

GREEN SHACK

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

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

Camembert rôti - 13€ ♥

Miel et pignons

Croque jambon truffé - 15,90€

Saumon « Bömlö » - 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

Chorizo grillé - 7,90€ ♥

Fuet - saucisson catalan - 6€

Tapas du moment

Détails sur l'ardoise



Servis avec des frites maison

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 »

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

Poulet pané, cheddar, salade, cornichons, sauce burger

Le Duck Lover - simple - 17,50€ / double - 21,50€ ♥

Effiloché de canard confit, sauce miel moutarde, brebis, confit d'oignons, salade

Burger du moment - détails sur l'ardoise

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

LES VIANDES

Tartare de bœuf thaï - 18€

Sauce Asia, citronnelle et coriandre, frites maison, mesclun

Faux filet grillé 280g environ - 22,90€

Sauce au choix (échalote ou poivre), frites maison, mesclun

Poitrine de cochon confite 5h - 18€

Jus corsé, mousseline de patates douces, noisettes torréfiées

Cuisse de canard confite - 16,50€

Purée de pommes de terre

Coquillettes jambon truffé - 17,50€ ♥

Sauce tartufata au jus de viande, copeaux de parmesan

Suggestion du moment - détails sur l'ardoise

Suppléments sauces - poivre ou échalote - 2€

LES POISSONS

Fish 'n' chips - 16,50€

Frites maison, roquette, pickles, sauce tartare

Chipirons à la plancha - 19,90€

Persillade et fleur de sel, servis avec légumes rôtis

Tentacule d'encornet géant - 18,50€ ♥

Aioli, purée de pommes de terre, oignons doux caramélisés, sauce vierge, roquette

Saumon « Bömlö » en tartare - 19,50€

Granny-smith, échalotes, citron vert, frites maison



LES SALADES

Caesar - 15€

Poulet croustillant, romaine, tomates cerises, parmesan, œuf dur, croûtons, sauce Caesar

Salade de chèvre chaud - 17,50€

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

LES GARNITURES

Frites, purée de pommes de terre, légumes rôtis, mousseline de patates douces - 4€

Mesclun - 2,50€

LES DESSERTS



Cheesecake - 7,50€

Coulis de fruits rouges, exotiques ou caramel beurre salé

Macaron framboise et pistache - 9€

Sorbet framboise

Brioche perdue maison - 8,50€

Boule de glace yaourt, sauce caramel

Crème brûlée coco, citron vert - 6,50€

Profiterole - 8€ ♥

Chou maison, sauce cacao, chantilly maison, amandes effilées, glace vanille

Tarte des demoiselles Tatin - 8€

Boule de glace vanille

Café / thé gourmand - 8,50€ / 10,50€

Irish coffee / Baileys coffee

Café landais gourmand - 12,50€

3 mignardises, boule de glace

Pot glacé ptit gourmand Ernest - 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€

LES COUPES GLACÉES



Greenshack brownies - 8,50€

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce cacao, éclats de brownies, chantilly maison

Supra cookies - 8,50€

2 boules caramel, 1 boule vanille, éclats de cookies, sauce caramel, chantilly maison

Dame blanche - 8,50€

3 boules vanille, sauce cacao, amandes effilées, chantilly maison

L'ensemble de nos glaces et sorbets proviennent de chez Ernest le glacier, maître artisan glacier français depuis 1999.

MENU ENFANT 10€

(jusqu'à 12 ans)

• Sirop à l'eau

• Steak haché ou nuggets de poulet servis 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

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

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

Croquetas de jambon - 7,50€

Jambon, emmental, sauce sweet & spicy (x5)

Chipirons à la plancha - 9,90€

Persillade et fleur de sel

Camembert rôti - 13€

Miel et pignons

Mini chicken panés - 7,90€

Sauce sweet & spicy

Saumon « Bömlö » - 14,90€

En tartare

Croque jambon truffé - 15,90€

Patatas bravas - 5€

Sauce sweet & spicy

Houmous - 7€

Chips de tortilla

Straciatella - 12€

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

Chorizo grillé - 7,90€

Fuet - saucisson catalan - 6€

Tapas du moment

Détails sur l'ardoise

LES BURGERS Servis avec des frites maison

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



LES DESSERTS

Cheesecake - 7,50€

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

Macaron framboise et pistache - 9€

Sorbet framboise

Brioche perdue maison - 8,50€

Boule de glace yaourt, sauce caramel

Crème brûlée coco, citron vert - 6,50€

Profiterole - 8€

Chou maison, sauce cacao, chantilly maison, amandes effilées, glace vanille

Tarte des demoiselles Tatin - 8€

Boule de glace vanille

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 glacé petit gourmand

Ernest - 6€

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

Supplément chantilly maison - 2€

LES COUPES GLACÉES



Greenshack brownies - 8,50€

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce cacao, éclats de brownies, chantilly maison

Supra cookies - 8,50€

2 boules caramel, 1 boule vanille, éclats de cookies, sauce caramel, chantilly maison

Dame blanche - 8,50€

3 boules vanille, sauce cacao, amandes effilées, chantilly maison

L'ensemble de nos glaces et sorbets proviennent de chez Ernest le glacier, maître artisan glacier français depuis 1999.

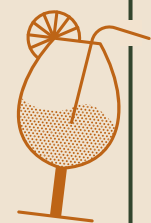
A PARTAGER

GREEN SHACK



BIÈRES PRESSION

BIÈRES (BOUTEILLES)



COCKTAILS

Cocktail Signature

Cocktail Signature

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

Desperados • Blonde 5.9° - 33 cl	6€
Bière locale Garona • Wheat Ale Sureau • blanche 4.8° - 33 cl	6,50€

Mojito • Rhum blanc Havana 3 ans, eau gazeuse, 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€
Tequila Sunrise • Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	8€
Cuba Libre • Rhum ambré, cola, citron vert	8€
Spritz • Aperol, Prosecco Romio, eau gazeuse	8€
Hugo Spritz • Liqueur de sureau, Prosecco Romio, eau gazeuse	9,50€
Lemon Spritz • Limoncello, Prosecco Romio, eau gazeuse	9€
Melon Spritz • Meloncello, Prosecco Romio, eau gazeuse	9€
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€
Ti Punch • Rhum blanc 3 Rivières, sucre cassonade, citron vert	8,50€
Moscow Mule Vodka Absolut / London Mule Gin Beefeater / Cuban Mule Rhum ambré, Angostura, Pulco, ginger beer	8,50€
Cosmo Peach by Noé • Vodka, liqueur de pêche, jus de citron jaune, jus de pomme, purée de pêche, Angostura	9,50€
Tentation • Rhum ambré, jus de citron jaune, jus de cranberry, purée de fraise, sirop de cassis	9,50€
Passion Island • Rhum blanc Havana 3 ans, triple sec, Pulco, jus d'ananas, purée de mangue et 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€
Brasil bird by Gabin • Cachaça, lillet rose, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de cassis	9,50€
PornStar Martini • Vodka Absolut, purée de passion, jus de maracuja, sirop de vanille, Pulco, prosecco	9,50€
Apricus "baigné de soleil" by Jo • Liqueur d'abricot à base de vodka infusé au thym (fait maison), triple sec, citron vert, sirop de canne	11€
Mists by Jo • Liqueur de pamplemousse à base de dry gin (fait maison), sirop de rose, ginger beer, Angostura	11€
Cocktail création	11€
Cocktail du moment • <i>détails sur l'ardoise</i>	

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

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€		
	Golden Garden by Mattéo • Jus de maracuja, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de thym / romarin (fait maison) 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€	EAUX MINÉRALES	Vittel Bouteille 50 cl 2,50€ Bouteille 1L 4€
	Jägermeister – 4 cl 4€		San Pellegrino Bouteille 50 cl 3,50€ Bouteille 1L 5€
	Kir (cassis, mûre, pêche) – 12 cl 5€		Abatilles plate Bouteille 50 cl 2,50€ Bouteille 1L 4€
	Prosecco Romio – 12 cl 6€		Abatilles pétillante Bouteille 50 cl 3,50€ Bouteille 1L 5€
	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€		
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 Le Gemme • IGT Malvasia Dell'Emilia (Italie) • Blanc doux pétillant	5,50€	27€
	Château d'Eyran • AOC Pessac-Léognan (Bordeaux) • Blanc sec et fruité	8,50€	41€
	Le Verger • AOP Chablis (Bourgogne) • Blanc sec	/	39€
VIN\$ 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 Brûlée • AOP Bordeaux Supérieur	4€	21€
	Casa de Campo • Chili	4,50€	24€
	Château Vieux Moulin Noir • AOC Puisseguin Saint-Émilion (Bordeaux) AB	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 AB	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€
Diplomatico - Venezuela - 4 cl	9,50€
Zacapa - 23 ans - Guatemala - 4 cl	12€
Rhum Carnival Barbade & Trinidad By Joey Starr - 4 cl	9€
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€
Limoncello	5€
Meloncello	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€
L'Efflorescent by Alexandra - Gin, purée de framboise, cordial de romarin/thym, jus de pomme	4€
Ocean Kiss by Alexandra - Triple sec, Curaçao, jus de cranberry, citron vert	4€
Mètre shooter	35€

A BOIRE



GREEN SHACK

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



PRIX NET EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

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, mangue, orange, pomme ou 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	Saveur au choix			3,50€
Pure green					
Thé vert menthe					
Fruits rouges					
Citron					
Jasmin					
Earl Grey					
Darjeeling					
INFUSIONS		Saveur au choix		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.