



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



THE  
**DALTONS**  
SMOKEHOUSE  
- RESTAURANT -

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 exquis, 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 —

## NOS CLASSIQUES

Classique 30cl	XL 50cl	À patager 1L
10€	15€	35€

### Coup de Cœur du Barman

Cocktail de la semaine

### Pink Daltons **NEW**

Gin, pamplemousse, citron, limonade

### Pornstar Martini

Vodka Wyborowa, fruits de la passion, vanille, Prosecco

### Piña Colada

Rhum Havana Añejo Especial jus d'ananas, liqueur de coco, crème de coco

### Sex on the Beach

Vodka Wyborowa, jus d'orange, liqueur de pêche, cranberry

### Gin Tonic

Gin Beefeater, tonic, citron jaune

### La Madeleine **NEW**

Amaretto, triple sec, jus d'ananas

### Jäger Club

Jägermeister, limonade, sirop de fraise

## NOS SPRITZ

Classique 30cl	XL 50cl	À patager 1L
10€	15€	35€

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, eau pétillante

### St Germain Spritz

Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante

### Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, eau pétillante

### Lillet Spritz

Lillet rosé, Prosecco, sirop Pamplemousse



## NOS MOJITOS

Classique 30cl	XL 50cl	À patager 1L
10€	15€	35€

### Classic Mojito

Rhum Havana Especial, menthe fraîche, citron vert, sucre, limonade

### Mojito Fraise

Rhum Havana Especial, menthe fraîche, citron vert, sucre, fraise, limonade

### Daltons Mojito

Rhum Havana Especial, menthe fraîche, citron vert, sucre, bière blonde

### Mojito Concombre Basilic

Rhum Havana Especial, concombre, basilic, menthe fraîche, citron vert, sucre, limonade

### Mojito Royal

Rhum Havana Especial, citron vert, menthe fraîche, cassonade, champagne

## NOS MARGARITAS

Classique 30cl	XL 50cl	À patager 1L
10€	15€	35€

### Classic Margarita

Tequila, citron vert, triple sec

### Strawberry Margarita

Tequila, pulpe de fraise, citron vert, triple sec

### Spicy Margarita

Tequila, citron vert, piment jalapeño, triple sec

### Smoky Margarita

Tequila, citron, touche fumée, triple sec

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Classique 30cl	XL 50cl	À patager 1L
7€	10€	22€

### Tutti frutti

Orange, nectar d'abricot, ananas, grenadine

### Virgin Piña colada

Jus d'ananas, crème de coco

### Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron vert, sucre, limonade

### Virgin Mojito Fraise

Menthe fraîche, citron vert, fraises, sucre, limonade

### Virgin Spritz

Martini Vibrante sans alcool, Tonic

### Sweet Carnival

Jus de cranberry, jus de citron, sirop de barbe à papa



# — BIÈRES & SOFTS —

## SOFTS

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

## JUS

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

## EAUX

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

## BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
Bière des Daltons Blonde 4,8°	3,90€	7,80€
Hoegaarden Blanche 4,9°	4,50€	8,90€
Kwak Ambrée 8,4°	4,50€	8,90€
Kwak Rouge 8°	4,50€	8,90€
Goose Island IPA 5,9°	4,50€	8,90€
Triple Karmeliet 8,4°	4,50€	8,90€
Daltonperados Tequila, sirop de citron, citron vert	4,50€	8,90€
Passion & Puniton Tequila, sirop de passion, bière blonde, citron vert	4,50€	8,90€
Monaco, Panaché	4€	8€
Picon	4,50€	8,90€

## BIÈRES BOUTEILLE

	25CL	33CL
La Rémoise Triple 8°		7€
Tête de chou Porter Fumé Brune 5,6°		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 —

## BRUT

	COUPE	BOUTEILLE	MAGNUM
<b>CATTIER</b> Brut Icône, 1 <sup>er</sup> Cru Chigny-les-Roses	8,50€	42€	85€
<b>MUMM</b> Brut Cordon Rouge - Reims	9€	45€	92€
<b>SADI MALOT</b> Zéro Liqueur - Villers-Marmery		50€	
<b>A. BERGERE</b> Brut Origine - Épernay		56€	
<b>DEUTZ</b> Brut Classic - Aÿ-Champagne	12€	65€	130€
<b>RUINART</b> Brut - Reims		70€	
<b>VEUVE CLICQUOT</b> Brut Carte Jaune - Reims		70€	
<b>CATTIER</b> 1 <sup>er</sup> Cru Blanc de Noirs Chigny-les-Roses		70€	
<b>BILLECART SALMON</b> Le Réserve - Mareuil-sur-Aÿ	15€	80€	
<b>TAITTINGER</b> Prélude « Grands Crus » - Reims		80€	
<b>ROEDERER</b> Collection 246 - Reims		85€	

## BLANC DE BLANCS

<b>LE BRUN</b> Côte Blanche Blanc de Blancs Bethon	12€	56€	
<b>PERRIER JOUET</b> Blanc de blancs - Épernay	15€	80€	
<b>DOMAINE LES MONTS FOURNOIS</b> Côte 2017 Cramant Grand Cru Ludes		86€	
<b>RUINART</b> Blanc de blancs - Reims		120€	250€

## ROSÉ

	COUPE	BOUTEILLE	MAGNUM
<b>SADI MALOT</b> Exception Rosé Villers-Marmery	11€	58€	
<b>BILLECART SALMON</b> Le Rosé - Mareuil-sur-Aÿ		105€	
<b>CUVÉE DE PRESTIGE</b>			
<b>TAITTINGER</b> Comtes De Champagne 2014 « Grands Crus Blanc De Blancs » Reims		189€	
<b>ROEDERER</b> Cristal 2016 - Reims		250€	
<b>DOM PERIGNON</b> Vintage 2015 - Hautvillers		259€	
<b>KRUG</b> La Grande Cuvée 172 <sup>ème</sup> Edition Reims		289€	
<b>KRUG</b> La Grande Cuvée 170 <sup>ème</sup> Edition Reims			620€



# — APÉRITIFS —

## NOS CLASSIQUES

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

## TEQUILAS

	4CL
<b>Avión Reserva 44 Extra Anejo</b>	18€
<b>Olmecca Silver 100% agave</b>	7€
<b>Mezcal</b>	7€



## GIN

	4CL
<b>Gin Beefeater</b>	6€
<b>Gin Monkey 47°</b>	8€
<b>Gin London Gin</b>	10€
Distillerie de Reims	

## WHISKIES

	4CL
<b>Jameson Premium</b>	6€
<b>Deacon (légèrement tourbé)</b>	9€
<b>Lagavulin 16 ans (tourbé)</b>	12€
<b>Fuji Single Blended Japanese Whisky</b>	14€
<b>Chivas 12 ans</b>	9€
<b>Four Roses Kentucky (Bourbon)</b>	8€
<b>Jack Daniel's</b>	8€
<b>Aberlour Casg Annamh</b>	9€
<b>Glenlivet 18 ans</b>	15€
<b>Whisky Guillon</b>	12€
Single Malt, Finition Champagne - Reims	

## RHUMS

	4CL
<b>Havana Club 7 ans 40°</b>	7€
<b>Bumbu Cream 15°</b>	8€
<b>Bumbu XO 40°</b>	9€
<b>Zacapa Solera 40°</b>	9€
Rhum vieux Guatemala	
<b>Duppy Share Spiced 37.5°</b>	8€
Rhum ambré épicé des Caraïbes	
<b>Diplomatico 40°</b>	9€
<b>Don Papa Baroko 40°</b>	9€
<b>Havana Club 15 ans Gran Reserva 40°</b>	10€
Rhum cubain d'exception	



# CARTE DES VINS

	15CL	37,5CL	75CL		15CL	37,5CL	75CL
<b>ROUGES</b>							
<b>BORDEAUX</b>							
Château l'Heyrisson	7€	16€	29€				
Bordeaux							
Domaine de Siaurac-Plaisir			42€				
Lalande de Pomerol							
Château de Fieuzal			79€				
Pessac-Leognan Grand Cru Classé 2019							
Château Dassault	13€		89€				
Saint-Émilion Grand cru 2019							
Clos du Marquis			155€				
Saint-Julien 2019							
Château Phélan Ségur			179€				
Saint-Estèphe 2010							
<b>BOURGOGNE</b>							
Maison Bouchard	7€		29€				
Pinot noir VDF							
Maison Bouchard			55€				
Beaune 1 <sup>er</sup> cru Clos du Château							
Domaine Germain	12€		63€				
Saint-Romain Sous-le-Chateau							
Domaine Sylvain Pataille			72€				
Marsannay							
Domaine Labruyères Prieur			95€				
Santenay Clos Genet 2020							
Domaine Jacques Prieur	22€		119€				
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru 2020							
Maison Bouchard			169€				
Le Corton Grand Cru 2019							
Domaine Jacques Prieur			189€				
Clos de Vougeot Grand Cru 2018							
Domaine Denis Mortet			309€				
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Lavaux Saint-Jacques 2020							
Domaine des Lambrays			479€				
Clos des Lambrays Grand Cru 2017							
<b>RHÔNE</b>							
Domaine Stéphane Ogier	7€		27€				
Syrah d'Ogier							
Domaine Cédrus			29€				
Ventoux							
Domaine Stéphane Ogier	9€		42€				
Croze-Hermitage Face à Face							
Domaine Julien Cécillon			57€				
Saint-Joseph « Babylone »							
Domaine Gérin	13€		89€				
Côte-Rôtie Champin le Seigneur							
<b>LANGUEDOC</b>							
Domaine Montcalmes			90€				
Terrasses du Larzac 2022							
<b>PROVENCE</b>							
Château Grand Boise	8€		30€				
Côte de Provence « Auro »							
Domaine de Trévallon			155€				
Alpilles 2021							
<b>LOIRE</b>							
Domaine Assadet			35€				
Menetou Salon							
<b>ALSACE</b>							
Domaine Fritz-Schmitt	9€		42€				
Rouge d'Ottrott Vieilles Vignes Bio							
<b>BLANCS</b>							
<b>BOURGOGNE</b>							
Maison Bouchard	8€		30€				
Chardonnay VDF							
Domaine Chardigny			36€				
Saint-Véran							
Domaine Dampfrères			45€				
Chablis Les Beaumonts							
Domaine Germain	12€		59€				
Saint-Romain							
Domaine Bruno Colin			145€				
Chassagne-Montrachet 2023							
Domaine Francois Carillon			189€				
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Combettes 2021							
Maison Bouchard			219€				
Corton Charlemagne Grand Cru 2020							
<b>LOIRE</b>							
Domaine Serge Laloue			41€				
Sancerre Silex							
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>							
Domaine Stéphane Ogier	7€		26€				
Côte Du Rhône « Le Temps Est Venu »							
Domaine Francois Villard			45€				
Croze Hermitage « Cour de Récré »							
<b>SUD-EST</b>							
Domaine Tariquet	8€		29€				
IGP Côte de Gascogne Mœlleux							
<b>ROSÉS</b>							
<b>CÔTE DE PROVENCE</b>							
Villa Lauzade	7€		25€				
IGP Méditerranée							
Château Sainte-Marguerite	9€		38€				
Cuvée Symphonie							
<b>VINS DU MONDE</b>							
Buena Vista			35€				
Californie - Petite Sirah 2020							
Buena Vista			79€				
Californie - Sonoma County «Cuvée du Sheriff»							



## MENU

# SIGNATURE

L'ESSENCE PURE DE LA CULTURE TEXANE, CONCENTRÉE DANS UN MENU ICONIQUE  
QUE VOUS NE DÉVOREREZ NULLE PART AILLEURS QUE CHEZ DALTONS.

Midi et soir, 7j/7

44,90€

### ENTRÉES AU CHOIX

**Crostini Smoked Salmon**  
Saumon fumé sublimé d'un espuma  
citron-aneth sur son crostini

**Black Gold Tartare**  
Tartare de Bœuf coupé au couteau,  
délicatement relevé de subtiles  
notes de truffe noire

**Beef Gravlax**  
Bœuf en gravlax, mariné  
de sa sauce yuzu basilic thaï

### PLATS AU CHOIX

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

**Texas Angus Beef Ribs**  
Ribs de bœuf Angus fumé,  
un délice juteux et fondant  
à la saveur inoubliable

**Smoked Beef Chuck**  
Le plaisir authentique  
d'un paleron de bœuf fumé,  
tendre et savoureux avec 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

**Rockslide Brownie**  
Brownie ultra gourmand  
recouvert de noix et de sa ganache  
au caramel, accompagné de sa glace  
et chantilly maison

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

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX



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



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 Bœuf

Onion Rings

Mozzarella Sticks

### PLATS AU CHOIX

Pulled Pork

Burger Crazy Chicken

Brochette d'Onglet  
de Bœuf (≈ 200gr)

Nature

Mariné (Échalote ou Yucatan 🍷)

### DESSERTS AU CHOIX

Peer Crumble

El Paso Ice Cream

Decadent Burnt  
Marshmallows



# — PLANCHES À PARTAGER —

	2 PERS.	4 PERS.
<b>The Daltons Trio</b> Trois Crostinis Gourmands : - Saumon espuma citron-aneth - Tartare de bœuf finement assaisonné - Little Italy Touch : Pesto verde, Mozzarella Di Buffala, Tomates séchées	16€	29€
<b>The Carnivore Board</b> Assortiment de viandes & charcuteries	16€	29€
<b>The Crispy Collection</b> Onion rings, mozzarella sticks, chunks de poulet, haricots verts aux épices cajuns, sauce au choix	15€	28€



# — ENTRÉES —

<b>Black Gold Tartare</b> Tartare de Bœuf coupé au couteau, délicatement relevé de subtiles notes de truffe noire	12,90€	<b>Original Beef Tataki</b> Bœuf en Tataki, relevé par une crème balsamique et aux saveurs de mangue	10,90€
<b>Beef Gravlax</b> Bœuf en gravlax, mariné de sa sauce yuzu basilic	11,90€	<b>Onion Rings</b> Délicieuses rondelles d'oignons dorées, sauce au choix	6,60€
<b>Crostini Smoked Salmon</b> Saumon fumé sublimé d'un espuma citron-aneth sur son crostini	11,50€	<b>Mozzarella Sticks</b> Bâtonnets de mozzarella fondante enrobés d'une délicieuse panure dorée, sauce au choix	7,40€

# — GRANDES SALADES —

<b>Chicken Caesar Salad</b> Salade César au poulet, tomates cerises, parmesan, croutons de pain et sauce César	18,90€	<b>Crispy Pork Belly Salad</b> Grande salade et sa poitrine de porc fumée, champignons, compotée d'oignons rouges, tomates cerises, crème de balsamique et parmesan	19,50€
<b>Delicious Smoked Salmon Salad</b> Grande salade de saumon fumé, tomates cerises, parmesan, crème de balsamique, espuma citron-aneth	21,90€	<b>Vegan Salad</b>  Grande salade vegan, céleri, choux blancs, champignons, carottes râpées, tomates cerises	16,90€



# — PLATS —

## TARTARES ET TATAKIS

### Classic Beef Tartare

Tartare de Bœuf coupé au couteau et finement assaisonné par nos soins

180G 320G

19€ 25€

### Black Gold Tartare

Tartare de Bœuf coupé au couteau, délicatement relevé de subtiles notes de truffe noire

25€ 32€

### Ginger Tartare

Tartare de bœuf coupé au couteau à la sauce citronnelle et gingembre légèrement relevée

20€ 26€

### Summer Tartare

Tartare de bœuf coupé au couteau aux tomates séchées, pesto et parmesan

20€ 26€

### Tuna Tartare

Tartare de thon à la sauce citronnelle et gingembre légèrement relevée

22€ 30€

### Beef Tataki

Tataki de bœuf à la crème de balsamique saveur mangue

20€ 26€

## POISSONS

### Fish and Chips

Filet de cabillaud façon Fish and chips, et sauce tartare

17€

### Ocean Kiss

Pavé de saumon, chimichurri aux agrumes

22€

## BURGERS TEXANS

### The Lion's Mustache

Pain brioché, coleslaw, effiloché de porc, sauce cheddar maison, sauce secrète

17,50€

### Crazy Chicken

Pain brioché, poulet Tex-Mex, compotée d'oignons rouges, sauce cheddar maison

18€

### Viva Mexico

Pain brioché, effiloché de Brisket de bœuf Angus, cornichons aigres-doux, sauce Hot BBQ, sauce cheddar maison et pickles de piment jalapeño



19€

### Holy Chuck

Pain brioché, paleron de bœuf ultra fondant, cornichons aigres-doux, compotée d'oignons rouges et notre sauce The Red Signature

21€

### Vegan Burger

Pain brioché, steak soja, sauce secrète et coleslaw



18€



Texas Poutine

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX

## POUTINES

### Texas Poutine

Frites, sauce cheddar maison, effiloché de porc fumé, oignons frits, sauce secrète maison

16,80€

### El Bandido Poutine

Frites, sauce cheddar maison, poulet Tex Mex, oignons frits, sauce secrète maison

17,20€

### Cactus Poutine

Frites, sauce cheddar maison, effiloché de Brisket de bœuf Angus, oignons frits, hot BBQ sauce et pickles de piment jalapeño



17,50€





Texas Angus Beef Ribs

## — 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.



BBQ Baby Back Ribs

# — VIANDES FUMÉES AU SMOKER —

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX

<b>Original Pulled Pork</b> Effiloché d'épaule de porc pour les amateurs de saveurs authentiques	17€	<b>The Daltons Lamb</b> Ultra fondante et savoureuse, notre souris d'agneau fumée au smoker	29€
<b>Pulled Beef</b> Effiloché de brisket Black Angus, ultra fondant	19€	<b>Texas Angus Beef Ribs</b> Ribs de bœuf Angus fumé, un délice juteux et fondant à la saveur inoubliable	28€
<b>Smoked Beef Chuck</b> Le plaisir authentique d'un paleron de bœuf fumé, tendre et savoureux avec notre sauce The Red Signature	25€	<b>Biz to Kate</b> Saucisse de porc à l'ancienne, cœur coulant de cheddar, bardée de lard fumé	18€
<b>BBQ Baby Back Ribs</b> Rack entier de côtes levées de porc fumées et confites avec notre sauce BBQ maison, 500gr de bonheur absolu	25€	<b>Rustic Pork</b> Filet mignon de porc cuit à basse température, sauce crémée miel et moutarde à l'ancienne	18€
<b>Hot Baby Back Ribs</b>  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€	<b>The Smoked Legend Trio</b> Assortiment de viandes fumées : Brisket de bœuf, Pulled pork, Baby back ribs	32€
<b>Pork Belly</b> Grandes tranches de poitrine de porc fumées et laquées de sauce BBQ	18€	<b>The Dalton's BBQ Experience</b> Assortiment de viandes fumées pour 2 personnes : Pulled Pork, Brisket de bœuf, Baby Back Ribs, Beef Ribs	80€
<b>Brisket Angus</b> L'or noir du Texas, la poitrine de bœuf Angus fumée, un pilier de la gastronomie texane	26€		

## ACCOMPAGNEMENTS

3€

### Daltons French Fries

Frites fraîches bien dorées  
Supplément Sauce Cheddar : 1,50€  
Supplément Oignons Frits : 1€

### Mac and Cheese

Macaronis généreux au cheddar, gratinés  
et ultra gourmands

### Mushrooms

Champignons de Paris fondants à cœur

### Coleslaw

Coleslaw maison (céleri, chou blanc, carotte)

### Piperade

Sauté de poivrons à la Texane

### Green Salad

Salade verte, tomates cerises, parmesan  
et compotée d'oignons rouges

## SAUCES

0,50€

### SAUCES MAISON

#### Secret Sauce

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

#### Cowboy Butter

Le beurre de cowboy incontournable avec le bœuf


#### Chimichurri

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





Tomahawk de Bœuf

## — 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 de Bœuf



Entrecôte Wagyu

# — VIANDES GRILLÉES —

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX

<b>Tomahawk de Bœuf</b> ≈ 1,4kg	85€	<b>Brochette d'Onglet de Bœuf</b> Nature	200g	22€
<b>Entrecôte Wagyu</b> Bœuf Japonais Kagoshima (grade A5) ≈ 200g	79€	Mariné Échalote	400g	28€
<b>Châteaubriand de Bœuf</b> ≈ 250g	35€	Mariné Yucatan 🔥		
<b>Entrecôte XXL</b>	500g 35€ 800g 49€	<b>Brochette de Poulet</b> Nature	200g	16€
<b>Filet de Bœuf</b> ≈ 250g	29€	Mariné Curry & Coco	400g	22€
<b>Andouillette de Troyes AAAAA</b> Sauce maison miel moutarde à l'ancienne	19€	Mariné Tomates & Basilic		
		<b>Onglet de Bœuf</b> Nature	400g	28€
		Mariné 3 poivres		

## ACCOMPAGNEMENTS

3€

### Daltons French Fries

Frites fraîches bien dorées  
Supplément Sauce Cheddar : 1,50€  
Supplément Oignons Frits : 1€

### Mac and Cheese

Macaronis généreux au cheddar, gratinés  
et ultra gourmands

### Mushrooms

Champignons de Paris fondants à cœur

### Coleslaw

Coleslaw maison (céleri, chou blanc, carotte)

### Piperade

Sauté de poivrons à la Texane

### Green Salad

Salade verte, tomates cerises, parmesan  
et compotée d'oignons rouges

## SAUCES

0,50€

### SAUCES MAISON

#### Secret Sauce

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

#### Cowboy Butter

Le beurre de cowboy incontournable avec le bœuf

#### Chimichurri

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



## — DESSERTS —

<b>Rockslide Brownie</b> Brownie ultra gourmand recouvert de noix et de sa ganache au caramel, accompagné de sa glace et chantilly maison	10€	<b>Bourbon Pecan Pie</b> 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	12€
<b>Chocolate Fondant</b> Savoureux fondant au chocolat nappé d'un coulis caramel beurre salé, accompagné de crème anglaise, glace et chantilly maison	9€	<b>Lemon Pie</b> Tarte au citron meringuée	10€
<b>Rum baba</b> Délicieux Baba accompagné de son verre de Rhum épicé Duppy Share (Jamaïque, 2cl), chantilly maison	12€	<b>Strawberry Dream</b> Gâteau fondant aux fraises	10€
<b>Decadent Burnt Marshmallows</b> Guimauves grillées nappées de sauce chocolat noisette, accompagnées de glace et chantilly maison	7€	<b>Peer Crumble</b> La recette du crumble aux poires de Ma Daltons, nappée de sa sauce chocolat noisette	9€
		<b>Daltons Choux Bomb</b> Choux craquelin, sauce chocolat noisette ou sauce caramel beurre salé, amandes éfilées et chantilly maison	10€

## — GLACES —

<b>Dallas Ice Cream</b> Frozen yogurt, fraises fraîches, coulis de fraise, mini-meringues	9€	<b>San Antonio Ice Cream</b> Frozen yogurt et chantilly maison	7€
<b>Houston Ice Cream</b> Frozen yogurt, sauce chocolat noisette, cookies et chantilly maison	10€	<b>Daltons Choux Bomb</b> Choux craquelin, sauce chocolat noisette ou sauce caramel beurre salé, amandes éfilées et chantilly maison	10€
<b>El Paso Ice Cream</b> Frozen yogurt, mûres, coulis de mûre et chantilly maison	9€	<i>Supplément Coulis fruits rouges, sauce chocolat noisette, sauce chocolat blanc, sauce pistache</i>	1€
<b>Austin Ice Cream</b> Frozen yogurt, sauce caramel beurre salé, brisures de Spéculoos et chantilly maison	9€		

## — LES GOURMANDS —

<b>Gourmet Coffee</b> Café et ses mini desserts	9,90€	<b>Cuban Gourmand</b> Irish Coffee au Rhum cubain et ses mini desserts	14,90€
<b>Wonderful Gourmand</b> Coupe de Champagne Mumm et ses mini desserts	15,50€	<b>Mexican Gourmand</b> Irish Coffee à la tequila et ses mini desserts	14,90€
<b>Irish Gourmand</b> Irish Coffee et ses mini desserts	14,50€	<b>Italian Gourmand</b> Irish Coffee à l'amaretto et ses mini desserts	14,90€
<b>French Gourmand</b> Irish Coffee au cognac et ses mini desserts	14,90€		



# — BOISSONS CHAUDES —

Espresso ou Décaféiné	2,50€	Chocolat Viennois	4,90€
Double Espresso, Américain, Double Décaféiné	3,20€	Café Frappé Café, vanille, sirop d'orgeat	4,90€
Thé ou Infusion verveine <b>BIO</b> KUSMI TEA <small>PARIS</small>	3,90€	<b>NOS COFFEE</b>	9,50€
Darjeeling Thé Noir, Thé Vert Menthe, Thé Vert Gingembre Citron, Thé Noir Fruit Rouge, Infusion Hibiscus, Infusion Verveine Menthe, Infusion Camomille, Detox Pamplemousse		Irish Coffee	
Cappuccino, Café Viennois	3,80€	French Coffee	
Chocolat Chaud	4,50€	Cuban Coffee	
		Baileys Coffee	
		Mexican Coffee	
		Italian Coffee	

# — DIGESTIFS —

	4CL		4CL
Poire Williams, Triple Sec, Amaretto	7€	Rhum Don Papa	8€
Poire Cognac 30°	7€	Cognac Martell VSOP	8€
Get 27, Menthe Pastille	7€	Cognac Martell XO	18€
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€	Original Bailey's	7€
Limoncello	5€	Chartreuse Verte 55°	8€
Rhum Diplomatico	8€		



Bourbon Pecan Pie





— THE —

# DALTONS

SMOKEHOUSE

- RESTAURANT -

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

