



BlackWood



*FAISONS BIEN LA PAIRE. C'EST UNE BONNE AFFAIRE.
IL PARAÎT QU'UNE JOURNÉE SANS RIRE EST UNE JOURNÉE PERDUE.
BIENVENUE DANS NOTRE UNIVERS*

DAVID - JORIS - ADRIEN

L'HAPPY HOUR

TOUS LES SOIRS DE 18H00 À 19H00



PINTE DE TIGRE

GRAND VERRE DE VIN
DE NOTRE SÉLECTION

PINTE DE SOFT

SPRITZ

5€

PÂTES DANS LA MEULE DE PÉCORINO

FLAMBÉE AU COGNAC ET SAUCE TRUFFÉE

TOUS LES MERCREDIS SOIR & JEUDIS SOIR !

21,50€



CÔTÉ bar

APÉRITIFS

Ricard/ Pastis 51 (2cl)	2.80€		
Kir (12,5cl)	4.00€	Méthode (12,5cl)	6.00€
Martini Bianco ou Rosso (6cl)	4.00€	Méthode Royale (12,5cl)	6.50€
Lillet Rosé, Blanc ou Rouge (6cl)	4.00€		
Suze (6cl)	4.00€		

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL	BOUTEILLES	33CL
Tigre Bock	3.30€	6.40€	Desperados	5.50€
Grimbergen	4.00€	7.80€	Corona	5.50€
<i>du moment</i>			Brooklyn sans alcool	5.50€
Brooklyn East IPA	4.20€	8.20€		

EAUX

Perrier (33cl)	3.30€
San Pelligrino (1L)	5.50€
Vittel (1L)	5.50€

CHAUD

Ristretto	1.70€
Expresso	1.70€
Expresso décaféiné	1.70€
Double expresso	3.40€
Capuccino	3.50€
Chocolat chaud	3.50€
Thé/ Verveine	3.50€
Irish	10.00€

SOFT

Sirop (25cl)	1.80€
Diabolo (25cl)	2.50€
Limonade (25cl)	2.50€
Coca (33cl)	3.30€
Coca Zéro (33cl)	3.30€
Fuze Tea Pêche (25cl)	3.30€
Orangina (25cl)	3.30€
Schweppes agrumes (25cl)	3.30€
Jus de fruit (20cl)	3.30€
Hysope Tonic (20cl)	3.30€
Ginger beer (20cl)	3.30€

GIN'S

+ HYSOPE TONIC WATER

Bombay Sapphire (4cl) Royaume Uni	9.00€
Point G (4cl) France	10.00€
Hendrick's (4cl) Ecosse	11.00€
Monkey 47 (4cl) Allemagne	12.00€

WHISKYS

Jack Daniel's (4cl) USA	7.00€
Nikka Coffey Grain (4cl) Japon	10.00€
Vilanova (4cl) France	10.00€
Lagavulin 8 ans (4cl) Ecosse	11.00€

RHUMS

Plantation 5 ans (4cl) Jamaïque	8.00€
Kangarhum (4cl) Australie - vieilli dans le Tarn	8.00€
Botran (4cl) Guatemala	8.00€
Angostura 1919 (4cl) Trinidad & Tobago	9.00€
Secha de la Silva (4cl) Guatemala	9.00€
Santa Teresa 1796 (4cl) Venezuela	10.00€

DIGESTIFS

Shooter (3cl)	3.00€
Get 27 (6cl)	6.00€
Bailey's (6cl)	6.00€
Rhums arrangés (4cl)	6.00€
Poire (4cl)	6.00€
Vieille prune (4cl)	6.00€
Cognac Gautier (4cl)	8.00€
Armagnac Gelas (4cl)	8.00€



- **TATAKI DE BOEUF À L'ITALIENNE (125G):** PESTO ALLA GENOVESE, TOMATES CERISES CONFITES, CRÈMEUX RICOTTA 11.00€
- **TATAKI DE THON À L'ASIATIQUE (125G):** MARINADE FAÇON TERIYAKI, CRÈME WASABI, CONDIMENTS PICKLES 11.50€
- **CAMEMBERT AOP RÔTI AU MIEL,** POMMES DE TERRE GRENAILLES CUITES AU FOUR 🌿 125G | 250G
7.50€ | 15.00€
- **SÉLECTION DE CHARCUTERIES:** JAMBON D'ARROSAGARAY, PÂTÉ DE CAMPAGNE, SAUCISSE SÈCHE, MELSAT 180G | 250G
9.00€ | 18.00€
- **SÉLECTION DE FROMAGES (200G) PAR "LES FRÈRES CIANNI"** 🌿 15.00€
- **PLANCHE MIXTE** (CHARCUTERIES, FROMAGES ET ACCOMPAGNEMENTS) 16.00€
- **CHIPS DE LÉGUMES DE SAISON FAITES MAISON (100G)** 🌿 3.50€
- **DUO DE TARTINADES:** HOUMOUS DE POIS CHICHE ET TAPENADE AUX OLIVES 🌿 8.00€
- **VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS,** ŒUF PARFAIT, TUILE DE PECORINO 🌿 6.50€/12.50€
- **OS À MOELLE (≈350G)** ET TARTINES DE PAIN GRILLÉES À L'AIL 6.00€
- **CROMESQUIS D'HIVER (X3):** AU COMTÉ (21 MOIS), SAUCE FROMAGÈRE 🌿 8.50€
- **FOIE GRAS MI-CUIT (80G),** COMPOTÉE DE POMME-POIRE AUX 4 ÉPICES ET TOASTS GRILLÉS 16.50€
- **GRAVLAX DE BAR** ET BAIES DE PASSION SÉCHÉES 14.00€
- **CROQ' MONTAGNARD (X3):** MUNSTER, POITRINE GRILLÉE, CHAMPIGNONS POÊLÉS 9.00€
- **CARPACCIO DE ST-JACQUES:** HUILE DE VANILLE, CITRON VERT, CONDIMENT CÉLERI/ POMME GRANNY SMITH 13.50€
- **GAMBAS SNACKÉES (X5):** POIREAUX VINAIGRETTE À L'HUILE DE TRUFFE 15.50€
- **LÉGUMES DE SAISON RÔTIS (300G)** 🌿 5.00€
- **FRITES MAISON 300G** (+1,50€ SAUCE MAISON) 🌿 5.00€
- **POTATOES MAISON (250G)** MAYONNAISE ET ÉPICE CAJUN 🌿 6.00€

Tous nos tapas/ plats végétariens sont indiqués par le symbole : 🌿

NOS menus

MENU SPÉCIAL BLACKOOD 34€

ENTRÉES

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, ŒUF PARFAIT, TUILE DE PECORINO
OU
TATAKI DE BŒUF À L'ITALIENNE,
PESTO ALLA GENOVESE, TOMATES CERISES CONFITES, CRÉMEUX RICOTTA

PLATS

PIÈCE DU BOUCHER (250G), ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT
OU
PAVÉ DE THON ROUGE, BUTTERNUT RÔTI AU BEURRE, CRUMBLE DE
NOISETTES

DESSERTS

PROFITEROLES X2: SAUCE CHOCOLAT MAISON, CRÈME MONTÉE VANILLE,
NOISETTES TORRÉFIÉES
OU
TARTE CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE

MENU MINI BLACKOOD 12€

- PETITE BOISSON (25CL) : SIROP, DIABOLO, JUS DE FRUIT, COCA OU PERRIER
- PLAT AU CHOIX: STEAK & FRITES OU FISH & CHIPS
- DESSERT: BROOKIE OU BOULE DE GLACE (VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT)

ET POUR LES PLUS GOURMAND(E)S, NOS DESSERTS SE TROUVENT JUSTE DERRIÈRE...



NOS plats

CÔTÉ VIANDE

- **ÉPAULE D'AGNEAU FAÇON TAJINE** (≈ 200G) 21.00€
 - **CÔTE DE COCHON** (≈ 400G) 22.00€
 - **BAVETTE GRILLÉE** (≈ 200G) 19.00€
 - **PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT** (≈ 250G) 20.00€
 - **TARTARE DE BŒUF À LA JAPONAISE (180G)**, ŒUF AJITSUKE, MARINADE AU GINGEMBRE, HUILE DE SÉSAME, SWEET CHILI, CACAHUËTES, PIMENT, SOJA, CÉBETTES  18.50€
 - **LE BURG'WOOD:** STEAK HÂCHÉ, MORBIER, ROQUETTE, OIGNONS CONFITS, RÖSTI, MAYONNAISE AU POIVRE ET POITRINE FUMÉE (OPTION STEAK VÉGÉTARIEN ) 19.00€
- 

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX COMPRIS (+2,50€ LE SUPPLÉMENT):
POTATOES, FRITES OU LÉGUMES RÔTIS DE SAISON
(TOUTES NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE)

SAUCE AU CHOIX COMPRISE (+1,50€ LE SUPPLÉMENT):
CHIMICHURRI, CHAMPIGNON, POIVRE VERT, ROQUEFORT

CÔTÉ PÊCHE

- **PAVÉ DE THON ROUGE**, BUTTERNUT RÔTI AU BEURRE, CRUMBLE DE NOISETTES 21.00€
 - **ARRIVAGE DE LA CRIÉE**, RISOTTO À LA BISQUE DE HOMARD 18.50€
 - **GAMBAS SAUTÉES (X5)**, SALADE DE FENOUILS, AGRUMES, SÉSAMES 19.00€
- 

CÔTÉ SALADE

- **LA GOURMANDE:** SALADE, TOMATES CERISES CONFITES, OIGNONS ROUGES, POMMES DE TERRE GRENAILLES, MAGRETS SÉCHÉS, GÉSIERS ET TOAST DE FOIE GRAS MI-CUIT 22.00€
 - **LA SPÉCIALE CRÉATION VÉGÉTARIENNE PAR LA CHEFFE**  16.50€
 - **LA SALADE DE LA MER:** SALADE, TOMATES CERISES, OIGNONS, FILET DE TRUITE FUMÉE, CRÉMEUX RICOTTA, AVOCAT 18.00€
- 

NOS desserts



- **PAVLOVA FAÇON MONT-BLANC**, MERINGUE FRANÇAISE, CRÈME LÉGÈRE AUX MARRONS, ÉCLATS DE CHÂTAIGNE GRILLÉE 8.00€
- **TARTE CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE**, SABLÉ BRETON À LA FLEUR DE SEL, CRÉMEUX CITRON VERT, BILLES DE YUZU, ÉCLATS DE MERINGUE 8.00€
- **PROFITEROLES** : SAUCE CHOCOLAT MAISON, CRÈME MONTÉE VANILLE, NOISETTES TORRÉFIÉES X2 | X3
6.50€ | 9.00€
- **L'INTEMPOREL**: DÉCLINAISON DE CHOCOLAT ET PRALINÉ, TUILES DE GRUÉ DE CACAO 9.50€
- **SÉLECTION DE FROMAGES (100G)** DES "FRÈRES CIANNI" 8.00€
- **CAFÉ GOURMAND (OU THÉ +1€)** : 3 MIGNARDISES DU MOMENT ET BOULE DE GLACE 10.00€
- **GLACE/ SORBET** : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ, CARMEL, FRAISE, MARRON, STRACCIATELLA, CITRON VERT 2.90€
la boule

NOS événements

SUIVEZ NOTRE PROGRAMMATION
SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX:



blackwood-albi



@blackwoodalbi



POUR VOS REPAS DE GROUPE, EN FAMILLE, ENTRE AMIS OU
ENTRE COLLABORATEURS,

NOUS SERONS RAVIS D'ORGANISER CE MOMENT AVEC VOUS!

N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER PAR TÉLÉPHONE OU
PAR MAIL.



05 63 430 460



blackwood81990@gmail.com