

STARTERS-APÉRO



MIX CHICKEN/CHEESE

PEPPER FRIED *solo* 11,50€ *duo* 17,50€

Beignets de jalapeños au cheddar et du poulet frit enrobé d'épices douces, sauce Louisiana hot à coté.

LEMON PEPPER *solo* 11,50€ *duo* 17,50€

Poulet frit, arrosé de sauce citron/poivre, servi avec sauce ranch.

PLANCHE APÉRO MIXTE *duo* 18€

Planche mixte de charcuteries et fromages, tomates cerises, fruits et noisettes.

SMOKEHOUSE



CLASSIC SANDWICH 17,50€

Bun avec notre effiloché de porc fumé environ 7/8 heures, sauce BBQ maison et Carolina gold, des frites et coleslaw (salade de chou/carotte)

DRUMSTICK CHICKEN 15€

4 pilons de poulet fumés au smoker environ 4 heures, épices Cajun modérément relevées, des frites, du coleslaw, sauces Alabama et BBQ.

RIBS MEMPHIS 21€

Ribs de porc des Combrailles demi rack, fumé Low & slow, épices Memphis style, frites et coleslaw.

SAUCES BBQ MAISON

SAUCE BBQ - ALABAMA

LES SIDES/ACCOMPAGNEMENTS

FRITES - COLESLAW



SALADE LUNCH

NOLA 16,50€

salade verte, tomates cerises, chou/carottes, avocat bacon, œuf dur, crevettes, oignons rouges, sauce ranch et sel cajun Slap Ya Mama.

COBB 15,50€

salade verte, tomates cerises, fromage bleu, avocat bacon, œuf dur, poulet, oignons rouges, vinaigrette balsamique.

COMBOS SMOKER

COMBO SMOKER 25€

DRUMSTICK CHICKEN - PULLED PORK CHORIZO

COLESLAW + FRITES+ SAUCE BBQ

MEAT & FRIES 15€

Effiloché de porc sauce maison BBQ, oignons rouges et cives, servi sur des frites.

DESSERTS DU JOUR 6.50€

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

NOS PRODUITS SONT SUCCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS: GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX, LUPINET MOLLUSQUE)
NOUS TRAVAILLONS LE PLUS POSSIBLE AVEC DES VIANDES LOCALES FRANÇAISES ET DE QUALITÉS, CERTAINS PRODUITS PEUVENT VENIR À MANQUER. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION. PRIX NET, TVA COMPRISE, SERVICE ET COMMANDE AU COMPTOIR.