

GREEN SHACK

BOIRE • MANGER • PARTAGER

CARTE RESTAU



TAPAS

Planche Franchouillarde - grande - 21€ / petite - 14€

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

Saucisson - 6€

Houmous - 7€

Chips de tortilla

Mini chicken panés - 7,90€

Sauce sweet & spicy

Croquetas de jambon - 7,50€

Jambon, emmental
Sauce sweet & spicy

Chipirons à la plancha - 9€

Persillade et fleur de sel

Patatas bravas - 5€

Sauce sweet & spicy

Rillettes de saumon - 9,90€

Moutarde ancienne et ciboulette

Frites nappées - 6€

Sauce cheddar et oignons frits

Croque jambon truffé - 11,50€

Pain de campagne toasté, sauce béchamel

Labné - 6,50€

Citron brûlé, hibiscus, huile de thym



LES BURGERS

Le Green Shack - simple - 11,90€ / double - 15,90€

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

Le Vегgie - simple - 13,90€ / double - 17,90€

Steak de betterave, pickles, labné de brebis, coriandre

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

Poulet pané, cheddar, salade, cornichons, sauce burger

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

LES VIANDES

Tartare de bœuf - 17€

Préparé par nos soins • Frites et mesclun

Entrecôte - 280g - 23,90€

Frites et mesclun

Suprême de volaille en ballotine - 16€

Duxelles de champignons • Écrasé de pommes de terre

Travers de porc braisé - 21,90€

Cuisson basse température, laqués sauce barbecue • Frites et mesclun

Effiloché d'épaule d'agneau - 17,50€

Confite 7h, menthe et épices douces, jus réduit • Écrasé de pommes de terre



LES POISSONS

Fish n'chips - 16,50€

Frites et sauce tartare

Poulpe grillé - 19,90€

Pissaladière d'oignons doux, purée de pommes de terre, chimichuri, aioli

Chipirons à la plancha - 19,90€

Persillade et fleur de sel servis avec légumes rôtis

LES SALADES



Caesar - 15€

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

Chèvre chaud - 14€

Crottin de chèvre rôti, vinaigrette balsamique, mesclun et mâche, lard paysan, tomate cerise, pickles de légumes

Salade de queues de gambas au curry rouge rôties - 21€

Nouille de riz, julienne de légumes, vinaigrette thai, cacahuètes et oignons frits

GARNITURES

Frites, écrasé de pommes de terre, mesclun, légumes rôtis - 4,50€

SAUCES

Poivre, échalotte - 2,50€

LES DESSERTS

Cheesecake - 7,50€

Coulis de fruits rouges ou coulis de caramel fleur de sel

Cœur coulant chocolat - 7,50€

Glace vanille

Profiteroles - 7,50€

Tarte citron meringuée - 7,50€

Brioche perdue - 8,50€

Éclats de chocolat, glace yaourt

Café/thé gourmand - 8,50€

Irish Coffee / Baileys Coffee

Café Landais Gourmand - 12,50€

3 mignardises, boule de glace

Glaces

Parfums : vanille, chocolat, fraise, citron, citron vert, yaourt, mangue, rhum raisin, café, caramel fleur de sel

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

Supplément chantilly - 2€



MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

10€

- Sirop à l'eau

- Steak haché ou Nuggets de poulet servi avec 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€

GREEN SHACK

BOIRE • MANGER • PARTAGER

CARTE BOISSONS & TAPAS



TAPAS

Planche Franchouillarde - grande - 21€ / petite - 14€

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



Saucisson - 6€

Houmous - 7€

Chips de tortilla

Mini chicken panés - 7,90€

Sauce sweet & spicy

Croquetas de jambon - 7,50€

Jambon, emmental
Sauce sweet & spicy

Chipirons à la plancha - 9€

Persillade et fleur de sel

Patatas bravas - 5€

Sauce sweet & spicy

Rillettes de saumon - 9,90€

Moutarde ancienne et ciboulette

Frites nappées - 6€

Sauce cheddar et oignons frits

Croque jambon truffé - 11,50€

Pain de campagne toasté, sauce béchamel

Labné - 6,50€

Citron brûlé, hibiscus, huile de thym

PRIX NET EN EUROS ET SERVICE COMPRIS





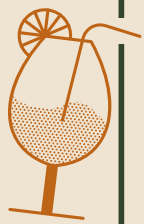
BIÈRES PRESSION



	25 cl	50 cl	1,5 L
Kronenbourg · Blonde 4.2°	2€	4€	12€
♥ Carlsberg fraîche · Blonde 5°	3,50€	6,50€	19€
Grimbergen d'Abbaye · Blonde 6.7°	4€	7,50€	22€
Ducasse Triple · Blonde triple 9°	4,50€	8,50€	25€
Brooklyn IPA Defender · Blonde IPA 5.5°	4,50€	8,50€	25€
Carlsberg Éléphant · Blonde	4,50€	8,50€	25€
La Bête · Ambrée 8°	4,50€	8,50€	25€
La Bête Rouge · Rouge 8°	4,50€	8,50€	25€
Grimbergen rouge · Rouge 6°	4,50€	8,50€	25€
Grimbergen blanche · Blanche 6°	4€	7,50€	22€
Carlsberg · 00° · Sans alcool	3,50€	6,50€	19€
Guinness · Brune 4.2°	4€	7,50€	22€
Guinness IPA · Blonde IPA 5°	4€	7,50€	22€
Brooklyn Éphémère	4,50€	8,50€	25€
Grimbergen de saison	4,50€	8,50€	25€
Finnbarra · Cidre irlandais 5.5°	4€	7,50€	22€

BIÈRES (BOUTEILLES)

Desperados · Blonde 5.9° - 33 cl	6€
Bière locale Garona · Wheat Ale Sureau · blanche 4.8° - 33 cl	6,50€
Bière locale Garona IPA · Blonde IPA 5.8° - 33 cl	6,50€
Bière locale Garona · American Amber Ale · ambrée 5° - 33 cl	6,50€



COCKTAILS

Mojito* · Rhum blanc Havana 3 ans, eau gazeuse, sucre cassonade, menthe, citron vert	7,50€
Piña Colada · Rhum blanc Havana 3 ans, jus d'ananas, purée de coco, ananas	7,50€
Caïpirinha* · Cachaça Leblon, sucre cassonade, citron vert	7,50€
Gin Tonic · Beefeater / Bombay / Hendrick's	7,50€ / 8,50€ / 10,50€
Spritz · Aperol, Prosecco Martini, eau gazeuse	7,50€
Spritz St-Germain · St-Germain, Prosecco Martini, eau gazeuse	9,50€
Ti Punch · Rhum blanc 3 Rivières, sucre cassonade, citron vert	7,50€
Cuba Libre · Rhum ambré Havana Especial, cola, Pulco, citron vert	7,50€
Tequila Sunrise · Tequila San Jose, jus d'orange, sirop de grenadine	7,50€
Moscow Mule Vodka Absolut / London Mule Gin Beefeater / Cuban Mule Rhum ambré Havana Especial Angostura, Pulco, ginger beer	8,50€
Sex on the Beach · Vodka Absolut, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	8,50€
Blue Lagoon · Vodka Absolut, Curaçao Bleu, Pulco	9,50€
Negroni · Gin Beefeater, Martini Rouge, Campari	9,50€
Expresso Martini · Vodka Absolut, Liqueur de café Kahlua, café, sirop de sucre de canne	9,50€
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€
Cosmopolitain · Vodka Absolut, triple sec, jus de cranberry, Pulco	9,50€
Rose Mary · Gin Beefeater, jus de cranberry, blanc d'oeuf, Pulco, sirop de sucre de canne	9,50€
Long Beach Jus de cranberry / Long Island Cola Vodka Absolut, Gin Beefeater, triple sec, rhum blanc Havana 3 ans, Tequila San Jose, Pulco	9,50€

*Suppl. purée de fruit au choix (framboise, fraise, pêche, passion, mangue, coco) - 1,50€

MOCKTAILS

Virgin Mojito* • Eau gazeuse, jus de pomme, menthe, sucre cassonade, citron vert	6€
Virgin Colada • Jus d'ananas, purée de coco	6€
Virgin Mule • Ginger beer, eau gazeuse, Pulco, sirop de sucre de canne, menthe	7€
Virgin Island • Jus d'ananas, purée de passion et de mangue, Pulco	7€
Princess Peach • Purée de pêche, sirop de thé pêche, Pulco, eau	7€

*Suppl purée de fruit au choix (framboise, fraise, pêche, passion, mangue, coco) - 1,50€



APÉRITIFS & CHAMPAGNES

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

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
Château de l'Aubrade • Entre-deux-mers • Bordeaux • Blanc sec	4€	19€
Chardonnay Viognier • Laurent Miquel • Pays d'Oc • Languedoc • Blanc sec	4,50€	24€
Amour de la Reine • Jurançon • Gironde • Blanc moelleux	6€	27€
Château d'Eyran • Pessac-Léognan • Bordeaux • Blanc sec	8,50€	39€
Le Verger • Alain Geoffroy • Chablis • Bourgogne • Blanc sec	/	41€
Château Les Fontenelles • Côtes de Bergerac • Bergerac • Blanc sec	4€	19€
Château Pierron • Bordeaux • Blanc moelleux	4€	19€

VINS ROSÉS

Château de l'Aubrade • Bordeaux	4€	19€
Miss T Gris • Cellier de la Sainte Baume • IGP du Var • Provence	5€	21€
Cuvée Marie-Christine, Château de l'Aumérade • Cru classé de Provence • Provence	/	34€

VINS ROUGES

Moulis en Médoc • Lalaudey • Bordeaux (Médoc)	/	35€
Grange Brulée • Landeau • Bordeaux Supérieur • Bordeaux	4€	19€
Château Vieux Moulin Noir • Puisseguin Saint-Émilion • Bordeaux 	5€	24€
Château Haut-Vigneau • Pessac-Léognan • Bordeaux	8€	39€
Vieilles Vignes • Château Casal Viel • Languedoc-Roussillon	/	29€
La Berthete Village Sainte Cécile • Côtes du Rhône	5,50€	24€
Château Tour Prignac • Cru Bourgeois • Bordeaux (Médoc)	/	32€
Château Carignan • Côte de Bordeaux • Bordeaux (Carignan)	/	29€
Casa de Campo • Chili	4,50€	22€
Excellens • Marques de Caceres • Rioja • Espagne	/	29€

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€
Glenlivet · 18 ans · Speyside · Écosse · Single - 4 cl	13€
Lagavulin · 16 ans · Islay · Écosse · Single Tourbé - 4 cl	14€

RHUMS

Havana · 3 ans - 4 cl	6,50€
Havana Especial - 4 cl	7,50€
Rhum 3 Rivières - 4 cl	6,50€
Havana · 7 ans - 4 cl	8,50€
Diplomatico · Venezuela - 4 cl	9,50€
Zacapa · 23 ans · Guatemala - 4 cl	12€
Botran · 15 ans · Guatemala - 4 cl	9,50€
Bumbu Original Craft · Barbade - 4 cl	8,50€
Clément VSOP · 4 ans · Martinique - 4 cl	8,50€



DIGESTIFS

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

GREEN SHACK

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



A B O I R E

SOFTS

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€
Energy Drink - 20 cl	3,50€
Schweppes Tonic, Agrumes - 25 cl	3,50€
Diabolo	3€
Sirop	2€
Jus Granini - 25 cl • <i>Abricot, ace, ananas, fraise, mangue, orange, pomme, tomate</i>	3,50€



BOISSONS CHAUDES

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

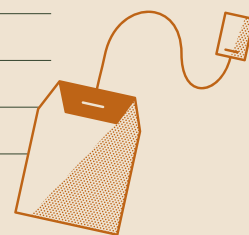


THÉS

<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 bistro.

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.

Notre pain et nos pains burgers arrivent tout droit de la boulangerie "La Maison Auzène", située à deux pas d'ici.