

BAR . RESTAURANT

BlackWood



À LA CARTE

SALADES

LA CABECOU 16,00€

CHÈVRE CHAUD, LARDONS, NOIX, VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE

LA SALADE D'ICI 21,00€

MAGRET SÉCHÉ, GÉSIER, OIGNONS ROUGES, TOMATES CONFITES, POMMES DE TERRE, FOIE GRAS MI-CUIT (20G)

VIANDES

CÔTE DE COCHON (400G) 21,00€

ONGLET DE VEAU (180G) 16,50€

BAVETTE (180G) 17,50€

BURGUI'FLETTE:

BOEUF (≈180G) **18,00€** OU POULET (≈150G) **17,00€**, REBLOCHON, RÖSTI, POITRINE FUMÉE, ROQUETTE



POSSIBILITÉ OPTION VÉGÉ (17,00€)

TOUS LES PLATS DE VIANDE CI-DESSUS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX DE FRITES, DE POMMES DE TERRE GRENAILLES OU DE LÉGUMES DE SAISON

MAGRET DE CANARD ≈200G 17,00€ OU ≈350G 25,00€

SAUCE SUCRÉE-SALÉE À L'ORANGE ET CAROTTES PRIMEURS

POISSONS

PÊCHE DU JOUR 19,00€

PURÉE DE PANAINS, POÊLÉE DE CHOU-FLEUR ET SAUCE VIERGE

GAMBAS (X5) MI-CUITES 17,50€

MARINÉES AU CITRON VERT-GINGEMBRE, BOUILLON THAÏ GINGEMBRE-CITRONNELLE, CORIANDRE...

DESSERTS

Vous ne pouvez pas passer à côté d'une petite douceur

LA BLACK'LOVA 7,00€

MERINGUE FRANÇAISE AUX AGRUMES ET TUILE DE PAIN D'ÉPICES

DOUCEUR PERDUE 6,50€

BRIOCHE PERDUE DULCE DE LECHE, BOULE DE GLACE VANILLE

LE "MILLE FEUILLE" DÉSTRUCTURÉ 8,00€

CRÈME PÂTISSIÈRE FÈVE-TONKA, TUILE

"PETITS CHOUX" MAGIQUES X6 6,00€ OU X12 9,00€

CHOUQUETTES, SAUCE CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

POIRE BELLE-HÉLÈNE 8,00€

SAUCE CHOCOLAT

CAFÉ GOURMAND (OU THÉ GOURMAND +1,00€) 9,00€

3 ÉCHANTILLONS DU MOMENT ET BOULE DE GLACE DE NOTRE
SÉLECTION

GLACE/ SORBET 3,00€ LA BOULE, 5,00€ LES DEUX

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE, CITRON, MENTHE-CHOCOLAT

AFFOGATO 5,00€ LA BOULE

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ AU CHOIX SERVI AVEC UN EXPRESSO ET
POINTE DE CHANTILLY

BAR

APÉRITIFS

Ricard/ Pastis 51 (2cl)	2.80€
Kir (12,5cl) crème cassis, pêche ou mûre	4.00€
Martini Bianco/ Rosso (6cl)	4.50€
Suze (6cl)	4.50€

Méthode (12,5cl)	6.00€
Méthode royale (12,5cl) crème cassis, pêche ou mûre	6.50€
Porto (6cl)	5,00€
Muscat (6cl)	4,50€

BIÈRES

PRESSIONS

	25CL
Tigre Bock	3.40€
Grimbergen	4.10€
<i>du moment</i>	
Brooklyn East IPA	4.20€

BOUTEILLES

	33CL
Desperados	5.50€
Corona	5.50€
Brooklyn sans alcool (contient 0,4% d'alcool)	5.50€

SOFTS

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

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

Ristretto/ Expresso	1.80€
Expresso décaféiné	1.80€
Double expresso	3.60€
Cappuccino	3.50€
Chocolat chaud	3.50€
Thé	3.50€
Irish/ Jamaican	8.50€

RHUMS

Plantation 5 ans (4cl) Jamaïque	8.00€
Arômes de vanille, banane et de noix de coco. Saveurs de caramel, de miel et de fruits tropicaux avec une légère touche épicée	
Kangarhum (4cl) Australie - vieilli dans le Tarn	8.00€
Notes de poivre doux, de fruits secs et à coques et touche de vanille	
Botran (4cl) Guatemala	8.00€
Parfum doux et riche, imprégné de notes de vanille, de caramel et de subtiles touches d'épices	
Angostura 1919 (4cl) Trinidad & Tobago	9.00€
Rhum doux et équilibré. Il développe des arômes de vanille, de caramel et de cacao	
Secha de la Silva (4cl) Guatemala	9.00€
Vieilli en fûts de chêne, il révèle des arômes intenses de chocolat noir, de fruits compotés et de tabac blond	
Santa Teresa 1796 (4cl) Venezuela	10.00€
Marqué par les notes de banane, de toffee, de tabac, de miel et de noix	

WHISKY

Jack Daniel's (4cl) USA	7.00€
Arômes prononcés de vanille, caramel, chêne et légères notes de fruits et d'épices	
Nikka Coffey Grain (4cl) Japon	10.00€
Farandole de fruits mûrs accentuée par des notes de rhum et de caramel. Elle devient plus complexe sur le zan, la réglisse et l'anis étoilée	
Vilanova Roja (4cl) France	10.00€
Perceptions subtiles torréfiées, vanillées, rehaussées d'une touche de caramel au lait	
Lagavulin 8 ans (4cl) Ecosse	11.00€
Très tourbé, mélange de notes de poivre et de zestes d'agrumes avec un délicat fumé	

GIN'S

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

DIGESTIFS

Shooter (3cl)	3.00€
Get 27/ Bailey's (6cl)	6.00€
Poire/ Prune (4cl)	6.00€
Cognac Gautier/ Armagnac Gelas (4cl)	8.00€

TOUS SERVIS AVEC UN HYSOPE TONIC WATER

CAVE À VIN

VINS ROUGES

VERRE BTL
12cl 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

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, CINSAUT, 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 DOMAIN SARABELLE ROUGE/ BLANC ET

DU DOMAIN SAN GHJUVA POUR LE ROSÉ 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" IGP 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	4,00€	21,00€
DOMAINE ENCLOS DES ROSES AOP GAILLAC, 55% MAUZAC, 45% SAUVIGNON	4,50€	25,00€

VINS ROSÉS

SAN GHJUVA AOP VIN DE CORSE, CÉPAGE SCIACCARELLU	3,50€	21,00€
DOMAINE KENNEL CÔTES DE PROVENCE, GRENACHE, CINSAUT, MOURVÈDRE, SYRAH	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	5,00€	25,00€
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€

ÉVÈNEMENTS

*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 SOLICITER PAR TÉLÉPHONE OU
PAR MAIL:



05 63 430 460



blackwood81990@gmail.com