

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

Assiette de tartinables - 13,50€

Houmous, guacamole, rillettes de saumon

Mini fish & chips - 8,90€

Sauce tartare

Patatas bravas - 5€

Sauce sweet & spicy

Houmous - 7€

Chips de tortilla

Pâté en croûte Richelieu - 11€ ♥

Pickles de légumes

Wings de poulet BBQ - 7,90€

Sauce barbecue maison

Fuet - saucisson catalan - 6€

Tapas du moment

Détails sur l'ardoise



Servi 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, tomate, 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

Effiloché de joue de bœuf confite 5h - 18€

Jus corsé, purée de pommes de terre

Côtes de cochon « Duroc de Batale » - 19,50€ ♥

Cuisson basse température, gratin dauphinois, sauce gribiche

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

Pavé de saumon rôti - 23€

Mousseline de petits pois à la menthe, sauce vierge, graines de courge caramélisées

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

Gravlax de saumon betterave & vodka - 20€ ♥

Mâche, tomates cerises, pickles, fenouil mariné, pignons de pin, sauce yaourt au miel

LES GARNITURES

Frites, légumes rôtis, purée de pommes de terre, mousseline de petits pois à la menthe - 4€

Mesclun - 2,50€

LES DESSERTS



Cheesecake - 7,50€

Coulis de fruits rouges, exotiques ou caramel beurre salé

Banoffee pie - 8,50€ ♥

Bananes caramélisées, crème fouettée, confiture de lait, biscuit sablé, voile caramel

Brioche perdue maison - 8,50€

Boule de glace yaourt, sauce caramel

Crème brûlée au gruë de cacao - 6,50€

Profiterole - 8€

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

Flan pâtissier à la vanille - 7€

Feuilletage caramélisé

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, yaourt, 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

Assiette de tartinables - 13,50€

Houmous, guacamole, rillettes de saumon

Pâté en croûte Richelieu - 11€ ♥

Pickles de légumes

Mini chicken panés - 7,90€

Sauce sweet & spicy

Mini fish & chips - 8,90€

Sauce tartare

Patatas bravas - 5€

Sauce sweet & spicy

Houmous - 7€

Chips de tortilla

Wings de poulet BBQ - 7,90€

Sauce barbecue maison

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, tomate, cornichons, sauce burger



LES DESSERTS

Cheesecake - 7,50€

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

Banoffee pie - 8,50€ ♥

Bananes caramélisées, crème fouettée, confiture de lait, biscuit sablé, voile caramel

Brioche perdue maison - 8,50€

Boule de glace yaourt, sauce caramel

Crème brûlée au gruë de cacao - 6,50€

Profiterole - 8€

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

Flan pâtissier à la vanille - 7€

Feuilletage caramélisé

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, yaourt, sorbet chocolat, sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet mangue, sorbet citron jaune

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

Pot glacé ptit 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

GREENSHACK



BIÈRES PRESSION

	 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€
Ducas 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€

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 • Ambrée 5.5° - 33 cl 	6,50€

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito* / Piña Colada / Tequila Sunrise / Cuba Libre - 18 cl	8€
Gin Tonic • Beefeater / Tanqueray / Bombay / Hendrick's - 18 cl	8€/9€/9€/10€
Spritz / Lemon Spritz / Melon Spritz / Hugo Spritz - 14 cl	8€/9€/9€/9,50€
Sex on the Beach • Vodka Absolut, crème de pêche, orange, cranberry - 15 cl	8,50€
Caïpirinha - 10 cl	8,50€
Ti Punch - 6 cl	8,50€
Moscow Mule / London Mule / Cuban Mule - 14 cl	8,50€
Long Beach / Long Island - 18 cl	9,50€
PornStar Martini • Vodka Absolut, sirop de vanille, maracuja, citron vert - 12 cl	9,50€

* Supplément purée de fruits - 1,50€ : fraise, pêche, passion, mangue, coco, kiwi

COCKTAILS CRÉATIONS

Pulp'fiction • Gin Tanqueray, liqueur pamplemousse maison, cassis, citron, cranberry - 15 cl	9,50€
Tentation • Rhum ambré, citron jaune, cranberry, fraise, sirop de cassis - 16 cl	9,50€
Volcanic • Vodka Absolut, Gin, Rhum, Tequila, Triple sec, cassis, citron, maracuja - 15 cl	9,50€
♥ Captain Shack • Captain Morgan, liqueur de sureau, fraise, citron jaune, cranberry - 17 cl	9,50€
Passion Island • Havana 3ans, Triple Sec, ananas, mangue, maracuja, citron vert - 19 cl	9,50€
Jacky Chan • Jack Daniel's Fire, goyave, ananas, citron vert, maracuja - 14 cl 	11€
Vanilla sky • Whisky Talisker, liqueur abricot maison, sirop de vanille - 14 cl 	11€
The Spline • Havana 7ans, cannelle, goyave, ananas, citron vert - 21 cl 	11€
Cocktail création • Un cocktail sur mesure selon vos goûts	
Cocktail du moment • <i>Détails sur l'ardoise</i>	



MOCKTAILS	Virgin Mojito* • Eau gazeuse, pomme, menthe, sucre cassonade, citron vert – 18 cl			6€
	Virgin Colada • Ananas, coco – 18 cl			6€
	Virgin Island • Ananas, maracuja, mangue, citron vert – 18 cl			7€
	CIAO • Orange, cannelle, ananas, citron vert – 18 cl			7€
	♥ Green Day • Kiwi, passion, pomme, citron vert – 18 cl			7€
	Black Forest • Pomme, cranberry, fraise, sirop de cassis – 18 cl			7€
	Mocktail du moment • Détails sur l'ardoise			
	* Supplément purée de fruits – 1,50€ : fraise, pêche, passion, mangue, coco, kiwi			
APÉRITIFS & CHAMPAGNES	Ricard – 2 cl			3€
	Planteur – 20 cl			5€
	Kir (cassis, mûre, pêche) – 12 cl			5€
	Prosecco – 12 cl			6€
	Martini (rouge, blanc) – 6 cl			6€
	Lillet – 6 cl			6€
	Jägerbomb – 10 cl			7€
	Coupe de Champagne – 12 cl			8€
	Champagne MUMM – bouteille			70€
VINS BLANCS				
	Château Haut Pasquet • AOP Entre-deux-Mers (Bordeaux) • Blanc sec			
	Château Pierron • AOP Bordeaux • Blanc moelleux			
	Chardonnay Viognier « Ma Réserve » • IGP Pays d'Oc • Blanc sec et fruité			
	Montesierra coleccio • Espagne • Blanc sec et fruité			
VINS ROSÉS				
	Amour de la Reine • AOP Jurançon • Blanc moelleux			
	Château Le Gemme • IGT Malvasia Dell'Emilia (Italie) • Blanc doux pétillant			
	Château d'Eyran • AOC Pessac-Léognan (Bordeaux) • Blanc sec et fruité			
	Le Verger • AOP Chablis (Bourgogne) • Blanc sec			
VINS ROUGES				
	Grange Brûlée • AOP Bordeaux Supérieur			
	Elevado - Salentein • Argentine			
	Casa de Campo • Chili			
	Château Vieux Moulin Noir • AOC Puisseguin Saint-Émilion (Bordeaux) 			
	Do Navarra - Castillo de Olite 1864 Crianza • DOP Navarra (Espagne)			
	Les Frangines - Domaine de l'Obrieu • AOP Côtes du Rhône 			
	Maison de Grand Esprit • AOC Saint-Estèphe (Bordeaux)			
	Château Haut-Vigneau • AOC Pessac-Léognan (Bordeaux)			
	Château Côte de Baleau • AOC Saint-Émilion (Bordeaux) • Grand Cru			
	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 arrangé du moment	5€

DIGESTIFS

Manzana - 4 cl	4€
GET 27 / GET 31 - 6 cl	5€ - 6€
Baileys Irish cream - 6 cl	5€
Cognac - 4 cl	7€
Eau de vie de poire - 4 cl	7€
Armagnac - 4 cl	7,50€
Baileys coffee / Irish coffee / Café landais	9€
Limoncello - 4 cl	5€
Meloncello - 4 cl	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€
Hellboy - Vodka Absolut, Triple sec, cranberry, passion	4€
Chaïtan - Captain Morgan, vanille, pêche, chai	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€	EAUX MINÉRALES	Vittel Bouteille 50 cl2,50€ Bouteille 1L4€
	Diabolo 3€		San Pellegrino Bouteille 50 cl3,50€ Bouteille 1L5€
	Coca-Cola Original, Coca Zéro, 3,50€		Abatilles plate Bouteille 50 cl2,50€ Bouteille 1L4€
	Coca Cherry, Perrier - 33 cl 3,50€		Abatilles pétillante Bouteille 50 cl3,50€ Bouteille 1L5€
	Fuzetea, Oasis, Orangina, Fanta, 3,50€		
	Sprite, Energy Drink, 3,50€		
	Schweppes Agrumes - 25 cl 3,50€		
BOISSONS CHAUDES	Jus Granini - 25 cl Abricot, ACE, ananas, fraise, mangue, orange, pomme ou tomate 3,50€		
	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€	INFUSIONS	Saveur au choix 3,50€
	Pure green		Tilleul
	Thé vert menthe		Verveine menthe
	Fruits rouges		Verveine citron
	Citron		Camomille
	Jasmin		
	Earl Grey		
	Darjeeling		
	Vanille Passion		

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.