourbé)	12€
Fuji Single Blended Japanese Whisky	14€
Chivas 12 ans	9€
Four Roses Kentucky (Bourbon)	8€
Jack Daniel's	8€
Aberlour Casg Annamh	9€
Glenlivet 18 ans	15€

RHUMS

	4CL
Havana Club 7 ans 40°	7€
Bumbu Original 40°	8€
Bumbu Cream 15°	8€
Bumbu XO 40°	9€
La Hechicera Extra Anejo, Colombia	9€
Rhum Vieux Ambré 40°	
Duppy Share Spiced 37.5°	8€
Rhum Ambré épicé des Caraïbes	
Duppy 15°	8€
Crème de Rhum caramel beurre salé	
Duppy Share XO, Jamaïque 40°	9€
Rhum Ambré	
Diplomatico 40°	9€
Don Papa, Baroko 40°	9€
Havana Club 15 ans Gran Reserva 40°	10€
Rhum cubain d'exception	



CARTE DES VINS

ROUGES

	15CL	37,5CL	75CL		15CL	75CL
Côtes du Rhône Enfant Terrible - Maison Sinnae	7€		29€	Châteauneuf du Pape L'Oratoire des Papes - Maison Ogier	11€	69€
Bordeaux Château l'Heyrison	7€	16€	29€	Pessac-Léognan Grand Cru Classé - Château de Fieuzal 2019		79€
Pinot Noir Maison Bouchard - VDF	7€		29€	Côte Rôtie Brune et Blonde - E. Guigal	13€	89€
Menetou-Salon Vin de Loire - Maison Assadet	8€		35€	Santenay Clos Genêt - Labruyère-Prieur	15€	95€
Crozes Hermitage L'Orientale - Maison Ogier			40€	Volnay 1 ^{er} Cru - Domaine Jacques Prieur	22€	119€
Saint Joseph Marches de Granit - Maison Ogier	9€		42€	Corton Le Corton - Domaine Bouchard		169€
Lalande de Pomerol Domaine de Siaurac - Plaisir	9€		42€	Clos Vougeot Grand Cru - Domaine Jacques Prieur		189€
Rouge d'Ottrott Vieilles Vignes Pinot Noir - Fritz-Schmitt	9€		42€	Gevrey Chambertin 1 ^{er} Cru - Domaine Denis Mortet		309€
Beaune du Château 1 ^{er} Cru - Bourgogne - Maison Bouchard	10€		52€	Clos des Lambrays Grand Cru - Domaine des Lambrays		479€
Saint Emilion Grand Cru Délice du Prieuré - Château le Prieuré	10€		55€			

BLANCS

	15CL	75CL
Tarquet classic IGP Côtes de Gascogne	7€	26€
Tarquet Moelleux IGP Côtes de Gascogne	8€	29€
Chardonnay Maison Bouchard - VDF	8€	30€
Chablis Sélection de notre sommelier	10€	45€
Meursault Maison Michelot		99€
Puligny Montrachet 1^{er} Cru Maison Carillon		189€
Corton Charlemagne Maison Bouchard		219€

ROSÉS

	15CL	37,5CL	75CL
Côtes de Provence Sélection de notre sommelier	7€		28€
Côtes de Provence Masfleurey		18€	
Côtes de Provence Symphonie - Sainte Marguerite	9€		38€
Tavel Cuvée Royale		19€	35€



MENU

SIGNATURE

Midi et soir, 7j/7

44,90€

ENTRÉES AU CHOIX

Smoked Salmon

Saumon fumé sublimé d'un espuma citron-aneth

Homemade Foie Gras

Foie gras maison au cognac, chutney de figues

Go Escargot Go !

12 Escargots de Bourgogne sublimés par notre beurre maison

PLATS AU CHOIX

Brisket Angus

L'or noir du Texas, la poitrine de boeuf Angus fumée, un pilier de la gastronomie texane

Ocean Kiss

Pavé de saumon et son onctueuse crème au chorizo maison

Filet de Boeuf

et sa purée maison nappée de notre sauce The Red Signature

DESSERTS AU CHOIX

Bourbon Pecan Pie

Alliance d'une pâte sablée fondante et d'une garniture crémeuse aux noix de pécan et au bourbon du Kentucky accompagné de sa glace et chantilly maison

Blueberry Dream

Cheesecake fondant sur un biscuit spéculoos, nappé de myrtilles légèrement compotées

Rum baba

Délicieux Baba accompagné de son verre de Rhum épicé Duppy Share (Jamaïque 2cl), chantilly maison



Brisket Angus



MENU

EXPRESS

Tous les midis
du lundi au vendredi
hors jours fériés

Plat de l'ardoise



Café ou Thé Douceur



Boisson au choix

(Softs ou eaux 50cl ou bière des Daltons 25cl)

17.90€

Plat de l'ardoise seul 14.90€

MENU

ENFANT

(moins de 12 ans)

Effiloché de porc / Frites ou Mac and Cheese

ou

Nuggets de poulet / Frites ou Mac and Cheese

ou

Saucisse / Frites ou Mac and Cheese



Glace Frozen Yogurt
et son coulis fruits rouges

ou

Chamallows grillés

ou

Pom' Potes



Diabolo ou Sirop

(Grenadine, fraise, citron, violette, kiwi, cerise, menthe...)

12,50€

MENU

DALTONS

Midi et soir, 7j/7

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 22€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28€

ENTRÉES AU CHOIX

Tataki de Boeuf
(légèrement relevé)

Onion Rings

Mozzarella Sticks

PLATS AU CHOIX

Pulled Pork

El Bandido Poutine

Brochette d'Onglet (≈200gr)

DESSERTS AU CHOIX

Rockslide Brownie

Puerto Rico Ice Cream

Decadent Burnt
Marshmallows



— PLANCHES À PARTAGER —

	2 PERS.	4 PERS.
The Carnivore Board Assortiment de viandes & charcuteries	15€	28€
The Crispy Collection Onion rings, mozzarella sticks, chunks de poulet, haricots verts aux épices cajuns, sauce au choix	12€	22€
Cheddar Party Assortiment de cheddars : mature, poivre, oignons caramélisés, fumé	16€	30€
Cheddar Carnivore Club Assortiment de cheddars & charcuterie	18€	34€
Foie Gras Lovers Foie gras maison au cognac, chutney de figues, fleur de sel : la team parfaite	22€	44€



— ENTRÉES —

Smoked Salmon Saumon fumé sublimé d'un espuma citron-aneth	14€	Go Escargot Go ! Escargots de Bourgogne sublimés par notre beurre maison	Par 6 8,90€ Par 12 13,90€
Homemade Foie Gras Foie gras maison au cognac, chutney de figues	19,90€	Beef Tataki Boeuf en Tataki, relevé par une sauce barbecue coréenne aux notes fumées et légèrement épicées	10,90€
Scallop Tartare Tartare de Saint Jacques	11€	Onion Rings Délicieuses rondelles d'oignons dorées, sauce au choix	6,50€
Bone to be Wild L'original os à moelle des Daltons relevé de son beurre persillé	9€	Mozzarella Sticks Bâtonnets de mozzarella fondante enrobés d'une délicieuse panure dorée, sauce au choix	7,20€

— GRANDES SALADES —

Chicken Caesar Salad Salade César au poulet, tomates cerises, parmesan, croustons de pain et sauce César	18,90€	The Gourmet Salad Grande salade et ses tranches de magret de canard fumé, foie gras maison, tomates cerises, parmesan, crème de balsamique	25,50€
Delicious Smoked Salmon Salad Grande salade de saumon fumé, tomates cerises, parmesan, crème de balsamique, espuma citron aneth	21,90€	Vegan Salad Grande salade végan, choux rouges, choux blancs, choux de Bruxelles sautés, carottes râpées, tomates cerises	18,50€



— PLATS —

POISSONS

Fish and Chips 17€
Filet de cabillaud façon Fish and Chips

Ocean Kiss 22€
Pavé de saumon et son onctueuse crème au chorizo maison

The Red Cod 25€
Dos de cabillaud rôti sauce provençale aux tomates fraîches et herbes du Sud

TARTARE ET TATAKI

	180G	320G
Beef Tartare (Classic or Spicy)	19€	25€
Tartare de Boeuf (race à viande) coupé au couteau et assaisonné par nos soins (classique ou épicé)		

Beef Tataki	20€	26€
Boeuf en tataki, relevé par une sauce BBQ coréenne aux notes fumées et légèrement épicées		

BURGERS TEXANS

Red Pig 16,50€
Pain brioché, effiloché de porc, oignons rouges et notre sauce The Red Signature

The Lion's Mustache 17,50€
Pain brioché, coleslaw, effiloché de porc, sauce cheddar maison, sauce secrète

Viva Mexico 19€
Pain brioché, effiloché de Brisket de boeuf 
Angus, cornichons aigres-doux, sauce Hot BBQ et sauce cheddar maison

Holy Chuck 21€
Pain brioché, paleron de boeuf ultra fondant, cornichons aigres-doux, compotée d'oignons et notre sauce The Red Signature

Vegan Burger 18€
Pain burger, galette de pommes de terre, steak soja, sauce secrète 

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX

POUTINES

Texas Poutine 16,50€
Frites, sauce cheddar maison, effiloché de porc fumé, oignons frits, sauce secrète maison

El Toro Poutine 16,80€
Frites, sauce cheddar maison, chorizo doux, oignons frits, sauce secrète maison

El Bandido Poutine 17,20€
Frites, sauce cheddar maison, poulet Tex Mex, oignons frits, sauce secrète maison

Cactus Poutine 17,50€
Frites, sauce cheddar maison, effiloché de Brisket de boeuf Angus, oignons frits, hot BBQ sauce 

NOS SPÉCIALITÉS

Texas Carbonade 21€
Boeuf mijoté lentement, sauce brune fumée, frites fraîches, entre terroir du Nord et esprit BBQ Texan

The Supreme Chicken 18€
Poulet fondant dans une sauce forestière onctueuse et parfumée servi avec une purée maison

The Mexi-Balls 16€
Boulettes de boeuf mijotées 
aux saveurs mexicaines, servies avec du riz



— LA CUISSON AU SMOKER —

Un Smoker est un type de barbecue qui permet de fumer
et de cuire les aliments lentement.

Le Smoker est le choix de prédilection pour les connaisseurs désirant
redécouvrir le barbecue traditionnel et la cuisson lente qui rend la viande très tendre.

C'est ici que la magie opère, que les saveurs se transforment
et que les aliments sont sublimés.



— VIANDES PRÉPARÉES AU SMOKER —

Original Pulled Pork Effiloché d'épaule de porc pour les amateurs de saveurs authentiques	17€	Brisket Angus L'or noir du Texas, la poitrine de boeuf Angus fumée, un pilier de la gastronomie texane	26€
Smoked Beef Chuck Le plaisir authentique d'un paleron de boeuf fumé, tendre et savoureux avec notre sauce The Red Signature	22€	The Daltons Lamb Ultra fondante et savoureuse, notre souris d'agneau fumée au smoker	29€
BBQ Baby Back Ribs Rack entier de côtes levées de porc fumées et confites avec notre sauce BBQ maison, 500gr de bonheur absolu	25€	Texas Angus Beef Ribs Ribs de boeuf Angus fumé, un délice juteux et fondant à la saveur inoubliable	28€
Hot Baby Back Ribs Rack entier de côtes levées de porc fumées et confites avec notre sauce BBQ épicée, 500gr de pur plaisir à s'en lécher les doigts	25€	Smoked Sausage Old Style Saucisse de porc fumée à l'ancienne et sa fameuse sauce cheddar maison	16€
Porknado Une pièce de cochon tenue secrète, fondante à souhait, fumée avec amour	18€		

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX



BBQ Baby Back Ribs



Texas Angus Beef Ribs



Original Pulled Pork

SAUCES MAISON

0,50€

Secret Sauce

La sauce secrète des Daltons légèrement acidulée,
idéale avec le porc

Cowboy Butter

Le beurre de cowboy incontournable avec le boeuf

Authentic Chimichurri Sauce

La sauce sud-américaine parfaite avec vos grillades

BBQ Sauce

Sauce BBQ maison

Hot BBQ Sauce

Sauce BBQ maison épicée



Pepper Sauce

Sauce au poivre maison

Tartar Sauce

Sauce tartare maison

Mayonnaise

Mayonnaise maison et sa touche de paprika fumé

ACCOMPAGNEMENTS

3€

Daltons French Fries

Frites fraîches bien dorées

Supplément Sauce Cheddar : 1,50€

Supplément Oignons Frits : 1€

Mac and Cheese

La véritable recette de Ma Dalton des macaronis
au fromage

New Coleslaw

Coleslaw maison (chou rouge, chou blanc,
carottes)

Texas Mash

Purée de pommes de terre maison

Gratin-Tastic

Gratin Dauphinois maison

Brussels Bubbles

Mini choux de Bruxelles confits

Green Salad

Salade Verte



— LA CUISSON À LA BRAISE —

La cuisson à la braise repose sur un principe de cuisson lente, à feu doux, rendant les morceaux plus souples et pleins de saveur.

En les faisant d'abord revenir, on obtient des arômes grillés qui se mêlent ensuite au jus de cuisson pour former un goût riche et velouté.

Chez Daltons, le braisage, c'est la patience et le feu au service du goût...
une technique authentique et terriblement efficace.



Tomahawk



— VIANDES GRILLÉES —

Tomahawk de Boeuf ≈1,5kg	85€	Onglet de Boeuf Nature	250g 22€ 400g 28€
Entrecôte Wagyu Boeuf Japonais Kagoshima (grade A5) ≈200g	79€	Onglet de Boeuf Mariné Tex Mex	250g 22€ 400g 28€
Châteaubriand de Boeuf ≈250g	35€	Filet de Poulet Mariné Thym Citron	17€
Entrecôte XXL ≈500g	34€	Andouillette de Troyes AAAAA Sauce maison au Chaource et moutarde à l'ancienne	19€
Filet de Boeuf ≈250g	29€	Jambon Braisé ≈250g accompagné de notre fameuse sauce The Red Signature	17€
Magret de Canard entier ≈380g	28€		

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX



Entrecôte Wagyu A5



Magret de canard



Sauces

SAUCES MAISON

0,50€

Secret Sauce

La sauce secrète des Daltons légèrement acidulée, idéale avec le porc

Cowboy Butter

Le beurre de cowboy incontournable avec le boeuf

Authentic Chimichurri Sauce

La sauce sud-américaine parfaite avec vos grillades

BBQ Sauce

Sauce BBQ maison

Hot BBQ Sauce

Sauce BBQ maison épicée



Pepper Sauce

Sauce au poivre maison

Tartar Sauce

Sauce tartare maison

Mayonnaise

Mayonnaise maison et sa touche de paprika fumé

ACCOMPAGNEMENTS

3€

Daltons French Fries

Frites fraîches bien dorées

Supplément Sauce Cheddar : 1,50€

Supplément Oignons Frits : 1€

Mac and Cheese

La véritable recette de Ma Dalton des macaronis au fromage

New Coleslaw

Coleslaw maison (chou rouge, chou blanc, carottes)

Texas Mash

Purée de pommes de terre maison

Gratin-Tastic

Gratin Dauphinois maison

Brussels Bubbles

Mini choux de Bruxelles confits

Green Salad

Salade Verte



— DESSERTS —

Rockslide Brownie Brownie ultra gourmand recouvert de noix et de sa ganache au caramel, accompagné de sa glace et chantilly maison	10€	Rum baba Délicieux Baba accompagné de son verre de Rhum épicé Duppy Share (Jamaïque, 2cl), chantilly maison	12€
Chocolate Fondant Savoureux fondant au chocolat nappé d'un coulis caramel beurre salé, accompagné de crème anglaise, glace et chantilly maison	9€	Decadent Burnt Marshmallows Guimauves grillées nappées de sauce chocolat noisette, accompagnées de glace et chantilly maison	7€
The Cozy Tatin Pommes confites au caramel, généreuses et fondantes, sur une pâte dorée et légèrement beurrée, chantilly maison	11€	Apple Cookie Fiesta Cookie recouvert de pommes fondantes et caramélisées, crème de Spéculoos, un vrai plaisir réconfortant	10€
Blueberry Dream Cheesecake fondant sur un biscuit Spéculoos, nappé de myrtilles légèrement compotées	10€	Bourbon Pecan Pie Alliance d'une pâte sablée fondante et d'une garniture crémeuse aux noix de pécan et au bourbon du Kentucky accompagné de sa glace et chantilly maison	11€

— GLACES —

Cancún Ice Cream Frozen yogurt, coulis pistache, cerise amarena et chantilly maison	11€	Austin Ice Cream Frozen yogurt, sauce caramel beurre salé, brisures de Spéculoos et chantilly maison	9€
Houston Ice Cream Frozen yogurt, sauce chocolat noisette, cookies et chantilly maison	10€	San Antonio Ice Cream Frozen yogurt et chantilly maison	7€
Puerto Rico Ice Cream Frozen yogurt, coulis de mangue, sweet ananas et chantilly maison	9€	Supplément coulis fruits rouges, sauce chocolat noisette, sauce chocolat blanc, sauce pistache	1€

— LES GOURMANDS —

Gourmet Coffee Café et ses mini desserts	9,90€	Cuban Gourmand Irish Coffee au Rhum cubain et ses mini desserts	14,90€
Irish Gourmand Irish Coffee et ses mini desserts	14,50€	Wonderful Gourmand Coupe de Champagne Mumm et ses mini desserts	15,50€
French Gourmand Irish Coffee au cognac et ses mini desserts	14,90€		



— BOISSONS CHAUDES —

Expresso ou décaféiné	2,40€	Chocolat chaud	3,50€
Double expresso, Américain, double décaféiné	3,00€	Chocolat Viennois	4,50€
Thé ou infusion verveine (Darjeeling, citron, fruits rouges, menthe, Earl Grey, camomille)	3,20€	Irish Coffee, French Coffee, Cuban Coffee, Baileys Coffee	8,90€
Cappuccino, Café Viennois	3,50€		

— DIGESTIFS —

	4CL		4CL
Poire Williams, Triple Sec, Amaretto	7€	Diplomatico, Don Papa	8€
Poire Cognac 30°	7€	Cognac Martell VSOP	18€
Get 27, Menthe Pastille	7€	Cognac Martell XO	8€
Liqueur de Verveine Meunier 30°	7€	Armagnac 10 ans Maison Armin	8€
Génépi Suc des Glaciers Meunier 43	7€	Vieux Marc de Champagne Goyard 40°	7€
Génépi Altitude Meunier 42°	7€	Calvados 40° Normandie	7€
Liqueur de Nectarine de Provence 12°	5€		
Limoncello	5€		



Bourbon Pecan Pie





Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

