



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-CHAUSSEÉ

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

SAMOUSSA 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 FARCIÉS 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

Simple

13 €

XXL

18 €

PULLED PORK

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

15 €

CHICKEN BURGER

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

15 €

20 €

FARMER BURGER

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

17 €

22 €

CANARD ADDICT

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

17 €

RACLETTE BURGER

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

16 €

21 €

VEGGIE BURGER

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

14 €

19 €

POISSONS

PAVÉ DE TRUITE DES PYRÉNÉES

Purée de panais, potimarron rôti, beurre blanc

17 €

FISH AND CHIPS

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, Ventrière 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

30€

ENTRECÔTE ~ 400gr

19€

BAVETTE D'ALOYAU ET ÉCHALOTES CONFITES ~ 250gr

24€

MAGRET DE CANARD entier ~ 350gr

13€

1/2 MAGRET DE CANARD

16€

RIBS DE PORC BBQ Maison

15€

STEAK HACHÉ FARMER

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

16€

TARTARE DE BOEUF au couteau 180gr

Préparé ou non préparé

16€