

Nos Entrées

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan & pesto	16€
L'assiette de saumon fumé extra doux et accompagnements	17€
Fondus au parmesan maison	14€
Croquettes aux crevettes grises maison	16€
Beignets de calamars, sauce tartare	15€
Cassiolette de scampi « Jaco's » (Lait de coco et curry léger)	18€
Cassiolette de scampi à l'ail	17€

Nos Pâtes

Spaghetti bolognese	12€
Linguine aux scampi rôtis, beurre de crustacés	18€
Linguine aux deux saumons, crémeux de homard	18€
Linguine aux légumes croquants, pesto et pignons de pins	16€

Nos Salades

Salade César (Poulet, maïs, oignons rouges, dressing César)	18€
Salade Jaco's (Saumon fumé et crevettes grises)	22€
Salade de chèvre au miel d'acacia, pignons de pins	18€
Salade de boeuf mariné « Thai » (coriandre, sésame, maïs, oignons rouges et frits)	18€

Si vous souffrez d'allergènes, nous sommes à votre écoute.

Nos Viandes

Pavé de boeuf Irlandais (+/- 250 gr.), sauce au choix et pommes frites	23€
Filet pur Irlandais (+/- 250 gr.), sauce au choix et pommes frites	30€
Entrecôte Irlandaise (+/- 300 gr.), sauce au choix et pommes frites	30€
Filet Américain préparé minute, pommes frites	17€
Tartare à l'Italienne coupé au couteau, pommes frites	20€
Coucou de Malines, estragon, pommes croquettes	18€
Jaco's Burger, pommes frites	18€
Onglet à l'échalote, pommes frites	20€
Boulettes sauce tomate, pommes frites	16€

Sauces : Béarnaise, archiduc, poivre crème, roquefort

Nos Poissons

Croustillant de saumon, beurre blanc, légumes et pommes vapeur	22€
Sole simplement meunière, pommes vapeur	29€
Dos de cabillaud à l'huile vierge, légumes et concassé de pomme de terre à la ciboulette	25€
Tomate aux crevettes grises, pommes frites	22€
Supplément Sauce / Frites	3,5€
Supplément Salade / Légumes	4€

Pour Les Enfants

Nuggets de poulet, pommes frites	10€
Spaghetti bolognese	10€
Steak enfant, pommes frites	16€
Boulettes sauce tomate, pommes frites	13€

Nos Vins Rouges

Syrah « Les Vignes d'à côté » Domaine Cuilleron 2018	37,5 cl	75cl 32€
Crozes-Hermitage « Terre d'Eclat » Domaine de la Ville Rouge 2017 BIO		36€
If de Jonqueyres, Blaye 2015 BIO		32€
D de Dauzac, Bordeaux 2016		30€
Les Hauts de la Gaffelière, Saint-Emilion 2016	21€	38€
Les Lions de la Louvière, Pessac-Léognan 2014		45€
Château Coutet, Saint-Emilion grand cru 2015 BIO		48€
La Bastide Dauzac, Margaux 2015	28€	55€
Bourgogne Réserve, Nuiton Beaunoy 2015		35€
Côtes du Rhône, Domaine Roger Perrin 2018		30€
Chianti, Podere Gualandi 2017 BIO		32€
Saint Nicolas de Bourgeuil, Domaine de la Coutelleraie 2017 BIO	17€	30€

Nos Vins Blancs

Pouilly-Fumé, Domaine C. Bardin 2018	37,5 cl	75cl 19€	34€
Pinot Gris « Les Eléments » Domaine Bott-Geyl 2015 BIO			35€
Petit Chablis « Pas si Petit », La Chablisienne 2018			32€
Mâcon « Verzé » Les Terres Secrètes 2016			30€
Pouilly-Fuissé, Domaine Thibert 2017	22€		38€
Côtes du Rhône, Domaine Perrin 2018 Viognier, Marsanne, Grenache blanc			30€

Nos Vins Rosés

M de Minuty, Cru classé Provence 2018	50 cl	75cl 25€	36€
--	--------------	--------------------	-----

Découvrez notre sélection au verre sur le présentoir des suggestions !