

# 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** - **14,50€**

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€**

**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€**

Fêta 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

♥ **Pulled Pork** - simple - **17,90€** / double - **21,90€**

Éffiloché de porc confit, cheddar, compotée d'oignons rouges, cornichons, tomate, salade, sauce BBQ

**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 - **23,90€**

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 GARNITURES

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

**Mesclun** - **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€**

Avocat, mangue, citron vert, herbes fraîches

## LES SALADES

**Caesar** - **15€**

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

**Vitello Tonnato** - **17,50€**

Veau basse température, sauce thon mayo, caprons, parmesan, croûtons focaccia, pickles

**Tomates variété ancienne & mozzarella di bufala** - **18,50€**

Pesto menthe, pignons, olives kalamata, croûtons focaccia

## LES DESSERTS

**Cheesecake** - **7,50€**

Coulis de fruits rouges, exotiques ou caramel beurre salé

♥ **Finger deux chocolats** - **9,50€**

Biscuit génoise, feuillantine, mousse chocolat, ganache Tanzanie 75%, noisettes caramélisées

**Brioche perdue** - **8,50€**

Éclats de chocolat, glace yaourt



**Tiramisu framboise-pistache** - **8€**

**Crème brûlée vanille bourbon** - **6,50€**

**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** - **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€**

**Pour vos repas de groupe**

à partir de 15 pers.

[direction.greenshack@horeca-groupe.fr](mailto: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 - 14,50€

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€ ♥

Fêta au paprika fumé

## Fuet • saucisson catalan - 6€

## Tapas du moment

Détails sur l'ardoise

# LES DESSERTS

## Cheesecake - 7,50€

Coulis de fruits rouges, exotiques ou caramel beurre salé

## ♥ Finger deux chocolats - 9,50€

Biscuit génoise, feuillantine, mousse chocolat, ganache Tanzanie 75%, noisettes caramélisées

## Brioche perdue - 8,50€

Éclats de chocolat, glace yaourt

## Tiramisu framboise-pistache - 8€

## Crème brûlée vanille bourbon - 6,50€

## 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€

## Supplément chantilly - 2€



## 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






A PARTAGER

GREEN SHACK

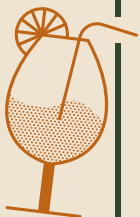


## BIÈRES PRESSION

	 25 cl	 50 cl	 1,5 L
<b>Carlsberg</b> · 0.0° · Sans alcool	3,50€	6,50€	19€
<b>Kronenbourg</b> · Blonde 4.2°	2€	4€	12€
♥ <b>Carlsberg fraîche</b> · Blonde 5°	4€	7,50€	22€
<b>Grimbergen d'Abbaye</b> · Blonde 6.7°	4€	7,50€	22€
<b>Grimbergen blanche</b> · Blanche 6°	4€	7,50€	22€
<b>Magners</b> · Cidre irlandais 4.5°	4€	7,50€	22€
<b>Ducasse Triple</b> · Blonde triple 9°	4,50€	8,50€	25€
<b>Brooklyn IPA Defender</b> · Blonde IPA 5.5°	4,50€	8,50€	25€
<b>Carlsberg Éléphant</b> · Blonde	4,50€	8,50€	25€
<b>La Bête</b> · Ambrée 8°	4,50€	8,50€	25€
<b>Garona IPA Bière locale</b> · Blonde IPA 5.8°	4,50€	8,50€	25€
<b>Grimbergen rouge</b> · Rouge 6°	4,50€	8,50€	25€
<b>Guinness</b> · Brune 4.2°	4,50€	8,50€	25€
<b>Bière du moment</b> · <i>détails sur l'ardoise</i>	4,50€	8,50€	25€
<b>La Bête Rouge</b> · Rouge 8°	5€	9,50€	27€
<b>Brooklyn Éphémère</b>	5€	9,50€	27€

## BIÈRES (BOUTEILLES)

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



## COCKTAILS

<b>Mojito</b> · Rhum blanc Havana 3 ans, eau gazeuse, sucre cassonade, menthe, citron vert (suppl. purée de fruit* - 1,50€)	8€
<b>Piña Colada</b> · Rhum blanc Havana 3 ans, jus d'ananas, purée de coco	8€
<b>Spritz</b> · Aperol, Prosecco Romio, eau gazeuse	8€
<b>Ti Punch</b> · Rhum blanc 3 Rivières, sucre cassonade, citron vert	8€
<b>Cuba Libre</b> · Rhum ambré, cola, citron vert	8€
<b>Tequila Sunrise</b> · Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	8€
<b>Gin Tonic</b> · Tonic · Beefeater / Tanqueray / Bombay / Hendrick's	8€ / 9€ / 9€ / 10€
<b>Caïpirinha</b> · Cachaça, sucre cassonade, citron vert (suppl. purée de fruit* - 1,50€)	8,50€
<b>Sex on the Beach</b> · Vodka Absolut, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	8,50€
<b>Moscow Mule</b> Vodka Absolut / <b>London Mule</b> Gin Beefeater / <b>Cuban Mule</b> Rhum ambré, Angostura, Pulco, ginger beer	8,50€
<b>Passion Island</b> · Rhum blanc Havana 3 ans, triple sec, Pulco, jus d'ananas, purée de mangue et de passion	9,50€
<b>The Cranberries</b> · Vodka Absolut, jus de cranberry, sirop de rose, Pulco, purée de passion	9,50€
<b>Long Beach</b> Jus de cranberry / <b>Long Island</b> Cola Vodka Absolut, Gin Beefeater, triple sec, rhum blanc Havana 3 ans, Tequila, Pulco	9,50€
<b>Pornstar Martini</b> · Vodka Absolut, purée de passion, jus de maracuja, sirop vanille, Pulco, shooter de prosecco	9,50€
♥ <b>Tentation</b> · Rhum ambré, jus de citron jaune, jus de cranberry, purée de fraise, sirop de cassis	9,50€
<b>Margarita</b> · Tequila, triple sec, jus de citron vert, sirop de sucre (suppl. purée de fruit* - 1,50€)	9,50€
<b>L'Arlequin</b> · Manzana, liqueur de sureau, jus de pomme, jus de citron vert, purée de framboise	9,50€
<b>Bajan Cooler</b> · Rhum ambré, purée de passion, gingerbeer	9,50€
<b>Hugo Spritz</b> · Liqueur de sureau, Prosecco Romio, eau gazeuse	9,50€
<b>Cocktail du moment</b> · <i>détails sur l'ardoise</i>	

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

**MOCKTAILS**

<b>Virgin Mojito</b> • Eau gazeuse, jus de pomme, menthe, sucre cassonade, citron vert (suppl. purée de fruit * - 1,50€)	<b>6€</b>
<b>Virgin Colada</b> • Jus d'ananas, purée de coco	<b>6€</b>
<b>Virgin Island</b> • Jus d'ananas, purée de passion et de mangue, Pulco	<b>7€</b>
<b>Virgin Planteur</b> • Jus de maracuja, jus d'ananas, citron jaune, purée de fraise	<b>7€</b>
<b>Kiss on the Green</b> • Jus d'orange, jus d'ananas, purée de kiwi, jus de citron vert	<b>7€</b>
<b>Black Forest</b> • Jus de pomme, jus de cranberry, purée de framboise, sirop de cassis	<b>7€</b>

**Mocktail du moment** • détails sur l'ardoise

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

**APÉRITIFS & CHAMPAGNES**



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

**EAUX MINÉRALES**

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



**VINS BLANCS**

	 12 cl	 75 cl
<b>La Chouette Cabane</b> • Entre-deux-mers • Bordeaux • Blanc sec	<b>4€</b>	<b>21€</b>
<b>Château Pierron</b> • Bordeaux • Blanc moelleux	<b>4€</b>	<b>21€</b>
<b>Chardonnay Viognier</b> • Pierre Henri « Ma Réserve » • Blanc sec et fruité	<b>4,50€</b>	<b>24€</b>
<b>Amour de la Reine</b> • Jurançon • Gironde • Blanc moelleux	<b>5,50€</b>	<b>27€</b>
<b>Château Le Gemme</b> • IGT Malvasia Dell'Emilia • Italie • Blanc doux pétillant	<b>5,50€</b>	<b>27€</b>
<b>Château d'Eyran</b> • Pessac-Léognan • Bordeaux • Blanc sec et fruité	<b>8,50€</b>	<b>41€</b>
<b>Le Verger</b> • Alain Geoffroy • Chablis • Bourgogne • Blanc sec	/	<b>44€</b>

**VINS ROSÉS**

<b>La Chouette Cabane</b> • Bordeaux	<b>4€</b>	<b>21€</b>
<b>Miss Landaise</b> • IGP Landes	<b>4,50€</b>	<b>24€</b>
<b>Granit Rosé</b> • IGP Pays d'Oc	<b>5€</b>	<b>25€</b>
<b>Cuvée Marie-Christine, Château de l'Aumérade</b> • Cru classé de Provence • Provence	/	<b>36€</b>

**VINS ROUGES**

<b>Grange Brulée</b> • Bordeaux Supérieur	<b>4€</b>	<b>21€</b>
<b>Casa de Campo</b> • Chili	<b>4,50€</b>	<b>24€</b>
<b>Château Vieux Moulin Noir</b> • Puisseguin Saint-Émilion • Bordeaux 	<b>5€</b>	<b>25€</b>
<b>Do Navarra - Castillo de Olite 1864 Crianza</b> • Espagne	<b>5,50€</b>	<b>27€</b>
<b>Les Frangines - Domaine de l'Obriou</b> • Côtes du Rhône 	<b>5,50€</b>	<b>27€</b>
<b>Château Tour Prignac</b> • Cru Bourgeois • Bordeaux (Médoc)	<b>7€</b>	<b>34€</b>
<b>Château Haut-Vigneau</b> • Pessac-Léognan • Bordeaux	<b>8,50€</b>	<b>41€</b>
<b>Château Côte de Baleau</b> • Saint-Émilion • Grand Cru		<b>59€</b>
<b>Vin rouge du moment</b> • détails sur l'ardoise		

## WHISKIES

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

## RHUMS

<b>Havana</b> - 3 ans - 4 cl	<b>6,50€</b>
<b>Rhum 3 Rivières</b> - 4 cl	<b>6,50€</b>
<b>Captain Morgan</b> - 4 cl	<b>7,50€</b>
<b>Havana</b> - 7 ans - 4 cl	<b>8,50€</b>
<b>Bumbu Original Craft</b> - Barbade - 4 cl	<b>8,50€</b>
<b>Clément VSOP</b> - 4 ans - Martinique - 4 cl	<b>8,50€</b>
<b>Diplomatico</b> - Venezuela - 4 cl	<b>9,50€</b>
<b>Zacapa</b> - 23 ans - Guatemala - 4 cl	<b>12€</b>
<b>Rhum arrangé du moment</b>	<b>5€</b>



## DIGESTIFS

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

## SHOTS

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

# GREEN SHACK

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

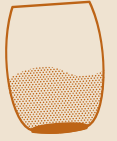


# A BOIRE

## SOFTS

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

*Abricot, ACE, ananas, fraise, mangue, orange, pomme, tomate, citron-poire, citron-pastèque*



## BOISSONS CHAUDES

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



## THÉS

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

## INFUSIONS

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



## 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.