

GREEN SHACK

BOIRE • MANGER • PARTAGER

CARTE RESTAU



LES TAPAS

Planche Franchouillarde grande - 22€ / petite - 15€
Saucisson ibérique, jambon cru ibérique, chorizo ibérique, brebis, crottin de chèvre

Planche Charcuterie - 15€
Saucisson ibérique, jambon cru ibérique, chorizo ibérique

Planche Fromage - 9,90€
Brebis, 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

Queues de gambas - 13€ ♥
Panko, curry rouge, mayonnaise épicée

Assiette de tartinables - 13,50€
Houmous, guacamole, rillettes de saumon

Burrata - 9,50€
Pesto basilic, chips de pain

Patatas bravas - 5€
Sauce sweet & spicy

Houmous - 7€
Chips de tortilla

Piquillos - 8,50€
Fromage de chèvre au romarin

Pot de pâté de campagne - 8,50€
Cornichons

Fuet - saucisson catalan - 6€

Planche sucrée - 15€
Seize mignardises de quatre variétés différentes



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 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

Pulled Pork - simple - 17,50€ / double - 21,50€ ♥
Effiloché de porc, confit d'oignons, sauce barbecue, cheddar, salade, oignons frits

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

LES VIANDES

Tartare de bœuf italien - 18,50€
Pesto basilic, parmesan, olives, câpres, tomates séchées, échalotes, jeunes pousses, frites maison

Faux filet grillé 280g environ - 22,90€
Sauce au choix (échalote ou poivre), frites maison, mesclun

Carpaccio de bœuf Thai - 17,50€ ♥
Mayonnaise wasabi, vinaigrette Thai, pesto menthe, sésame, roquette, tomate, pickles, cacahuètes, frites maison

Souris d'Agneau confite 5h - 22,50€
Jus réduit au romarin, purée pommes de terre montée au beurre

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

Filet de dorade à la plancha - 18,50€ ♥
Condiment d'olives Kalamata/caprons, mousseline de patate douce

Tartare de thon rouge - 19,50€
Condiment mangue/avocat/citron vert, jeunes pousses, frites maison



LES GARNITURES

Purée de pommes de terre, légumes rôtis, frites, mousseline de patate douce - 4€

LES SAUCES - 1,50€

Greenlux, tartare, sweet & spicy, poivre, échalote

LES SALADES

Caesar - 15€
Poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises, parmesan, œuf dur, croûtons, sauce Caesar

Tomates variétés anciennes - 19€ ♥
Burrata (100 g), olives Kalamata, caprons, croûtons de focaccia, pignons de pin, pesto à la menthe, balsamique, huile d'olive

Salade végétarienne - 14€
Boulgour, grenade, jeunes pousses d'épinards, olives Kalamata vinaigrette citronnée, noisettes torréfiées, avocat, pastèque

LES DESSERTS

Cheesecake - 7,50€
Coulis de fruits rouges, exotiques ou caramel beurre salé

Madeleine de Proust - 6€
Sirop citron/lyuzu, crème anglaise émulsionnée

Brioche perdue maison - 8,50€
Boule de glace yaourt, sauce caramel

Crème brûlée pistache framboise - 6,50€

Finger façon snickers - 9€ ♥

Flan abricot romarin - 7€

Café / thé gourmand - 8,50€ / 10,50€

**Irish coffee / Baileys coffee
Café landais gourmand - 12,50€**
3 mignardises, boule de glace



LES GLACES

Boule de glace Ernest
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

Pot glacé ptit gourmand Ernest - 6€ Ernest
Parfums : canelé de Bordeaux, tatin, mangue-passion, citron-meringue

Supplément chantilly - 2€

LES COUPES GLACÉES

Fraise Melba - 9,50€

Dame blanche - 8,50€

Chocolat liégeois - 8,50€

Pêche Melba - 9,50€

Coupe colonel - 9,50€

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

BOIRE • MANGER • PARTAGER

CARTE BOISSONS & TAPAS



TAPAS

Planche Franchouillarde grande - 22€ / petite - 15€

Saucisson ibérique, jambon cru ibérique,
chorizo ibérique, brebis, crottin de chèvre

Planche Charcuterie - 15€

Saucisson ibérique, jambon cru ibérique,
chorizo ibérique

Planche Fromage - 9,90€

Brebis, crottin de chèvre

Crousti Planche - 15,50€

Croquetas, mini chicken, patatas bravas,
sauces « Greenlux » et sweet & spicy

Piquillos - 8,50€

Fromage de chèvre au romarin

Croquetas de jambon - 7,50€

Jambon, emmental, sauce sweet & spicy (x5)

Chipirons à la plancha - 9,90€

Persillade et fleur de sel

Queues de gambas - 13€ ♥

Panko, curry rouge, mayonnaise épicée

Assiette de tartinables - 13,50€

Houmous, guacamole, rillettes de saumon

Burrata - 9,50€

Pesto basilic, chips de pain

Mini chicken panés - 7,90€

Sauce sweet & spicy

Patatas bravas - 5€

Sauce sweet & spicy

Houmous - 7€

Chips de tortilla

Pot de pâté de campagne - 8,50€

Cornichons

Fuet - saucisson catalan - 6€

Planche sucrée - 15€

Seize mignardises de quatre variétés différentes

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 de fruits rouges, exotiques ou
caramel beurre salé

Madeleine de Proust - 6€

Sirop citron/yuzu, crème anglaise émulsionnée

Brioche perdue maison - 8,50€

Boule de glace yaourt, sauce caramel

Crème brûlée pistache framboise - 6,50€

Finger façon snickers - 9€ ♥

Flan abricot romarin - 7€

Café / thé gourmand - 8,50€ / 10,50€

Irish coffee / Baileys coffee

Café landais gourmand - 12,50€

3 mignardises, boule de glace



LES GLACES

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 p'tit gourmand Ernest - 6€

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

Supplément chantilly maison - 2€

LES COUPES GLACÉES

Fraise Melba - 9,50€

Dame blanche - 8,50€

Chocolat liégeois - 8,50€

Pêche Melba - 9,50€

Coupe colonel - 9,50€



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

	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€
Brooklyn Bodega Run · Smooth IPA 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

Punch Maison - 20 cl	4,50€
Mojito* / Piña Colada / Tequila Sunrise / Cuba Libre - 18 cl	8€/9€/9€/10€
Gin Tonic · <i>Beefeater / Tanqueray / Bombay / Hendrick's</i> - 18 cl	8€/8€/9€/9€/9,50€
Spritz classiques · <i>Aperol / Campari / Lemon / Melon / Sureau</i> - 16 cl	8,50€
Sex on the Beach · <i>Vodka Absolut, crème de pêche, orange, cranberry</i> - 15 cl	8,50€
Caïpirinha - 10 cl	8,50€
Ti Punch - 6 cl	8,50€
Moscow Mule / London Mule / Cuban Mule - 14 cl	9€
French Mule - 14 cl	9,50€
Long Beach / Long Island - 18 cl	9,50€
PornStar Martini · <i>Vodka Absolut, sirop de vanille, maracuja, citron vert</i> - 12 cl	9,50€
Negroni / Americano - 12 cl	9,50€

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

COCKTAILS CRÉATIONS

♥ Spritz créations · <i>Abricot Verveine / Rose Timur / Hibiscus / Poire Vanille / Passion</i> - 16 cl	9€
Blue Berry · <i>Captain, Triple sec, cranberry, citron vert, feuille de menthe, myrtille</i> - 18 cl	9,50€
Tentation · <i>Rhum ambré, citron jaune, cranberry, fraise, sirop de cassis</i> - 16 cl	9,50€
♥ L'Arche de Noé · <i>Cognac, nectar de poire, citron vert, sirop de vanille, fleur de sureau, aquafaba</i> - 18 cl	9,50€
Fleur du Capitaine · <i>Armagnac, liqueur de passion, sirop hibiscus/miel, citron vert</i> - 14 cl	9,50€
♥ Timur Sunset · <i>Liqueur rose baie timur, sirop abricot/verveine, citron vert, aquafaba</i> - 12 cl	9,50€
Le Verdoyant · <i>Gin Tanqueray, basilic frais, liqueur de pêche, citron vert, aquafaba</i> - 12 cl	9,50€
Green Velvet · <i>Vodka, sirop d'orgeat, crème de fraise, citron jaune, cranberry, aquafaba</i> - 18 cl	9,50€
Pink Pearl · <i>Rhum blanc, sirop hibiscus/miel, citron vert, nectar de poire</i> - 16 cl	9,50€
Cocktail création · <i>Un cocktail sur mesure selon vos goûts</i>	11€

MOCKTAILS

Virgin Mojito* · Eau gazeuse, pomme, menthe, sucre cassonade, citron vert - 18 cl	6,50€
Virgin Colada · Ananas, coco - 18 cl	6,50€
Virgin Island · Ananas, maracuja, mangue, citron vert - 18 cl	6,50€
Virgin London · London dry, citron vert, sirop de canne, ginger beer - 14 cl	6,50€
Virgin Tonic · London dry, tonic, citron jaune - 18 cl	6,50€
Virgin Spritz · Italian Rosso, tonic - 18 cl	6,50€
Rose & Cherry · Cerise, rose, citron vert, cranberry, aquafaba - 18 cl	6,50€
Green Pear · Caribbean spice, kiwi, poire, citron vert - 18 cl	6,50€
Black Forest · Pomme, cranberry, fraise, sirop de cassis - 18 cl	6,50€

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

APÉRITIFS & CHAMPAGNES

Ricard - 2 cl	3€
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€



12 cl 75 cl



VINS BLANCS

Château Haut Pasquet · 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€	23€
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€
Le Verger · AOP Chablis (Bourgogne) · Blanc sec	8,50€	39€
Château d'Eyran · AOC Pessac-Léognan (Bordeaux) · Blanc sec et fruité	8,50€	41€

VINS ROSÉS

Château Haut pasquet · AOP Bordeaux	4€	21€
Miss Landaise · IGP Landes	4,50€	23€
Au grès du vent · IGP Méditerranée	5€	25€
Nuit Blanche - Mas de Cadenet · AOP Côtes de Provence 	7€	34€
Château Sainte-Marguerite · AOP Côtes de Provence	/	34€

VINS ROUGES

Grange Brûlée · AOP Bordeaux Supérieur	4€	21€
Elevado - Salentein · Argentine	4,50€	23€
Casa de Campo · Chili	4,50€	24€
Château Vieux Moulin Noir · AOC Puisseguin Saint-Émilion (Bordeaux) 	5€	26€
Les Frangines - Domaine de l'Obriou · 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€

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€
Four Roses · Kentucky · États-Unis · Bourbon - 4 cl	8,50€
Talisker · 10 ans · Highland · Écosse · Single Tourbé - 4 cl	12€
Nikka · Japon · Blend - 4 cl	12€

RHUMS

Les rhums arrangés - 4 cl	5€
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€

DIGESTIFS

Manzana - 4 cl	4€
Liqueurs maison · Poire / Abricot / Passion / Timur Rose - 5 cl	5€
Baileys Irish cream - 6 cl	5€
Limoncello - 4 cl	5€
Meloncello - 4 cl	6€
GET 27 / GET 31 - 6 cl	5€/6€
Cognac - 4 cl	7€
Eau de vie de poire - 4 cl	7€
Armagnac - 4 cl	7,50€
Baileys coffee / Irish coffee / Café landais	9€
Shooter au choix / Mètre shooter	4€/35€

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, Coca Zéro,	3,50€
Coca Cherry, Perrier - 33 cl	
Fuzetea, Oasis, Orangina, Fanta,	3,50€
Sprite, Energy Drink,	
Schweppes Agrumes - 25 cl	
Jus Granini - 25 cl	3,50€
<i>Abricot, ACE, ananas, fraise, mangue, orange, pomme ou tomate</i>	
Cacolac - 20 cl	4€
♥ Citronnade maison - 25 cl	3€
<i>Pétiliante ou plate</i>	

EAUX MINÉRALES

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



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€
Café frappé	5€
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	
Vanille Passion	

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.