



## FORMULES DÉJEUNER

Lundi au Vendredi (hors jours fériés)

PLAT du jour

12€

ENTRÉE - PLAT du jour

ou

PLAT - DESSERT du jour

14€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT du jour

16€

## AU REZ-DE-CHAUSSÉE

PARTIE DE BOWLING

6€ à 8.50€

KARAOKÉ

5€ à 8.00€

ET BEAUCOUP D'ACTIVITÉS\*

\*Plus d'informations à l'accueil



le\_grill\_club\_tarbes

## NOS FINGER FOOD

SAMOUSSA AUX LÉGUMES ET CURRY 5 pièces

7€

CROUSTI CAMEMBERT 5 pièces

6€

NUGGETS DE POULET 5 pièces

8€

CROUSTI RACLETTE 5 pièces

Jambon sec, Fromage raclette

6€

TORTILLA DE POMMES DE TERRE ET OIGNONS CONFITS 5 pièces

6€

CALAMARS À LA ROMAINE 10 pièces

6€

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 150gr

Frites, Salade, Jambon sec

15€

GOLDEN TAPAS

Samoussas de légumes, Crousti camembert, Calamars à la romaine, Crousti raclette, Tortilla de pommes de terre et oignons confits

25€



# 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.

### 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

### LE NORMAND

Steak du boucher 150gr, Salade romaine, Tomates, Sauce Grill Club, Oignons confits, Camembert, Ventrèche grillée

### VEGGIE BURGER

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

## POISSONS

### PAVÉ DE TRUITE DES PYRÉNÉES

Risotto aux champignons, crumble amandes/parmesan

### FISH AND CHIPS

Simple

13 €

15 €

16 €

17 €

16 €

14 €

17 €

14 €

XXL

17 €

20 €

23 €

20 €

18 €

## 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 panées aux graines, Tomates, Oeuf dur Bio

15€

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET MIEL

Mesclun, Oignons rouges, Toast de chèvre, Miel, Ventrèche grillée, Pignon de pin

15€

### POKE BOWL

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

17€

### VEGGIE BOWL

Base de riz, Samoussas de légumes au curry, Avocat, Mangue, Chou rouge, Fèves, Radis, Oignons frits, Sauce poke, Sauce sriracha

17€

## VIANDES SUR LA BRAISE

Nos viandes sont accompagnées de frites maison et d'une sauce au choix:  
Poivre / Miel / Bleu / Barbecue

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

### ENTRECÔTE 400gr

28€

### BAVETTE DE BOEUF ET ÉCHALOTES CONFITES ~ 250gr

18 €

### MAGRET DE CANARD entier ~ 350gr

21 €

### 1/2 MAGRET DE CANARD

12 €

### CÔTE DE VEAU ~ 400gr

Cuite rosé, sauce morilles

22 €

### RIBS DE PORC SAUCE BARBECUE

16 €

### STEAK HACHÉ FARMER

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

15 €

### TARTARE DE BOEUF au couteau 180gr

Non préparé ou préparé

16 €