



# 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€

## 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€

## 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€

# GINs

+ 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 7.50€	250G 15.00€
---------------	----------------
- **SÉLECTION DE CHARCUTERIES:** JAMBON D'ARROSAGARAY, PÂTÉ DE CAMPAGNE, SAUCISSE SÈCHE, MELSAT 

180G 9.00€	250G 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

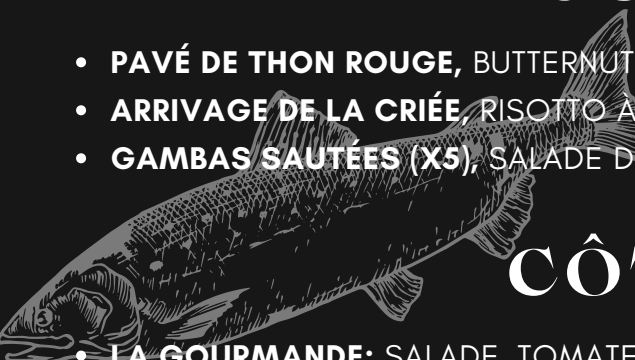
## CÔTÉ VIANDE

- **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