



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€
<i>220 g - Ribs de boeuf cuits au fumoir</i>	
PORK RIBS	19€
<i>270 g - Poitrine de cochon d'Aveyron cuit au fumoir</i>	
PULLED LAMB	20€
<i>200g - Agneau d'Aveyron cuit au fumoir</i>	
TOMAHAWK DE VEAU	39€
<i>500g avec os - Belle côte de veau de lait d'Auvergne grillée au bois de chêne 500gr avec os</i>	
STEAK DE THON	22€
<i>200g - Longe de thon sashimi grillée à la braise</i>	
POULPE	25€
<i>200g - Tentacules de poulpe grillées au barbeuk jalapeño ketchup</i>	

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

TOUS NOS PLATS SONT :

 *Fuck gluten*

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, menthe, persil et aromates


JALAPENO COLESLAW 4€

Rapé de chou relevé de pickles jalapeño, coriandre

CAPONATA FUMEE 4€

Aubergine, oignons, tomates, olives, câpres, pignons

TOUS NOS PLATS SONT :

 *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

PICKY PIE **7€**
Demandez notre picky pie de la semaine

TO SHARE - A 3 ou 4 c'est mieux !

PECAN PIE **14€**
Noix de pécan caramélisées, glace nougat

TOUS NOS DESSERTS SONT :

 *Vegetarian lover*

MENU ENFANT 13€

1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX + 1 DESSERT + 1 BOISSON

PLATS

BLACK ANGUS BEEF RIBS

Ribs de boeuf cuits au fumoir

PORK RIBS

Poitrine de cochon d'Aveyron cuit au fumoir

STEAK DE THON

Longe de thon sashimi grillée à la braise

ACCOMPAGNEMENTS

JACKET POTATOES

Pommes de terre amandine farcies de cream cheese aux herbes et gratinées au cheddar

PUREE DE MAIS

Authentique crème de maïs

SWEET POTATOES

Patates douces rôties, crème ciboulette

FEVE SALAD

Salade de fèves parfumée à l'huile de noix, coriandre, persil et aromates

JALAPENO COLESLAW

Rapé de chou relevé de pickles jalapeño

CAPONATA FUMEE

Aubergines, oignons, tomates, olives, câpres, pignons

DESSERT

CHEESE CAKE


Biscuit spéculoos, fromage frais et chocolat blanc

BOISSON

1 SIROP

Fraise, grenadine, citron, orgeat, menthe

LISTE DES ALLERGENES A DISPOSITION :

 Fuck gluten

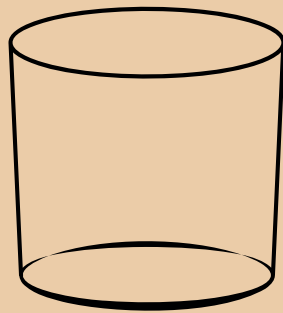
 Vegetarian lover

COCKTAILS



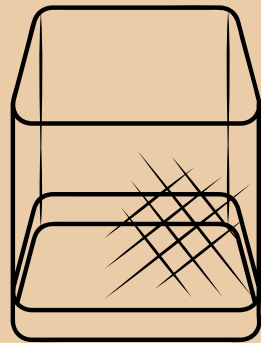
BRAISE MOI - 8€

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



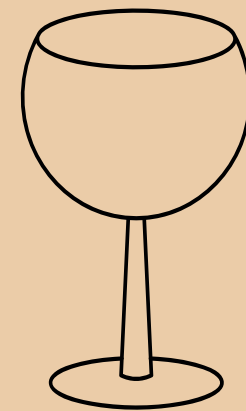
COWCOW - 11€

Rhum Pandan, banane, eau de coco, citron vert



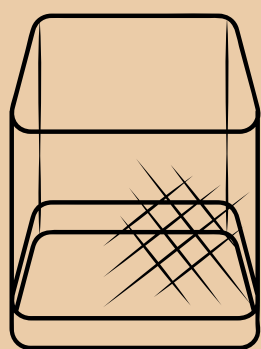
MEZCAL NEGRONI - 11€

Gin Tanqueray, mezcal, vermouth, campari



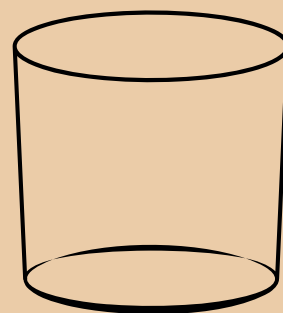
PECAN PIE - 11€

Vodka vanille, praline, jus de pomme, Aquafaba



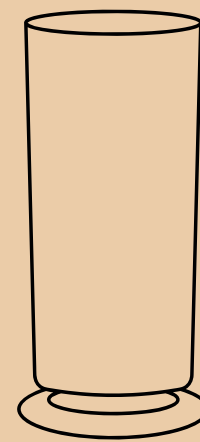
OLD PICKY JOE - 11€

Bulleit bourbon, sirop Pop Corn, Angustura



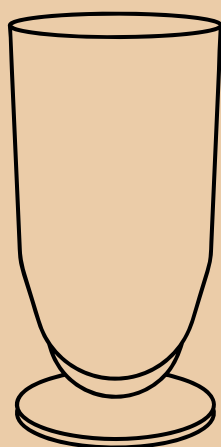
TEXAS JULEP - 11€

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



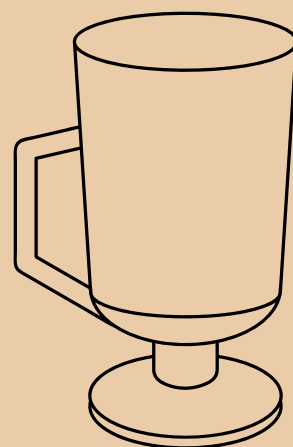
MOJITO - 10€

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



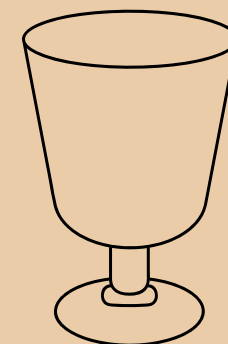
CUBA LIBRE - 10€

Rhum, Pepsi, citron vert



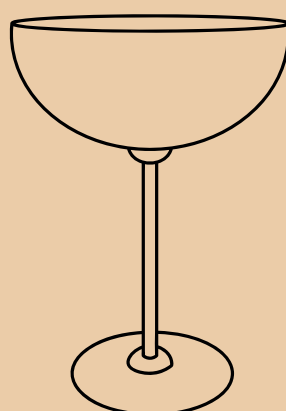
DARK'N STORMY - 10€

Captain Morgan, citron vert, gingerbeer



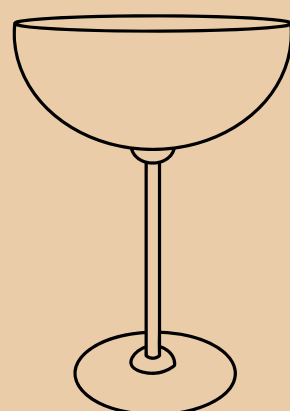
CAIPICKY - 10€

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



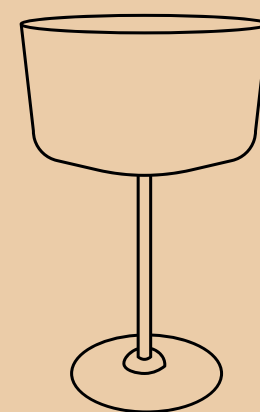
COSMOPOLITAN - 10€

Vodka, triple sec, jus cramberry, citron vert



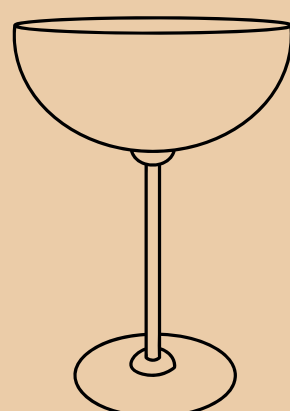
MARGARITA - 11€

Tequila, triple sec, citron vert, sucre de canne



PORN STAR MARTINI - 11€

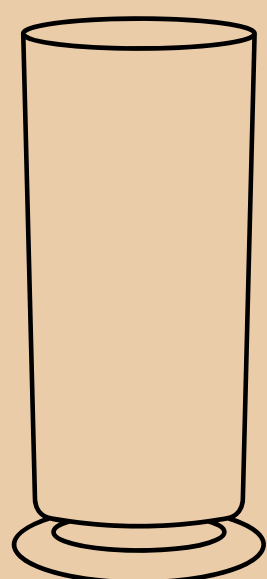
Vodka vanille, pasoa, vanille, purée de passion, citron vert, shot champagne



ESPRESSO MARTINI - 11€

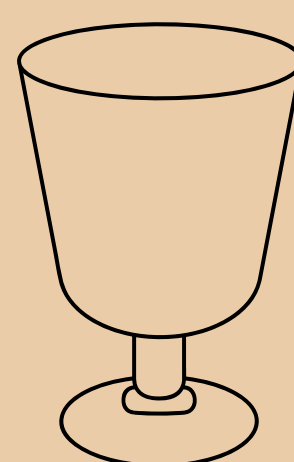
Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne

VIRGIN COCKTAILS



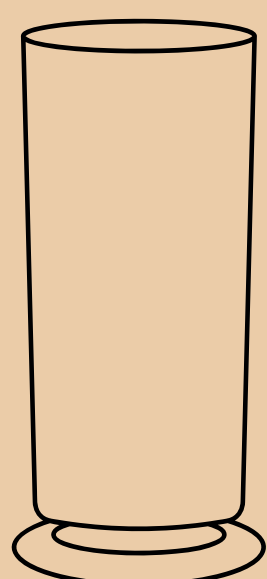
VIRGIN COWCOW - 7€

*Banane, eau de coco,
citron vert*



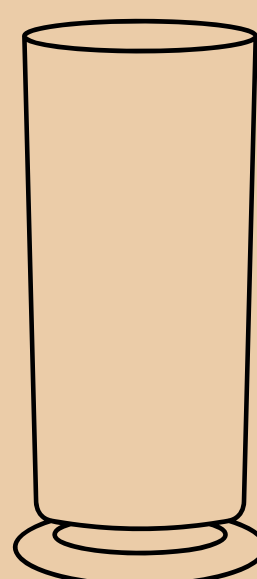
VIRGIN NEGRONI - 7€

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



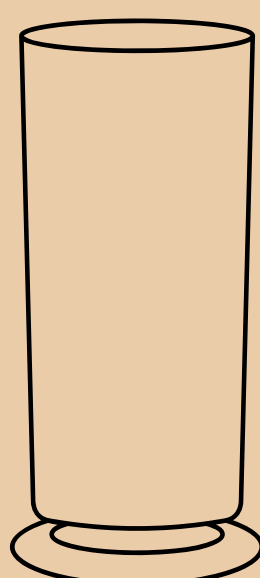
VIRGIN PECAN PIE - 7€

*Jus de pomme, praline,
citron aquafaba*



VIRGIN JULEP - 7€

*Menthe fraîche, purée poire,
Perrier*



VIRGIN MOJITO - 7€

*Menthe fraîche, 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 (orange, pomme, tomate, abricot)	5€

Boissons chaudes

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

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 (Aperol - Prosecco - Perrier)	8€
Sevilla Spritz (Tanqueray Sevilla - Orange - Prosecco - Perrier)	11€
Blackcurrant Spritz (Tanqueray Blackcurrant Royale - Prosecco - Perrier)	11€
Rangpur Spritz (Tanqueray Rangpur Lime - Prosecco - Perrier)	11€
Saint Germain Spritz (St Germain - Prosecco - Perrier)	12€

CARTE DES VINS

Rouges

	12 cl	Btle		Btle
Verchant 1582 - Domaine de Verchant <i>Pays d'Oc IGP</i> <i>Cépages : Merlot, Syrah</i>	4€	18€	Mas des brousse <i>AOP Terrace du Larzac</i> <i>Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache noir</i>	32€
Château de Jau <i>Côte du Roussillon villages</i> <i>Cépages : Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache noir</i>	5€	25€	Domaine Christophe PICHON <i>AOP Saint Joseph</i> <i>Cépages : 100% Syrah</i>	35€
Loup du Pic - Château Puech haut <i>Pic Saint Loup</i> <i>Cépages: Mourvèdre, Syrah</i>	-	25€	Le gagne petit - Cau eden <i>Vin de France</i> <i>Cépages : Grenache, carignan</i>	40€
Domaine Puech Hore <i>AOP Saint Chinian</i> <i>Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	-	25€	Alba - Château OLLIEUX ROMANIS <i>AOP Corbières</i> <i>Cépages : Grenache noir, cinsault</i>	45€
Sancti Cosmae - Domaine de Foltodon <i>IGP Gard</i> <i>Cépages: 100% Syrah</i>	-	29€	Promesse Christophe PICHON <i>AOP Côte rôtie</i> <i>Cépages : Syrah, Viognier</i>	80€
La petite villamanda - Château La Négly <i>AOP Languedoc</i> <i>Cépages : Syrah, Carignan, Grenache noir</i>	-	30€	Aux corvées - Dom Henri Rebourseau <i>Gravrey Chambertin</i> <i>Cépages : 100% Pinot noir</i>	80€

Biancs

	12 cl	Btle		Btle
Verchant 1582 -Domaine Verchant <i>IGP Pays d'Oc</i> <i>Cépages : Roussanne, Marsanne, Viognier, Vermentino</i>	4€	18€	L'in - Domaine Mas conscience <i>AOP Languedoc</i> <i>Cépages : Grenache blanc, Vermentino, Roussanne, Viognier</i>	35€
Villa chambre d'amour (Moelleux) <i>Vin de France - Domaine Lionel Osmin</i> <i>Cépages : Gros Manseng, Sauvignon</i>	5€	25€	L'Argile - Domaine de la Rectorie <i>AOP Collioure</i> <i>Cépages : Grenache Gris, Grenache Blanc</i>	40€
Combe St Paul <i>IGP Pays d'OC</i> <i>100% Viognier</i>	5€	25€	L'insolite - Domaine Thierry Germain <i>AOP Saumur</i> <i>Cépages : 100% Chenin</i>	45€
Petit chablis <i>Domaine Jean Marc Brocard</i> <i>AOP Petit chablis, 100% chardonnay</i>	-	30€	Longchamp - Domaine de la verpaille <i>AOP Viré clessée</i> <i>Cépages : 100% Chardonnay</i>	55€

Rosés

	12 cl	Btle		12 cl	Btle
Verchant 1582 - Domaine Verchant <i>Pays d'Oc IGP</i> <i>Cépages : Syrah, Grenache</i>	4€	18€	Whispering angel - Cave d'esclans <i>AOP Cotes de Provence</i> <i>Cépages: Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren</i>	-	32€
Cuvée G « gris de gris » <i>IGP Sable de Camargue</i> <i>Grenache gris, Grenache blanc, Carignan</i>	5€	25€	Le Miraval - Famille Perrin <i>AOP Cotes de provence</i> <i>Cépages Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle</i>	-	35€
Rosé de reves Domaine de la Grande Sieste <i>Vin de France</i> <i>Cépages : Grenache, Syrah</i>	-	25€			

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.*