

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, Saint-Marcelin, crottin de chèvre

Planche Charcuterie - 15€

Saucisson ibérique, jambon cru ibérique, chorizo ibérique

Planche Fromage - 15€

Brebis, Saint-Marcelin, 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 « Bömlo » - 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

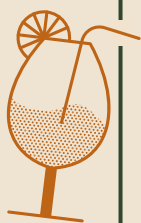
	 25 cl	 50 cl	 1,5 L
Carlsberg · 0.0° · Sans alcool	3,50€	6,50€	19€
Kronenbourg · Blonde 4.2°	2€	4€	12€
♥ Carlsberg fraîche · Blonde 5°	4€	7,50€	22€
Grimbergen d'Abbaye · Blonde 6.7°	4€	7,50€	22€
Grimbergen blanche · Blanche 6°	4€	7,50€	22€
Magners · Cidre irlandais 4.5°	4€	7,50€	22€
Ducasse Triple · 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€

BIÈRES (BOUTEILLES)

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



COCKTAILS

Cocktail Signature

Cocktail Signature

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€
Jägermeister - 4 cl	4€
Kir (cassis, mûre, pêche) - 12 cl	5€
Prosecco Romio - 12 cl	6€
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€

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
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€

VINS 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) 	5€	25€
Do Navarra - Castillo de Olite 1864 Crianza • DOP Navarra (Espagne)	5,50€	27€
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€
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€

GREEN SHACK

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



A BOIRE



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€

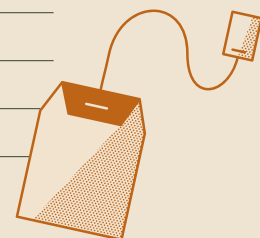


THÉS

<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 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.