

GREEN SHACK

BOIRE • MANGER • PARTAGER

CARTE RESTAU



LES TAPAS

Planche Franchouillarde grande - 22€ / petite - 15€

Saucisson ibérique, jambon cru ibérique, chorizo ibérique, brebis, Saint-Marcellin, crottin de chèvre

Planche Charcuterie - 15€

Saucisson ibérique, jambon cru ibérique, chorizo ibérique

Planche Fromage - 15€

Brebis, Saint-Marcellin, crottin de chèvre

Crousti Planche - 15,50€

Croquetas, mini chicken, patatas bravas, sauces « Greenlux » et Sweet & Spicy

Mini chicken panés - 7,90€

Sauce sweet & spicy

Croquetas de jambon - 7,50€

Jambon, emmental, sauce sweet & spicy (x5)

Chipirons à la plancha - 9,90€

Persillade et fleur de sel

Tataki thon rouge - 16,50€ ♥

Vinaigrette Asia, tartare avocat mangue

Croque jambon truffé - 15,90€

En tartare

Saumon « BÖMLO » - 14,90€

En tartare

Patatas bravas - 5€

Sauce sweet & spicy

Houmous - 7€

Chips de tortilla

Straciattella - 12€

Huile d'olive basilic, piment d'Espelette, chips de pain

Guacamole - 8,90€ ♥

Féta au paprika fumé

Fuet - saucisson catalan - 6€

Tapas du moment

Détails sur l'ardoise



LES BURGERS

Le Green Shack - simple - 12,90€ / double - 16,90€

Steak, cheddar, compotée d'oignons rouges, cornichons, tomate, salade, sauce burger

Le Veggie - simple - 14,90€ / double - 18,90€

Steak d'artichauts confits, tomate, roquette, pickles, sauce « Greenlux », coriandre

Le Chicken Crispy - simple - 14,90€ / double - 18,90€

Poulet pané, cheddar, salade, cornichons, sauce burger

Burger Italien - simple - 17,90€ / double - 21,90€

Pain burger, steak haché, scamorza fumée, pesto, pancetta grillée, roquette, tomate

Burger du moment - détails sur l'ardoise

Suppléments - bacon, cheddar, brebis, compotée d'oignons rouges - 2€

Suppléments sauces - poivre, échalote - 2€

LES VIANDES

Tartare de bœuf thaï - 18€

Sauce Asia, citronnelle et coriandre, frites, mesclun

Entrecôte à la plancha - environ 300g - 24,90€

Frites, mesclun

♥ **Croustillant d'épaule d'agneau confite 7h à la menthe - 21€**

Risotto de petit épeautre au jus de cuisson, tomates confites et olives kalamata

Carpaccio de bœuf - 18,50€

Mayo wasabi, caprons, parmesan, pickles, roquette, frites

Suggestion du moment - détails sur l'ardoise

Suppléments sauces - poivre, échalote - 2,50€

LES POISSONS

Fish 'n' chips - 16,50€

Frites, roquette, pickles et sauce tartare

Chipirons à la plancha - 19,90€

Persillade et fleur de sel, servis avec légumes rôtis

Filet de bar à la plancha - 23€ ♥

Sauce vierge citron vert, mousseline carotte à l'orange, tian de légumes provençal

Saumon « BÖMLO » en tartare - 19,50€

Frites, avocat, mangue, citron vert, herbes fraîches



LES SALADES

Caesar - 15€

Poulet croustillant, romaine, tomate cerise, parmesan, œuf dur, croûtons, sauce Caesar

Salade de Chèvre Chaud - 17,50€

Mâche, lard paysan grillé, pleurotes en persillade, tomates cerise, pignons de pin, vinaigrette balsamique

Tomates variété ancienne & mozzarella - 18,50€

Pesto menthe, pignons, olives kalamata, croustons focaccia

LES GARNITURES

Frites, mousseline de carottes à l'orange - 4€

Légumes rôtis - 4€
Mesclun - 2,50€

LES DESSERTS



Cheesecake - 7,50€

Coulis de fruits rouges, exotiques ou caramel beurre salé

Brioche perdue - 8,50€

Éclats de chocolat, glace yaourt

Crème brûlée - 6,50€

Infusée à la fève Tonka

Baba exotique - 9,50€ ♥

Crème fouettée, pointe de rhum ambré, brunoise de fruits exotiques

Carpaccio ananas - 7,50€

À l'hibiscus, pesto de menthe, sorbet framboise

Mousse au chocolat - 8,50€

Biscuit streuzel, syphon dulce de lecce

Café / thé gourmand - 8,50€ / 10,50€

Irish Coffee / Baileys Coffee

Café Landais Gourmand - 12,50€

3 mignardises, boule de glace

Pot Ptit Gourmand - 6€



Parfums : chocolat brownies, canelé de Bordeaux, tatin, mangue-passion, citron-meringue

Boule de glace



1 boule 3€ • 2 boules 5,50€ • 3 boules 7,50€

Parfums : vanille, caramel, café, sorbet chocolat, sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet mangue, sorbet citron jaune

Supplément chantilly maison - 2€

LES COUPES GLACÉES



Fraise melba - 10,90€

Fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly maison, amandes grillées, glace fraise et vanille

Dame blanche - 8,90€

Sauce chocolat, chantilly maison, amandes grillées, glace vanille

Chocolat liégeois - 8,90€

Sauce chocolat, chantilly maison, éclats de chocolat, glace chocolat

Café liégeois - 8,90€

Sauce café, chantilly maison, amandes grillées, glace café

Depuis 1999, Ernest le Glacier perpétue la tradition glacière à la française.

MENU ENFANT 10€

(jusqu'à 12 ans)

• Sirop à l'eau

• Steak haché ou Nuggets de poulet servi avec des frites

• Glace ou Cookie

FORMULE DU JOUR

en semaine le midi

Entrée / Plat / Dessert
15,90€

Entrée / Plat
13,90€

Plat / Dessert
13,90€

Plat
11,90€

Pour vos repas de groupe

à partir de 15 pers.

direction.greenshack@horeca-groupe.fr

GREEN SHACK

BOIRE • MANGER • PARTAGER

CARTE BOISSONS & TAPAS



TAPAS

Planche Franchouillarde grande - 22€ / petite - 15€

Saucisson ibérique, jambon cru ibérique, chorizo ibérique, brebis, Saint-Marcellin, crottin de chèvre

Planche Charcuterie - 15€

Saucisson ibérique, jambon cru ibérique, chorizo ibérique

Planche Fromage - 15€

Brebis, Saint-Marcellin, crottin de chèvre

Crousti Planche - 15,50€

Croquetas, mini chicken, patatas bravas, sauces « Greenlux » et Sweet & Spicy

Le Green Shack -

simple - 12,90€ / double - 16,90€

Steak, cheddar, compotée d'oignons rouges, cornichons, tomate, salade, sauce burger

Le Chicken Crispy -

simple - 14,90€ / double - 18,90€

Poulet pané, cheddar, salade, cornichons, sauce burger

Mini chicken panés - 7,90€

Sauce sweet & spicy

Croquetas de jambon - 7,50€

Jambon, emmental, sauce sweet & spicy (x5)

Chipirons à la plancha - 9,90€

Persillade et fleur de sel

Tataki thon rouge - 16,50€ ♥

Vinaigrette Asia, tartare avocat mangue

Croque jambon truffé - 15,90€

Saumon « BÖMLO » - 14,90€

En tartare

Patatas bravas - 5€

Sauce sweet & spicy

Houmous - 7€

Chips de tortilla

Straciatella - 12€

Huile d'olive basilic, piment d'Espelette, chips de pain

Guacamole - 8,90€ ♥

Féta au paprika fumé

Fuet - saucisson catalan - 6€

Tapas du moment

Détails sur l'ardoise



LES DESSERTS

Cheesecake - 7,50€

Coulis au choix : fruits rouges, exotique, caramel beurre salé

Brioche perdue - 8,50€

Éclats de chocolat, glace yaourt

Crème brûlée - 6,50€

Infusée à la fève Tonka

♥ Baba exotique - 9,50€

Crème fouettée, pointe de rhum ambré, brunoise de fruits exotiques

Carpaccio ananas - 7,50€

À l'hibiscus, pesto de menthe, sorbet framboise

Mousse au chocolat - 8,50€

Biscuit streuzel, syphon dulce de leche

Café / thé gourmand - 8,50€ / 10,50€

Irish Coffee / Baileys Coffee

Café Landais Gourmand - 12,50€

3 mignardises, boule de glace

Boule de glace

Parfums : vanille, caramel, café, sorbet chocolat, sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet mangue, sorbet citron jaune

1 boule 3€ • 2 boules 5,50€ • 3 boules 7,50€

Pot Ptit Gourmand - 6€

Parfums : chocolat brownies, canelé de Bordeaux, tatin, mangue-passion, citron-meringue

Supplément chantilly maison - 2€

LES COUPES

GLACÉES



Fraise melba - 10,90€

Fraises fraîches, coulis fruits rouges, chantilly maison, amandes grillées, glace fraise et vanille

Dame blanche - 8,90€

Sauce chocolat, chantilly maison, amandes grillées, glace vanille

Chocolat liégeois - 8,90€

Sauce chocolat, chantilly maison, éclats de chocolat, glace chocolat

Café liégeois - 8,90€

Sauce café, chantilly maison, amandes grillées, glace café

Depuis 1999, Ernest le Glacier perpétue la tradition glacière à la française.

A PARTAGER

GREEN SHACK



BIÈRES PRESSION

Carlsberg · 0.0° · Sans alcool

Kronenbourg · Blonde 4.2°

♥ **Carlsberg fraîche** · Blonde 5°

Grimbergen d'Abbaye · Blonde 6.7°

Grimbergen blanche · Blanche 6°

Magners · Cidre irlandais 4.5°

Ducasse Triple · Blonde triple 9°

Brooklyn IPA Defender · Blonde IPA 5.5°

Carlsberg Éléphant · Blonde

La Bête · Ambrée 8°

Garona IPA Bière locale · Blonde IPA 5.8°

Grimbergen rouge · Rouge 6°

Guinness · Brune 4.2°

Bière du moment · *détails sur l'ardoise*

La Bête Rouge · Rouge 8°

Brooklyn Éphémère



3,50€ 6,50€ 19€

2€ 4€ 12€

4€ 7,50€ 22€

4€ 7,50€ 22€

4€ 7,50€ 22€

4€ 7,50€ 22€

4,50€ 8,50€ 25€

4,50€ 8,50€ 25€

4,50€ 8,50€ 25€

4,50€ 8,50€ 25€

4,50€ 8,50€ 25€

4,50€ 8,50€ 25€

4,50€ 8,50€ 25€

4,50€ 8,50€ 25€

5€ 9,50€ 27€

5€ 9,50€ 27€

Desperados · Blonde 5.9° - 33 cl

6€

Bière locale Garona · Wheat Ale Sureau · blanche 4.8° - 33 cl

6,50€

Bière locale Garona · American Amber Ale · ambrée 5° - 33 cl

6,50€

Mojito · Rhum blanc Havana 3 ans, eau gazeuse, sucre cassonade, menthe, citron vert (suppl. purée de fruit * - 1,50€) **8€**

Piña Colada · Rhum blanc Havana 3 ans, jus d'ananas, purée de coco **8€**

Spritz · Aperol, Prosecco Romio, eau gazeuse **8€**

Ti Punch · Rhum blanc 3 Rivières, sucre cassonade, citron vert **8€**

Cuba Libre · Rhum ambré, cola, citron vert **8€**

Tequila Sunrise · Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine **8€**

Gin Tonic · Tonic · Beefeater / Tanqueray / Bombay / Hendrick's **8€ / 9€ / 9€ / 10€**

Caïpirinha · Cachaça, sucre cassonade, citron vert (suppl. purée de fruit * - 1,50€) **8,50€**

Sex on the Beach · Vodka Absolut, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry **8,50€**

Moscow Mule Vodka Absolut / **London Mule** Gin Beefeater / **Cuban Mule** Rhum ambré, Angostura, Pulco, ginger beer **8,50€**

Passion Island · Rhum blanc Havana 3 ans, triple sec, Pulco, jus d'ananas, purée de mangue et de passion **9,50€**

The Cranberries · Vodka Absolut, jus de cranberry, sirop de rose, Pulco, purée de passion **9,50€**

Long Beach Jus de cranberry / **Long Island** Cola
Vodka Absolut, Gin Beefeater, triple sec, rhum blanc Havana 3 ans, Tequila, Pulco **9,50€**

Pornstar Martini · Vodka Absolut, purée de passion, jus de maracuja, sirop vanille, Pulco, shooter de prosecco **9,50€**

♥ **Tentation** · Rhum ambré, jus de citron jaune, jus de cranberry, purée de fraise, sirop de cassis **9,50€**

Margarita · Tequila, triple sec, jus de citron vert, sirop de sucre (suppl. purée de fruit * - 1,50€) **9,50€**

Hugo Spritz · Liqueur de sureau, Prosecco Romio, eau gazeuse **9,50€**

Cocktail du moment · *détails sur l'ardoise*

* Purée de fruits : framboise, fraise, pêche, passion, mangue, coco, kiwi



COCKTAILS

MOCKTAILS

Virgin Mojito • Eau gazeuse, jus de pomme, menthe, sucre cassonade, citron vert (suppl. purée de fruit * -1,50€)	6€
Virgin Colada • Jus d'ananas, purée de coco	6€
Virgin Island • Jus d'ananas, purée de passion et de mangue, Pulco	7€
Virgin Planteur • Jus de maracuja, jus d'ananas, citron jaune, purée de fraise	7€
♥ Kiss on the Green • Jus d'orange, jus d'ananas, purée de kiwi, jus de citron vert	7€
Black Forest • Jus de pomme, jus de cranberry, purée de framboise, sirop de cassis	7€
Mocktail du moment • détails sur l'ardoise	
* Purée de fruits : framboise, fraise, pêche, passion, mangue, coco, kiwi	

APÉRITIFS & CHAMPAGNES

Ricard - 2 cl	3€
Jägermeister - 4 cl	4€
Planteur	4€
Kir (cassis, mûre, pêche) - 12 cl	5€
Prosecco Romio - 12 cl	6€
Martini (rouge, blanc) - 8 cl	6€
Lillet - 8 cl	6€
Vodka Absolut - 4 cl	6,50€
Jägerbomb	7€
Coupe de Champagne - 12 cl	8€
Champagne MUMM - bouteille	70€

EAUX MINÉRALES

Vittel	
Bouteille 50 cl	2,50€
Bouteille 1L	4€
San Pellegrino	
Bouteille 50 cl	3,50€
Bouteille 1L	5€
Abatilles plate	
Bouteille 50 cl	2,50€
Bouteille 1L	4€
Abatilles pétillante	
Bouteille 50 cl	3,50€
Bouteille 1L	5€

VINS BLANCS

	 12 cl	 75 cl
La Chouette Cabane • AOP Entre-deux-Mers (Bordeaux) • Blanc sec	4€	21€
Château Pierron • AOP Bordeaux • Blanc moelleux	4€	21€
Chardonnay Viognier « Ma Réserve » • IGP Pays d'Oc • Blanc sec et fruité	4,50€	24€
Amour de la Reine • AOP Jurançon • Blanc moelleux	5,50€	27€
Château La Gemme • IGT Malvasia dell'Emilia (Italie) • Blanc doux pétillant	5,50€	27€
Château d'Eyran • AOC Pessac-Léognan (Bordeaux) • Blanc sec fruité	8,50€	41€
Le Verger • AOP Chablis (Bourgogne) • Blanc sec	/	39€

VINS ROSÉS

La Chouette Cabane • AOP Entre-deux-Mers (Bordeaux)	4€	21€
Miss Landaise • IGP Landes	4,50€	24€
Granit Rosé • IGP Pays d'Oc	5€	25€
Cuvée Marie-Christine, Château Aumérade • AOP Côtes de Provence • Cru classé	/	36€

VINS ROUGES

Grange Brulée • AOP Bordeaux Supérieur	4€	21€
Casa de Campo • Chili	4,50€	24€
Château Vieux Moulin Noir • AOC Puisseguin Saint-Émilion (Bordeaux) 	5€	25€
Do Navarra - Castillo de Olite 1864 Crianza • DOP Navarra (Espagne)	5,50€	27€
Les Frangines - Domaine de l'Obrieu • AOP Côtes du Rhône 	5,50€	27€
Maison de Grand Esprit • AOC Saint Estèphe (Bordeaux)	6,50€	31€
Château Haut-Vigneau • AOC Pessac-Léognan (Bordeaux)	8,50€	41€
Château Côte de Baleau • AOC Saint-Émilion (Bordeaux) • Grand Cru		59€
Vin rouge du moment • détails sur l'ardoise		

WHISKIES

Ballantine's - 4 cl	6,50€
Jack Daniel's Old n°7 · États-Unis - 4 cl	7,50€
Jack Daniel's Honey · États-Unis - 4 cl	7,50€
Jack Daniel's Fire · États-Unis - 4 cl	7,50€
Jack Daniel's Apple · États-Unis - 4 cl	7,50€
Jameson Original · Irlande · Blend - 4 cl	8€
Chivas · 12 ans · Speyside · Écosse · Blend - 4 cl	8€
Talisker · 10 ans · Highland · Écosse · Single Tourbé - 4 cl	12€
Nikka · Japon · Blend - 4 cl	12€
Lagavulin · 16 ans · Islay · Écosse · Single Tourbé - 4 cl	14€

RHUMS

Havana · 3 ans - 4 cl	6,50€
Rhum 3 Rivières - 4 cl	6,50€
Captain Morgan - 4 cl	7,50€
Havana · 7 ans - 4 cl	8,50€
Bumbu Original Craft · Barbade - 4 cl	8,50€
Rhum Carnival Barbade & Trinidad By Joey Star · 4 cl	9€
Diplomatico · Venezuela - 4 cl	9,50€
Zacapa · 23 ans · Guatemala - 4 cl	12€
Rhum arrangé du moment	5€

DIGESTIFS

Manzana - 4 cl	4€
GET 27 - 4 cl	5€
Baileys Irish cream - 4 cl	5€
Cognac - 4 cl	7€
Eau de vie de Poire - 4 cl	7€
Armagnac - 4 cl	7,50€
Armagnac Marquestau VSOP - 4 cl	8€
Baileys Coffee / Irish Coffee / Café Landais	9€
Meloncello	5€
Limoncello	6€

SHOTS

Madeleine · Kahlua liqueur de café, jus d'ananas, triple sec	4€
Baby Guinness · Kahlua liqueur de café, Baileys Irish cream	4€
After Eight · Get 27, Baileys Irish cream	4€
Kamikaze · Vodka, triple sec, jus de citron vert	4€

A BOIRE



GREEN SHACK

B O I R E · M A N G E R · P A R T A G E R



SOFTS

Sirop	2€
Diabolo	3€
Coca Cola Original, Zéro, Cherry - 33 cl	3,50€
Perrier - 33 cl	3,50€
Fuzetea - 25 cl	3,50€
Oasis - 25 cl	3,50€
Orangina - 25 cl	3,50€
Fanta - 25 cl	3,50€
Sprite - 25 cl	3,50€
Energy Drink - 25 cl	3,50€
Schweppes Agrumes - 25 cl	3,50€
Jus Granini - 25 cl	3,50€

Abricot, ACE, ananas, fraise, orange, pomme, tomate



BOISSONS CHAUDES

Café	1,50€
Café allongé	1,60€
Déca	1,70€
Noisette	1,70€
Déca allongé	1,80€
Double café	3€
Grand crème	3,60€
Café viennois	3,80€
Chocolat chaud	3,90€
Cappuccino	4€
Chocolat viennois	4,50€
Baileys Coffee / Irish Coffee / Landais Coffee	9€

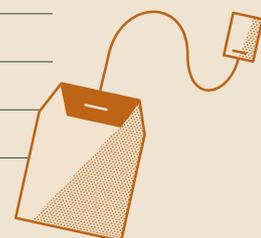


THÉS

<i>Saveur au choix</i>	3,50€
Pure green	
Thé vert menthe	
Fruits rouges	
Citron	
Jasmin	
Earl Grey	
Darjeeling	

INFUSIONS

<i>Saveur au choix</i>	3,50€
Tilleul	
Verveine menthe	
Verveine citron	
Camomille	



GREEN SHACK

Au Green Shack - véritable lieu de vie -, nous mettons tout en place pour vous faire vivre un moment particulier, dans une ambiance à mi-chemin entre le pub et le bistrot.

À la carte : une large gamme de bières à la pression, de cocktails & mocktails, de vins au verre ou à la bouteille, de tapas et plats préparés avec soin et servis avec amour par notre équipe.

Nous cuisinons chaque jour sur place des produits bruts et locaux.