

BAR • RESTAURANT

BlackWood

BISTRONOMIE TRUCULENTE



L'HAPPY

Hour

18h00 à 19h00

Pinte de Tigre Bock
(50cl)

GRAND verre de vin
de notre sélection
(24cl)

GRAND verre de soft
50cl
(soda, jus)

Apérol Spritz

5€

Pour 2:

1/2 planche mixte
(130g)

+
Bouteille de vin (75cl)
de notre sélection

30€

Pour 4:

Planche mixte (260g)

+
Bouteille de vin (75cl)
de notre sélection

40€





Tapas

Vos favoris de la saison:

- **TATAKI DE MAGRET DE CANARD (100G)**, SALSA MANGUE, HUILE DE SÉSAME 11,00€
- **CANNELLONIS GAMBAS/ SÈCHE (X2)**, FENOUIL CONFIT, ÉCUME COCO-CITRON VERT 9,00€
- **GRAVLAX DE SAUMON (100G)**, MEZCAL-VANILLE, BLINIS MAISON ET AJOBLANCO 11,50€
- **CROQ' À L'ITALIENNE (X3)**, PAIN AUX CÉRÉALES, PESTO VERDE, BLANC DE POULET, MOZZARELLA, ROQUETTE, BASILIC FRAIS 10,50€
- **SAMOUSSAS VÉGÉ (X3)**, GARNITURES LÉGUMES AU CURRY, CRÈME DE RIZ-COCO, TOPPING FETA-MENTHE 🌿 9,00€
- **FOIE GRAS MI-CUIT (60G)**, POIVRONS PIQUILLOS, MIEL-ROMARIN 15,00€

À tartiner:

- **STRACIATELLA À LA CUILLÈRE (100G)**, PESTO ROSSO, TARTINES DE PAIN GRILLÉES 🌿 9,50€
- **DUO D'ÉTÉ (60G)**, TZATZIKI ET GUACAMOLE, TORTILLA FRITE AU PAPRIKA FUMÉ 🌿 9,50€

Nos incontournables:

- **PLANCHE MIXTE (260G)**, FROMAGES, CHARCUTERIES & DUO D'ÉTÉ 25,00€
- **SÉLECTION DE CHARCUTERIES**, JAMBON D'ARROSAGARAY, PÂTÉ DE CAMPAGNE, SAUCISSE SÈCHE, COU DE CANARD CONFIT

125G	250G
10,00€	20,00€
- **SÉLECTION DE FROMAGES DES "FRÈRES CIANNI"** 🌿

100G	200G
9,00€	18,00€
- **FRITES MAISON 250G (+1,50€ SAUCE MAISON)** 🌿 5,00€
- **POTATOES MAISON 250G (+1,50€ SAUCE MAISON)** 🌿 5,00€

TOUS NOS TAPAS/ PLATS VÉGÉTARIENS SONT INDiquÉS PAR LE SYMBOLE: 🌿



Plats

SALADE

- **SALADE CÉSAR:** POULET MARINÉ CAJUN, ŒUF MOLLET, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS AU BEURRE, SAUCE CÉSAR À NOTRE FAÇON, CÂPRES 17,00€
- **SALADE DU PÊCHEUR:** GAMBAS MARINÉES AU MASSALÉ, PATATES DOUCES CONFITES À L'ORANGE, GRENADES, JULIENNE DE COURGETTES, SAUCE COCO-CITRON VERT 23,00€
- **SALADE DU MARÂÎCHER:** POÊLÉE DE PÊCHES ET NECTARINES RÔTIES AU ROMARIN, GRANOLA DE FRUITS SECS, POUSSES D'ÉPINARD, VINAIGRETTE FRAISE-BASILIC 🌿 17,00€

VIANDE

- **L'ORIGINAL" TARTARE DE BOEUF (180G),** ŒUF MOLLET, CÂPRES FRITES, SAUCE TARTARE 18,50€
- **CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES (200G),** PURÉE LISSE DE CÉLERI RAVE, CAROTTES FANNES GLACÉES À LA FLEUR D'ORANGER, CONDIMENTS GRENADE-FETA AUX HERBES 21,00€
- **BURGER MÉDITERRANÉEN,** STEAK HACHÉ "FAÇON BOUCHER" (150G) , PESTO ROSSO, TRANCHES DE COPPA, PROVOLONE, PAIN FOCCACIA (OPTION STEAK VÉGÉTARIEN 🌿) 20,50€
- **BAVETTE GRILLÉE (200G)** 19,00€

Accompagnement au choix compris (supp +2,50€):

Frites, Légumes d'été, Potatoes de patate douce, Piperade

Tous nos plats sont accompagnés de salade verte

Sauce au choix comprise (supp +1,50€):

Roquefort, Champignon, Crème Cheese aux herbes et/ou sauce fumée spéciale

BlackWood (barbecue, Jack Daniel's, sirop d'érable)

POISSON

- **POULPE CONFIT À L'AIL (180G),** CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ, POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE VIERGE AU FENOUIL 21,00€
- **FILET DE DAURADE ROYALE GRILLÉE (200G),** LÉGUMES D'ÉTÉ, SAUCE CITRONNELLE-CURCUMA 18,50€
- **LINGUINE À LA CHAIR DE TOURTEAU,** RÉDUCTION DE CARAPACE CRÉMÉE 19,00€



Grillades

Braséro

UNIQUEMENT LES SOIRS

- **MAGRET ≈ 380G**, IGP SUD OUEST 25,00€
- **CÔTE DE BOEUF**, FRANCE (PRIX ET POIDS VOIR ARDOISE)
- **BROCHETTES (150G/ UNITÉ):** 24,00€
 - GAMBAS, CHORIZO ET AGRUMES
 - COEUR DE CANARD, NECTARINE-ROMARIN AU POIVRE DE SICHUAN
 - BAVETTE DE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO
 - BOEUF, SIROP D'ÉRABLE, WHISKY JACK DANIEL'S

CHOISISSEZ 2 BROCHETTES AU CHOIX PARMİ LES 4 PROPOSÉES, UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX ET UNE SAUCE COMPRISE

Accompagnement au choix compris (supp +2,50€):

Frites, Légumes d'été, Potatoes de patate douce, Piperade
Tous nos plats sont accompagnés de salade verte

Sauce au choix comprise (supp +1,50€):

Roquefort, Champignon, Crème Cheese aux herbes, et/ ou sauce fumée spéciale BlackWood (barbecue, Jack Daniel's, sirop d'érable)

Mini Blackwood 12,00€

- **PETITE BOISSON (25CL)** : SIROP (FRAISE, GRENADINE, MENTHE, PÊCHE), DIABOLO, JUS DE FRUIT (ORANGE, POMME, ANANAS), 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...



Desserts

- **LE STRATIFIÉ:**

9,50€

MILLE-FEUILLE CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ-FÈVE DE TONKA

- **ROUGE PASSION:**

8,00€

MOUSSE VANILLE, BISCUIT CITRON, INSERT FRAISE-PASSION

- **LE TIRAMI-CHOU:**

8,00€

ÉNORME CHOU FAÇON TIRAMISU: CRÈME AMARETTO-MASCARPONE, RÉDUCTION CAFÉ, POUDRE CACAO AMER

- **CARPACCIO DU SOLEIL:**

7,50€

NECTARINES/ANANAS, SIROP INFUSÉ VERVEINE-CITRONNELLE, SORBET CITRON VERT

- **SÉLECTION DE FROMAGES DES "FRÈRES CIANNI" (125G)**

9,00€

- **CAFÉ GOURMAND (OU THÉ GOURMAND +1,00€):**

10,00€

3 MIGNARDISES DU MOMENT ET BOULE DE GLACE DE NOTRE SÉLECTION

- **GLACE/ SORBET:**

3,00€
LA BOULE

CHOCOLAT NOIR, CAFÉ, FRAISE, RHUM-RAISIN, INSPIRATION POPCORN CARAMELISÉ, VANILLE DE MADAGASCAR 🌿, PÊCHE DE MÉDITERRANÉE, CASSIS, CITRON VERT





BAR

APÉRITIFS

Ricard/ Pastis 51 (2cl)	2.80€		
Kir (12cl)	4.00€	Méthode (12cl)	6.00€
cassis, pêche, mûre		Méthode Royale	6.50€
Martini Bianco ou Rosso (6cl)	4.50€	(12cl)	
Lillet Rosé, Blanc ou Rouge (6cl)	4.50€		
Suze (6cl)	4.50€		

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL	BOUTEILLES	33CL
Tigre Bock	3.40€	6.60€	Desperados	5.50€
Grimbergen <i>du moment</i>	4.10€	8.00€	Corona	5.50€
Brooklyn East IPA	4.20€	8.20€	Brooklyn sans alcool (contient 0,4%)	5.50€

EAUX

Perrier (33cl)	3.40€
San Pellegrino (1L)	5.50€
Vittel (1L)	5.50€

CHAUD

Ristretto/ Espresso	1.80€
Espresso décaféiné	1.80€
Double espresso	3.60€
Cappuccino	3.50€
Chocolat chaud	3.50€
Thé/ Verveine	3.50€
Irish/ Jamaican	8.50€

SOFT

Sirop (25cl)	2.00€
pêche, citron, grenadine, fraise, menthe, orgeat, violette, cassis, kiwi	
Diabolo (25cl)	2.80€
Limonade (25cl)	2.80€
Coca/ Coca Zéro (33cl)	3.40€
Fuze Tea Pêche (25cl)	3.40€
Orangina (25cl)	3.40€
Schweppes agrumes (25cl)	3.40€
Jus de fruits (20cl)	3.40€
orange, pomme, ananas, ACE, tomate	
Hysope Tonic (20cl)	3.40€
Ginger beer (20cl)	3.40€

GINS

+ HYSOPE TONIC WATER

Bombay Sapphire (4cl) Royaume Uni	9.00€
Le 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 (d.n.s) (3cl)	3.00€
Get 27 (6cl)	6.00€
Bailey's (6cl)	6.00€
Rhum arrangé (4cl)	6.00€
Poire (4cl)	6.00€
Vieille prune (4cl)	6.00€
Cognac Gautier (4cl)	8.00€
Armagnac Gelas (4cl)	8.00€



VIN

VINS ROUGES

	VERRE 12cl	BTL 75cl
DOMAINE SARABELLE "IN SARRA" AOP GAILLAC, 45% SYRAH, 30% BRAUCOL, 15% DURAS, 10% MERLOT	3,50€	17,00€
CHÂTEAU LES CRAILLÈRES AOP CHINON, 100% CABERNET FRANC	4,50€	23,00€
DÉESSES MUETTES "ÉMOTION" AOP PIC SAINT LOUP, 80% SYRAH, 20% GRENACHE	5,00€	25,00€
DOMAINE PERRIN "RÉSERVE" AOP CÔTES DU RHÔNE, 60% GRENACHE, 20% SYRAH, 20% MOURVÈDRE	5,00€	25,00€
 DOMAINE COMBEL LA SERRE "PUR FRUIT DU CAUSSE" BIO AOP CAHORS, 100% MALBEC		26,00€
MASSAMIER LA MIGNARDE "CAMPUS DOMINI" VIN DE FRANCE (MINERVOIS LA LIVINIÈRE), 50% CARIGNAN, 25% SYRAH, 25% GRENACHE		39,00€
DOMAINE SERGUIER "CHATEAUNEUF DU PAPE", "RÉVÉLATION" AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, 90% GRENACHE, 10% MOURVÈDRE, CINSAULT, SYRAH		59,00€
DOMAINE GLANTENAY "VOLNAY" AOP VOLNAY, 100% PINOT NOIR		62,00€
 DOMAINE PAVELOT "PERNAND VERGELESSES" BIO AOP PERNAND VERGELESSES, 100% PINOT NOIR		65,00€

NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT DES **PICHETS DE 50CL DU DOMAINE GAYREL**,
ROUGE/ ROSÉ/ BLANC AU PRIX DE **12€**

VINS BLANCS SECS

	VERRE 12cl	BTL 75cl
DOMAINE SARABELLE "IN SARRA" AOP GAILLAC, 45% MUSCADELLE, 45% LOIN DE L'OEIL, 10% MAUZAC	3,50€	17,00€
DOMAINE DES CHARMETTES "VIOGNIER" IGP CÔTES-DE-THAU, 100% VIOGNIER	4,00€	21,00€
DÉESSES MUETTES "CHARDONNAY" IPG SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT, 100% CHARDONNAY	5,00€	23,00€
DOMAINE PERRIN "RÉSERVE" AOP CÔTES DU RHÔNE, GRENACHE BLANC, MARSANNE, ROUSSANNE, VIOGNIER	5,00€	25,00€
 DOMAINE DE LA LOUVIÈRE "LE LIBERTIN" BIO IGP PAYS D'OC, 100% SAUVIGNON		23,00€
DOMAINE DE POUILLY "SAINT VÉRAN" AOP SAINT VÉRAN, 100% CHARDONNAY		39,00€
LES CLOS MAURICE "LICORNE" AOP SAUMUR, 100% CHENIN BIO & DEMETER		45,00€

VINS BLANCS DOUX

DOMAINE DE JOY "ENJOY" IGP CÔTES DE GASCOGNE, 100% GROS MANSENG	4,50€	23,00€
DOMAINE ENCLOS DES ROSES AOP GAILLAC, 55% MAUZAC, 45% SAUVIGNON	5,00€	26,00€

VINS ROSÉS

CASSA ROSSA IGP ÎLE DE BEAUTÉ, 100% NIELLUCCIO	3,50€	21,00€
CHÂTEAU GASSIER "ESPRIT" AOP CÔTES DE PROVENCE, SYRAH, GRENACHE, CINSUALT, VERMENTINO	5,00€	26,00€
DOMAINE ENCLOS DES ROSES AOP GAILLAC, 40% DURAS, 60% BRAUCOL		23,00€

LES BULLES

DOMAINE MAS DES COMBES "BRUT" AOP GAILLAC, 100% MAUZAC	6,00€	28,00€
VEUVE FOURNY&FILS "BRUT 1ER CRU" AOP CHAMPAGNE, 80% CHARDONNAY, 20% PINOT NOIR		49,00€
VEUVE FOURNY&FILS "BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT" 1ER CRU AOP CHAMPAGNE, 100% CHARDONNAY		59,00€