



FORMULE SOURIS D'AGNEAU FUMEE

ENTRÉE AU CHOIX 400G SOURIS D'AGNEAU ACCOMPAGNEMENT & DESSERT **AU CHOIX**

FORMULE RIBS 49,90€ ENTRÉE AU CHOIX 300G RIBS ACCOMPAGNEMENT & DESSERT AU CHOIX

47,90€

Starters -	Entrées	<<<=	>>>
SALADE CHICKEN FA	ARMER		
Calada ramaina tar	natos corico	narmacan	alivas nairas

15,90€ chicken pané, croutons, oeuf durs, sauce césar SALADE BURRATA À LA TEXANE

Salade, roquette, tomates cerise, burrata, avocat, parmesan, maïs, grenade, olives noires noyautées, chips nachos, sauce vinaigrette TRILOGIE DE TACOS 14,90€

Viande hachée, brisket et poulet **BRISKET BALLS X3**

13,90€ Écrasé de pommes de terre, effiloché de brisket et épices de la maison Arawukas

Guacamole maison, Brisket 25g, sauce blanche, grenade, oignons crispy, maïs, nachos, tomate, coriandre

WINGS FUMÉS X4 13,90€

GUA BAO BRISKET/CHICKEN X2

Guacamole, pickles, brisket / poulet, oignons caramélisés, sauce blanche

Smoked Meats - Viandes fumées 11 1800 11 1

LA RACE DES VIANDES EST EN FONCTION DE L'ARRIVAGE : BLACK ANGUS / GALICE

RIBS D'EXCEPTION 39,00€ 59,00€

Plat de Côte fumée 9 heures avec une saumure au poivre noir et des ingrédients de la Maison Arawukas

BRISKET D'EXCEPTION 29,00€ 39,00€ 59,00€

Poitrine de Bœuf fumée 15 heures avec une saumure au poivre noir et des ingrédients de la Maison Arawukas

SOURIS D'AGNEAU FUMÉE

Souris d'agneau fumée 3 heures avec une saumure au poivre noir et des ingrédients de la Maison Arawukas

DEMI POULET FUMÉ 22.90€ GIGOT D'AGNEAU DESOSSE FUMÉ (pour 2 personnes)

Gigot d'agneau désossé fumé 7 heures avec une saumure au poivre noir et des ingrédients de la Maison Arawukas

ÉPAULE D'AGNEAU FUMÉE (pour 2 personnes)

Epaule d'agneau fumée 10 heures avec une saumure au poivre noir et des ingrédients de la Maison Arawukas

Grilled Meats - Vandes Grillees

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX **FILET DE BOEUF** 34,00€ 85,90€ **CÔTE DE BOEUF À PARTAGER**

ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON

SMOKED BRISKET BUN Brisket 120g, sauce BBQ, moutarde, oignons caramélisés, avocat, chou rouge, cœur de romaine, sauce cheddar

SMOKED RIBS BUN

Ribs 120g, sauce BBQ, moutarde, oignons caramélisés, avocat, chou rouge, coeur de romaine, sauce cheddar **BAO CHICK FARMER**

Chicken pané, 200g, oignons caramélisés, avocat, chou rouge,

coeur de romaine, sauce cocktail, sauce cheddar OKLAHOMA BURGER 20,90€ Black bun, steak haché 120g, avocat, chou rouge, coeur de romaine,

jalapeños, tomate, sauce cocktail, sauce cheddar **VEGAN BURGER** 18.90€

Steak vegan 80g, salade, tomates, oignons caramélisés, jalapeños, sauce cocktail

AUSTIN BURGER

Steak haché 120g, chou rouge, coeur de romaine, jalapenos, tomate, sauce cocktail, parmesan, servi dans une poêle avec sauce cheddar

Sides - Accompagnements

FRITES MAISUN	5,00€
FRITES MAISON ARAWUKAS (Cheddar, brisket)	6,50€
PURÉE MAISON	5,00€
PATATE DOUCE RÔTIE	5,00€
POÊLÉE DE LÉGUMES	5,00€
RIZ BASMATI	5,00€
MAC AND CHEESE	5,00€
Desserts «««	
FRAISIER	9,00€
BANOFFEE	9,00€
GIANT COOKIE	9,00€
CHEESECAKE FRAMBOISE OU MANGUE	9,00€
TEXAS TOAST (Brioche perdue)	9,00€
FONDANT AU CHOCOLAT	9,00€
ILE FLOTTANTE	9,00€
Moctoils	
HINCLE MO HTO	40.000

JUNGLE MOJITO	10,00€
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade	
TRIBAL COLADA	10,00€
Jus d'orange, jus d'ananas, lait de coco	
AMAZONIA	10,00€
Purée de pêche, jus de cranberry, jus d'orange	
ROUTE 66	10,00€
Purée de framboise, citron vert, menthe fraîche, sirop d'orgeat, jus de cranberry	
RODÉO	10,00€
Purée de mangue, menthe fraîche, sucre de canne, jus d'ananas	
TIKKI	10,00€

Drinks / Boissons | Drinks / Boissons

Purée de passion, nectar de mangue, cannelle, jus de pomme

BREIZH COLA, BREIZH COLA ZERO, BREIZH THÉ GLACÉ,		
DR PEPPER, ORANGINA, SCHWEPPES, PERRIER — (33CL)	4,50€	
PFRRIFR — (50CL / 1L)	4 5N€ / 6 NN€	

THONON - (75CL)

Hot drinks / Boissons chaudes | See | 110000

CAFÉ. DÉCA. THÉ. INFUSION

TENDERS X3 OU BURGER, FRITES MAISON,

CAPRISUN ET GLACE VANILLE 12,90€























