



## FORMULES DÉJEUNER

Lundi au Vendredi (hors jours fériés)

PLAT du jour

12€90

ENTRÉE - PLAT du jour

ou

PLAT - DESSERT du jour

14€90

ENTRÉE - PLAT - DESSERT du jour

16€90

## AU REZ-DE-CHAUSSÉE

PARTIE DE BOWLING

6€ à 8€

KARAOKÉ / BLINDTEST

5€ à 10€

ET BEAUCOUP D'ACTIVITÉS\*

\*Plus d'informations à l'accueil



le\_grill\_club\_tarbes

## NOS FINGER FOOD

SAMOUSA AUX LÉGUMES 5 pièces

8€

CROQUETAS AUX CÈPES 8 pièces

9€

CALAMARS À LA ROMAINE 10 pièces

6€

BRIE PANÉ 10 pièces

7€

NUGGETS 5 pièces

8€

JALAPENOS FARCIES ET PANÉ 8 pièces

9€

BOL DE FRITES

3€

## À PARTAGER

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGES 2 personnes

15€

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGES 4 personnes

28€

CAMEMBERT AU FOUR 250gr

16€

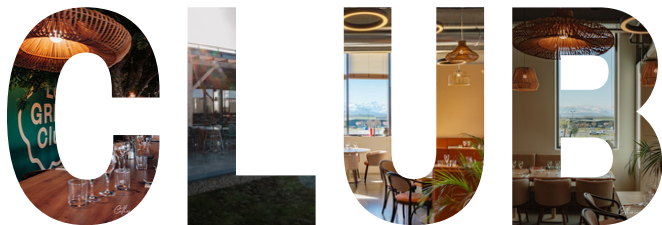
Accompagné de Frites, Salade, Jambon sec

GOLDEN TAPAS

25€

Samoussa aux légumes, Brie pané, Jalapenos farcies, Calamars à la romaine)





## NOS BURGERS

Nos pains à burger sont frais et proviennent de "La Mie du Pain" et nos viandes sont toutes issues d'élevages locaux.

**Nos burgers sont accompagnés de Frites maison**

### GRILL AUTHENTIC

Steak du boucher 150gr, Salade romaine, Tomate, Sauce Grill Club, Oignons confits, Cheddar fermier

### PULLED PORK

Effiloché de porc, Saveur barbecue, Salade romaine, Tomates, Sauce Grill Club, Oignons confits, Cheddar fermier, Oignons frits

### CHICKEN BURGER

Aiguillettes de poulet panées, Salade romaine, Tomates, Sauce Grill Club, Oignons confits, Cheddar fermier

### FARMER BURGER

Steak du boucher 150gr, Ventrèche grillée, Oeuf Bio au plat, Salade romaine, Tomates, Sauce Grill Club, Oignons confits, Cheddar fermier

### CANARD ADDICT

Effiloché de canard confit, fromage de brebis, sauce GRILL CLUB, tomate, oignons confits, Salade romaine

### RACLETTE BURGER

Steak du boucher 150 gr, ventrèche grillée, fromage raclette, galette de pomme de terre, sauce Grill Club, tomate, oignons confits, salade romaine

### VEGGIE BURGER

Steak végétarien, Salade romaine, Tomates, Sauce Grill Club, Oignons confits, Cheddar fermier

Simple

13 €

15 €

15 €

17 €

17 €

16 €

14 €

XXL

18 €

20 €

22 €

21 €

19 €

17 €

14 €

## NOS SALADES

### CEASAR SALAD'

Salade romaine, Oignons rouges, Croutons, Parmesan, Sauce césar maison, Aiguillettes de poulet panées, Tomates, Oeuf dur Bio

15€

### FISH CEASAR SALAD'

Salade romaine, Oignons rouges, Croutons, Parmesan, Sauce césar maison, Poisson panés aux graines, Tomates, Oeuf dur Bio

15€

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET MIEL

Mesclun, Oignons rouges, Tomates, Toast de chèvre, Miel, Ventrèche grillée, Pignons de pin

15€

### SALADE DE LA MER

Mesclun, Pickles d'oignons rouges, Tomates, Crevettes, Gravlax de truite des Pyrénées, Pesto, Calamars à la romaine

17€

### VEGGIE BOWL

Base de riz, Samoussa de légumes, Avocat, Mangue, Fèves, Chou rouge, Radis, Oignons frits, Graines, Sauce poke, Sauce sriracha

17€

### POKE BOWL

Base de riz, Gravlax de truite des Pyrénées, Avocat, Mangue, Chou rouge, Fèves, Radis, Oignons frits, Graines, Sauce poke, Sauce sriracha

17€

## VIANDES SUR LA BRAISE

Nos viandes sont accompagnées de frites maison

**SAUCE AU CHOIX** Poivre / Miel / Bleu / Barbecue

0,20€

**CÔTE À L'OS** selon arrivage, voir l'ardoise prix au poids

**ENTRECÔTE** ~ 400gr

30€

**BAVETTE D'ALOYAU ET ÉCHALOTES CONFITES** ~ 250gr

19 €

**MAGRET DE CANARD** entier ~ 350gr

24 €

**1/2 MAGRET DE CANARD**

13 €

**RIBS DE PORC BBQ Maison**

16 €

**STEAK HACHÉ FARMER**

Steak haché, Ventrèche grillée, Oeuf Bio au plat, Oignons frits

15 €

**TARTARE DE BOEUF** au couteau 180gr

Préparé ou non préparé

16 €

## POISSONS

**PAVÉ DE TRUITE DES PYRÉNÉES**

Purée de panais, potimarron rôti, beurre blanc

**FISH AND CHIPS**