



PICKY JOE MENU

ICI NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS SIMPLES.
CUITS AU FEU DE BOIS DANS NOS GRILLS ET FUMOIRS AVEC DU BON BOIS DE CHENE.
AROMES MARQUES MAIS SUBTILS.
LE BBQ AMERICAIN A LA FRANCAISE.
LE TOUT SERVI GENEREUSEMENT.

Entrées

ANGUS PASTRAMI **13€**


*Boeuf mariné aux épices de longues heures,
fumé à basse température, mayonnaise paprika fumé, pickles*

BRANDADE DE HADDOCK **9€**

*Haddock fumé, chair de pommes de terre
et une pointe d'ail*

SAUMON FUME **12€**

*Saumon fumé à froid, jaune d'oeuf fermier crémeux
et fenouil croquant*


 **CAVIAR D'AUBERGINE** **7€**

Pulpe d'aubergine cuite à la braise, galette naan

  **LEGUMES FUMES** **7€**

*Champignons, poivrons, brousse de brebis
parfumée à la sauge*

LISTE DES ALLERGENES A DISPOSITION

 *Fuck gluten*


 *Vegetarian lover*

Plats

-  **BLACK ANGUS BEEF RIBS** **21€**
Ribs de boeuf cuits au fumoir
-  **PORK RIBS** **19€**
Poitrine de cochon d'Aveyron cuit au fumoir
-  **PULLED LAMB** **20€**
Poitrine d'agneau d'Aveyron cuite au fumoir
-  **TOMAHAWK DE VEAU** **39€**
*Belle côte de veau de lait d'Auvergne
grillée au bois de chêne 500gr avec os*
-  **STEAK DE THON** **22€**
Longe de thon sashimi grillée à la braise
-  **POULPE** **25€**
Tentacules de poulpe grillées au barbeuk jalapeño ketchup

TOUS NOS PLATS SONT PROPOSÉS AVEC UN ASSORTIMENT DE CONDIMENTS, PICKLES, RELISH ET SAUCE.

LISTE DES ALLERGENES A DISPOSITION


 *Fuck gluten*

 *Vegetarian lover*

Accompagnements

-   **JACKET POTATOES** 4€
*Pommes de terre amandine farcies de cream cheese aux herbes
gratinées au cheddar*
-   **PUREE DE MAIS** 4€
Authentique crème de maïs.
-   **SWEET POTATOES** 4€
Patates douces rôties, crème ciboulette
-   **FEVE SALAD** 4€
*Salade de fèves parfumée à l'huile de noix,
coriandre, persil et aromates*
-   **JALAPENO COLESLAW** 4€
Rapé de chou relevé de pickles jalapeño
-   **SMOKED POTATOES** 4€
Pommes de terre fumées, crème cébette

LISTE DES ALLERGENES A DISPOSITION


 *Fuck gluten*

 *Vegetarian lover*

DESSERTS

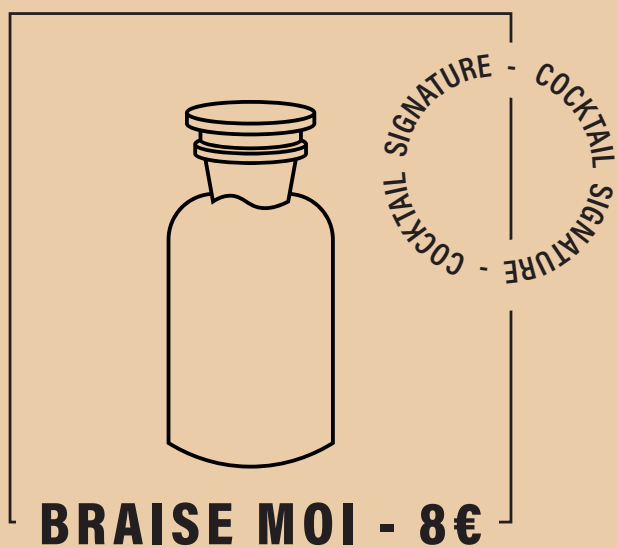
- ✓ **CHEESE CAKE** **7€**
Biscuit spéculoos, fromage frais et chocolat blanc
- ✓ **CARROT CAKE** **7€**
Avec de vraies carottes rapées, noix, pleins d'épices, de la crème
- TO SHARE - A deux c'est mieux !**
- ✓ **APPLE PIE** **14€**
Simple, classique GOURMANDE
- ✓ **SNICKY «PIE»** **14€**
Caramel, cacahuètes, ganache chocolat au lait
- ✓ **PECAN PIE** **14€**
Noix de pécan caramélisées, glace nougat

LISTE DES ALLERGENES A DISPOSITION

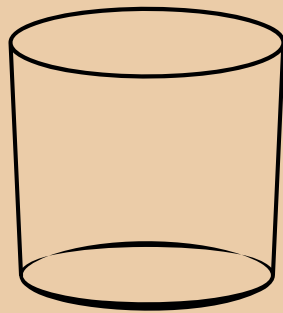
 *Fuck gluten*

✓ *Vegetarian lover*

COCKTAILS

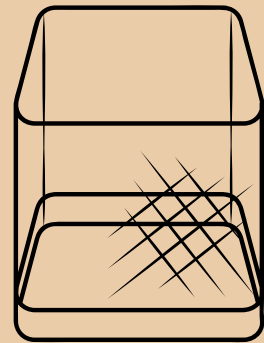


Gin Tanqueray, viognier, sirop basilc, Perrier, citron vert



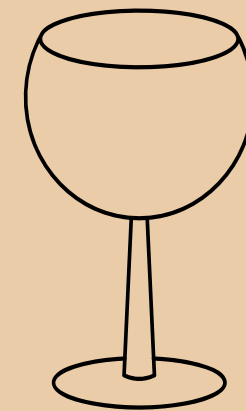
COWCOW - 11€

Rhum Pandan, banane, eau de coco, citron vert



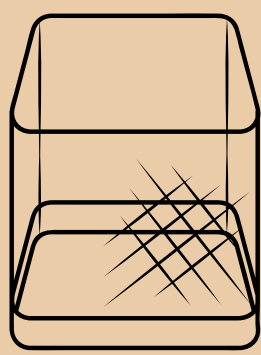
MEZCAL NEGRONI - 11€

Gin Tanqueray, mezcal, vermouth, campari



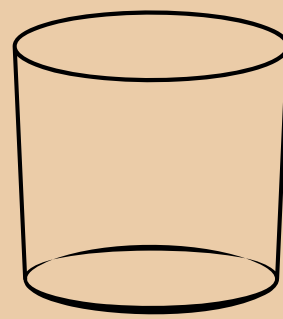
PECAN PIE - 11€

Vodka vanille, praline, jus de pomme, Aquafaba



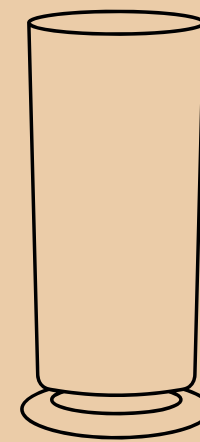
OLD PICKY JOE - 11€

Bulleit bourbon, sirop Pop Corn, Angustura



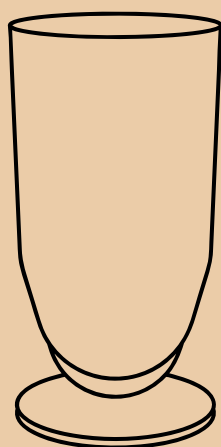
TEXAS JULEP - 11€

Martini blanc, menthe fraiche, purée de poire, citron vert



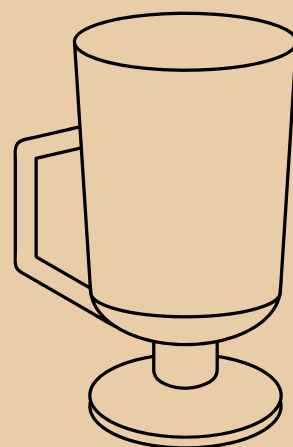
MOJITO - 10€

*Rhum, menthe fraiche, sucre roux, perrier citron vert
+ 1€ passion ou fruits rouges*



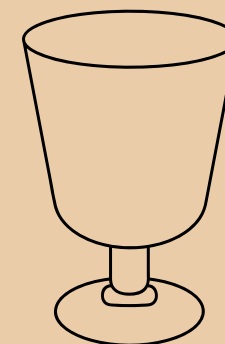
CUBA LIBRE - 10€

Rhum, Pepsi, citron vert



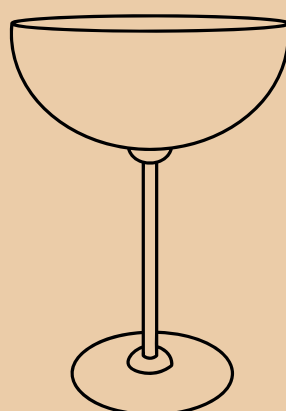
DARK'N STORMY - 10€

Captain Morgan, citron vert, gingerbeer



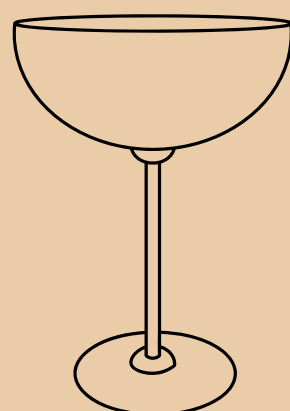
CAIPICKY - 10€

*Cachaça, citron vert, sucre de canne
+ 1€ passion ou fruits rouge*



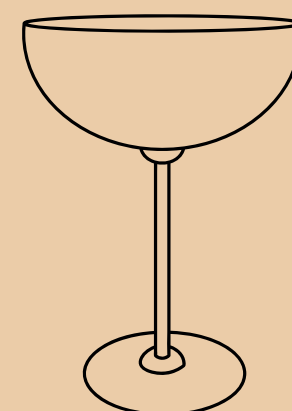
COSMOPOLITAN - 10€

Vodka, triple sec, jus cramberry, citron vert



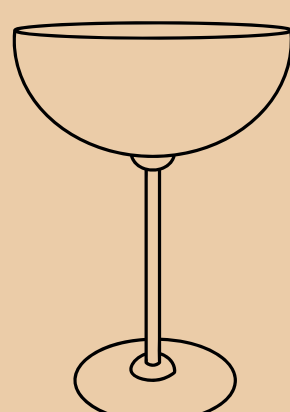
MARGARITA - 11€

Tequila, triple sec, citron vert, sucre de canne



PORN STAR MARTINI - 11€

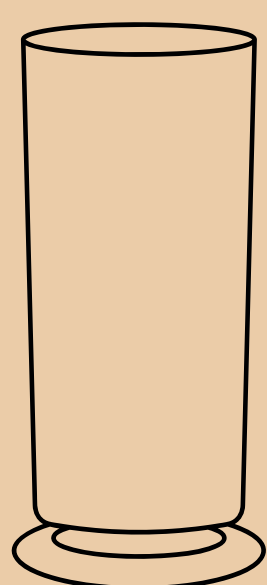
Vodka vanille, pasoa, vanille, purée de passion, citron vert, shot champagne



ESPRESSO MARTINI - 11€

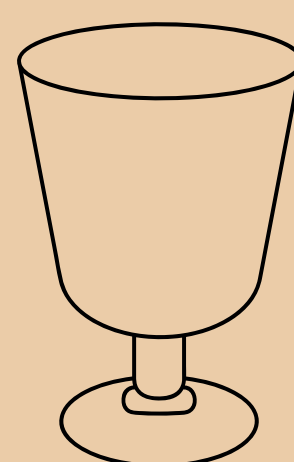
Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne

VIRGIN COCKTAILS



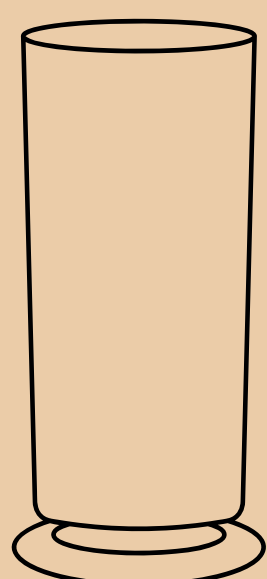
VIRGIN COWCOW - 7€

*Banane, eau de coco,
citron vert*



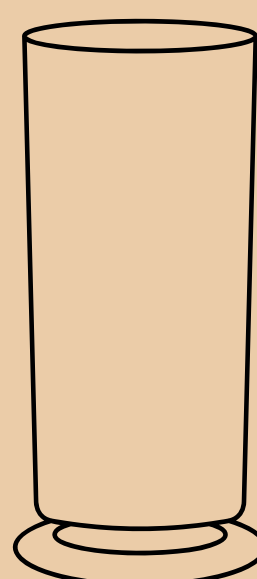
VIRGIN NEGRONI - 7€

*Martini Vibrante, purée de fruit rouge,
Schweppes tonic*



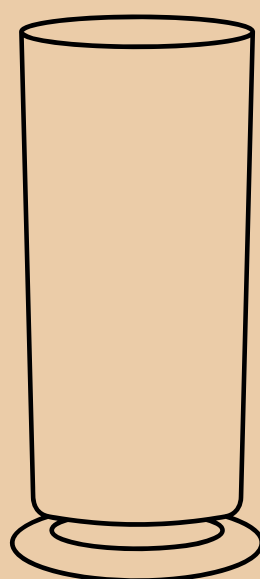
VIRGIN PECAN PIE - 7€

*Jus de pomme, pralin,
citron aquafaba*



VIRGIN JULEP - 7€

*Menthe fraiche, purée poire,
Perrier*



VIRGIN MOJITO - 7€

*Menthe fraiche, jus de pomme,
thé glacé, perrier
+ 1€ passion ou fruits rouges*

BOISSONS

Les eaux

Purreza : Eau filtrée et mise en bouteille au Picky joe

Eau Plate 65cl	Free
Eau Gazeuse 65cl	3€
Vittel 25cl	3€
Vittel + sirop 25cl	3,5€
Perrier 33cl	3,5€

Sodas & jus de fruits

Pepsi, Pepsi Max 33cl	3,5€
Lipton Ice Tea 25cl	3,5€
Limonade Phénix 25cl	3€
Limonade Phénix + sirop 25cl	3,5€
Schweppes agrumes 25cl	3,5€
Schweppes tonic 25cl	3,5€
Schweppes Premium mixer 20cl	5€
Hexis energy drink 25cl	5€
Charles papillon 25cl	5€
<i>(orange, pomme, tomate, abricot)</i>	

Boissons chaudes

Expresso /deca	2€
Americano	2,5€
Double	4€
Latte	4,5€
Cappucino	5€
Thé	4€

Demandez notre sélection

Bières pressions

	25cl	50cl
Bud	3,5€	6,5€
Hoegaarden blanche	4€	7€
Goose island IPA	5€	9€

Supplément sirop +0,5€

Bières

bouteilles du monde

Corona 35,5cl	6€
Bud 33cl	6€
Cubanisto 33cl	6€
Kriek Mort Subite 33cl	6€
Lefte sans alcool 33cl	6€

Bières

bouteilles régionales

Vendale blonde 33cl	7€
Vendale blanche 33cl	7€
Vendale IPA 33cl	8€
Vendale ambrée 33cl	8€
Vendale triple 33cl	8€

Cidre

Loïc Raison Bolée D'Armorique Doux 27,5cl	5€
--	-----------

Apéritifs

Ricard / Pastis 51 3cl	4€
Campari 5cl	5€
Martini blanc, rouge 5cl	5€
Aperol Spritz	8€
<i>(Aperol - Prosecco - Perrier)</i>	
Sevilla Spritz	11€
<i>(Tanqueray Sevilla - Orange - Prosecco - Perrier)</i>	
Blackcurrant Spritz	11€
<i>(Tanqueray Blackcurrant Royale - Prosecco - Perrier)</i>	
Rangpur Spritz	11€
<i>(Tanqueray Rangpur Lime - Prosecco - Perrier)</i>	
Saint Germain Spritz	12€
<i>(St Germain - Prosecco - Perrier)</i>	

CARTE DES VINS

Rouges

	12 cl	Btle
Verchant 1582 - Domaine de Verchant <i>Pays d'Oc IGP</i> <i>Cépages : Merlot, Syrah</i>	4€	18€
Château de Jau <i>Côtes du Roussillon villages</i> <i>Cépages : Syrah, Mourvèdre, Carignan, grenache noir</i>	5€	25€
Loup du Pic - Château Puech haut <i>Pic Saint Loup</i> <i>Cépages: Mourvèdre, Syrah</i>	-	25€
La petite villamanda - Château La Négly <i>AOP Languedoc</i> <i>Cépages : Syrah, Carignan, Grenache noir</i>	-	30€

Biancs

	12 cl	Btle
Verchant 1582 -Domaine Verchant <i>IGP Pays d'Oc</i> <i>Cépages : Roussanne, Marsanne, Viognier, Vermentino</i>	4€	18€
Villa chambre d'amour (Moelleux) <i>Domaine Lionel Osmin & Cie cote</i> <i>Cépages : Gros Manseng, Sauvignon</i>	5€	25€
Combe St Paul <i>IGP Pays d'OC</i> <i>100% Viognier</i>	5€	25€

Rosés

	12 cl	Btle
Verchant 1582 - Domaine Verchant <i>Pays d'Oc IGP</i> <i>Cépages : Syrah, Grenache</i>	4€	18€
Cuvée G « gris de gris » <i>IGP Sable de Camargue</i> <i>Grenache gris, Grenache blanc, Carignan</i>	5€	25€
Rosé de reves Domaine de la Grande Sieste <i>Vin de France</i> <i>Cépages : Grenache, Syrah</i>	-	25€

	12cl	Btle
Mas des brousse <i>AOP Terrace du Larzac</i> <i>Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache noir</i>	-	32€
Saint Joseph2020 - Domaine Christophe PICHON <i>AOP Saint Joseph</i> <i>Cépages : 100% syrah</i>	-	35€
Alba - Château OLLIEUX ROMANIS - <i>AOP Corbières</i> <i>Cépages : Grenache noir, cinsault</i>	-	45€
VIN AMÉRICAIN		
Backhouse Zinfandel	-	33€
<i>Cépages : 100% Zinfandel</i>		

	12 cl	Btle
Petit chablis <i>Domaine Jean Marc Brocard</i> <i>AOP Petit chablis, 100% chardonnay</i>	-	30€
L'Argile - Domaine de la Rectorie - <i>AOP Collioure</i> <i>Cépages : Grenache Gris, Grenache Blanc</i>	-	40€

	12 cl	Btle
Whispering angel - Cave d'esclans - <i>AOC Cotes de Provence</i> <i>Cépages: Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren</i>	-	32€
Le Miraval - Famille Perrin - <i>AOC Cotes de provence</i> <i>Cépages Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle</i>	-	35€

NOS ALCOOLS

Vodka

	4cl	70cl
Smirnoff - Russie	8€	-
BM Signature vodka herbe à bison - France	9€	-
Belvedere - Pologne	10€	100€

Agave - Mexique

Don Julio reposado	-	100€
Clase azul reposado	-	350€

Rhum

	4cl	70cl
Havana 3 ans - Cuba	8€	-
Havana especial - Cuba	9€	90€
Captain Morgan - Jamaïque	9€	90€
Compagnie des Indes Caraïbes <i>Trinite et Tobago / Guyane / Barbade</i>	9€	90€
Gold of Mauritius - Île Maurice	10€	100€
Compagnie des Indes Jamaïque 5ans - Jamaïque	10€	100€
Havana 7 ans - Cuba	10€	100€
El dorado 12 ans - Guyane	10€	100€
Compagnie des Indes West Indies 8 ans <i>Rép Dom / Panama / Guyane / Barbade</i>	12€	120€
Bumbu - Barbade	12€	120€
Zacapa 23 - Guatemala	14€	140€

Gin

	4cl	70cl
Gordon's - Angleterre	8€	-
Tanqueray - Angleterre	9€	90€
Tanqueray Rangpur Lime	9€	90€
Tanqueray Sevilla Orange	9€	90€
Tanqueray Blackcurrant Royale	9€	90€
BM signature gin - France	9€	90€
Hendrick's - Écosse	12€	120€
Silent pool - Angleterre	12€	120€
Monkey 47 - Allemagne	14€	140€
Retha oceanic - France	14€	140€

Whisky, Whiskey et Bourbon

	4cl	70cl
Johnnie Walker - Écosse	8€	-
Bulleit - États-Unis	9€	90€
Bookmaker blended scotch - Écosse	9€	90€
Bookmaker peated blended - Écosse	9€	90€
Bulleit rye - États-Unis	9€	90€
Bulleit 10 ans - États-Unis	10€	100€
The Quiet Man blend irish - Irlande	10€	100€
BM signature single malt - France	10€	100€
Glenturret triple wood - Écosse	12€	120€
Kensei blend - Japon	12€	120€
Koval Millet - États-Unis	15€	150€
Koval Bourbon - États-Unis	15€	150€

30% du prix des bouteilles d'alcool est attribué aux adjuvants (jus de fruit, sodas etc... inclus)

Champagnes	20cl	70cl
Mini Moët	22€	-
Mercier	-	75€
Moët & chandon	-	90€
Moët & chandon Rose	-	90€
Moët & chandon ice	-	100€
Perrier Jouet Blanc de Blancs	-	120€
Dom Pérignon	-	250€

DIGESTIFS	4cl	70cl
Get 27	8€	80€
Bailey's	8€	80€
Crème de Bumbu	9€	90€
Hennessy VS	12€	120€
Hennessy XO	30€	300€

SHOOTERS 2cl

Bulleit - Bourbon	4€
Kiss Cool - Vodka Get 27	5€
After eight - Baileys Get 27	5€
Tequila Camino	4€
Tequila Don Julio reposado	5€
Pickybomb	6€
Tequila Clase Azul reposado	15€

*Prix net en euros, taxes et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*