



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

7€ à 9€

KARAOKÉ / BLINDTEST

6€ à 10€

NOUVELLE ACTIVITÉ QUIZ

8€ 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€

CHILI CHEESE 10 pièces

7€

CALAMAR À LA ROMAINE 10 pièces

6€

MOZZA STICKS 10 pièces

8€

NUGGETS 5 pièces

8€

CROQUETAS AU JAMBON ET PIMENT D'ESPELETTE

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

15€

Accompagné de Frites, Salade, Jambon sec

GOLDEN TAPAS

25€

Chili cheese, Samoussa de légumes, Mozza sticks, Calamars à la romaine, Croquetas au jambon et piment d'espelette



CLUB

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 au plat, Salade romaine, Tomates, Sauce Grill Club, Oignons confits, Cheddar fermier

LE BASQUE

Steak du boucher 150 gr, Fromage de brebis, Coulis de piquillos, Piment basque doux, Sauce Grill Club, Tomate, Oignons confits, Salade romaine

VEGGIE BURGER

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

Simple

14 €

15 €

16 €

18 €

18 €

14 €

XXL

19 €

21 €

23 €

23 €

19 €

22 €

16 €

NOS SALADES

CEASAR SALAD'

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

15€

FISH CEASAR SALAD'

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

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, Tomates, Gambas panées au panko, Gravlax de truite des Pyrénées, Persillade, 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

0,50€

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

30€

ENTRECÔTE ~ 400gr

19 €

BAVETTE D'ALOYAU ~ 250gr

24 €

MAGRET DE CANARD entier ~ 350gr

13 €

1/2 MAGRET DE CANARD

17 €

RIBS DE PORC CONFIT AU THYM FRAIS ET CITRON

15 €

STEAK HACHÉ FARMER

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

17 €

TARTARE DE BOEUF au couteau 180gr

Préparé ou non préparé

POISSONS

STEACK DE THON SNACKÉ

Nouilles de riz et légumes sautées

FISH AND CHIPS DE TRUITE DES PYRÉNÉES