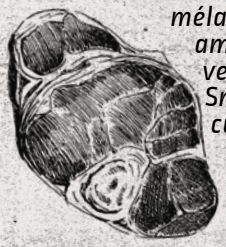
BS | BLACK SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

EAT THIS!

FR

Après un road trip de 4500 miles et avoir visité 40 restaurants barbecue aux Etats-Unis, on était sûr: le voilà, on y est! On a dû ramener les odeurs, les goûts et l'expérience, que nous en avons pu être témoin dans les restaurants authentiques du barbecue américain. Black Smoke est la suite de cette aventure. On mélange les traditions de barbecue américaines, que nous avons découvertes, dans notre restaurant Black Smoke au service d'influences culinaires locales pour une expérience de barbecue qui vous coupe le souffle.



LES ALLUMES-FEU

PLATEAU RICHE DE NACHOS (A PARTAGER A DEUX) € 18,00
Chips tortillas chaudes chargées d'une folie BBQ, consistent en bœuf effiloché, poitrine de boeuf et porc fumé lentement, trempés dans une sauce chaude au cheddar avec une salsa fresca, piments jalapeños, avocat, coriandre et la crème fraîche. Idéal à partager!

SAUMON FUME FROID € 13,00
Le saumon fumé froid au bois de cèdre, avec de la betterave rouge, de l'orange, une mayonnaise à la mâche et une crumble de pistache

LA CHEVRE FUMEE (V) € 12,00
Bruschetta au fromage de chèvre, cendrée et fumée au bois de cerisier par Van Tricht, avec un sirop de betterave rouge au vinaigre balsamique, la poire grillée, une salsa aux noix macadamia et du pain au levain 'The Bakery'

BURGERS & SANDWICHES

⚠ *Vivez un peu, ajoutez un plat d'accompagnement ou deux à votre hamburger ou sandwich. Ils sont d'exceller sur la page suivante.*

HAMBURGER DE BOEUF SUICIDAIRE BLACK SMOKE € 15,00
Hamburger Aberdeen Angus avec moelle osseuse de l'atelier The Butcher's Store, pommes-chou, fromage Provolone, boeuf effiloché, cornichons et sauce barbecue audacieuse et costaude.

BEER TIP: Wild Jo 5,8% (33 cl) € 4,00

BRISKET SANDWICH € 15,00
BS house special: La poitrine de bœuf, notre plat de signature, avec du fromage Cheddar 'smoked' et une salade de chou à la mayonnaise au babeurre et au poivre noir

BRIOCHE PORC EFFILOCHE € 11,00
Pain brioche toasté, pommes-chou, épaule de porc lentement cuite [16 heures], cornichon et sauce barbecue à la biere De Koninck.

THE SUBMISSIVE CHICK BLT BUN € 9,50
Petit pain brioche grillé, salade crémeux de poulet BBQ de la Yankee smoker, oeuf cuit, oignons rouges et cornichon avec laitue romaine little gem, tomates et bandes de bacon croustillant.

MENU DU JOUR
'Hot & fast' ou 'low & slow,' c'est à vous de décider. Pour le déjeuner, nous offrons des repas du fumoir américain, qui ont été cuit à basse température pendant une longue période, ainsi que les grillades phénoménaux préparés à haute température sur bois et charbon de bois à la parrilla.

BLACK AGNUS BAVETTE STEAK IRLANDAIS (250 GRAMMES) € 20,00
Le bœuf Angus en provenance d'Irlande est connu pour sa viande tendre et au bon goût avec une saveur épicée. Préparé sur la grille parrilla et servi selon votre choix avec: une sauce choron fumée, une sauce au poivre ou la sauce chimichurri

LE BIG BASTARD, STEAK ROTI DE COTES (500 GRAMMES) € 49,00
Pour les amoureux de la protéine qui n'aiment pas partager. Rôti de côtes de Simmentaler autrichien de Luc de Laet's Butcher Store. Grillé sur la Parrilla et servi avec une sauce de votre choix: sauce Choron fumée, sauce au poivre ou chimichurri.

BLACK ABERDEEN COTE A L'OS (2 PERSONNES, 800 GRAMMES) € 60,00
de la sélection premium de prime Luc de Laet The Butcher's Store: une double entrecôte cuite sur l'os de la célèbre race Black Angus d' Aberdeen. Grillée sur la parrilla et servie avec une sauce de votre choix: sauce Choron fumée, sauce au poivre ou chimichurri.

Veuillez nous informer si vous avez des allergies alimentaires ou d'autres préférences diététiques. Nous avons une carte d'allergènes. Dans le cas d'une intolérance au gluten, merci d'avertir le personnel du restaurant. Si vous êtes plus de 8 personnes, merci de limiter votre choix jusqu'à 5 différents plats par cours.

PLATEAU SPARE RIBS ELEGANTS € 21,00
Spare ribs lentement cuits (700 g) servis du fumoir yankee et pomme de terre en robe des champs, choisissez votre style:
- *Memphis dry rub style: côtes levées frottées avec les épices Smokey Goodness Pig Powder BBQ*
- *Kansas City wet style: côtes levées étalées d'une sauce barbecue à la bière De Koninck bière*

9 A 1 POITRINE DE BOEUF STYLE TEXAS € 24,00
Voyage BBQ inspirée de poitrine (poitrine de boeuf), l'icône ultime de la barbecue Texane. Servie selon la recette not-so-secret de la légendaire pitmaster Louis Mueller, avec juste un peu de sel et de poivre noir et beaucoup de fumée. (250 grammes)

BEER TIP: TANK 7 8,5% (25 CL) € 4,30

POISSON TOSCAN CUIT AU POELON € 21,00
Le cabillaud fumé chaud dans une poêle en fonte, à la sauce pistou aux noix grillées et à l'antiboise d'olives noires, avec de la sauge croustillante

LE MEXICAIN FUME (V) € 14,50
La laitue Iceberg, le maïs, l'avocat, l'oignon rouge, la tomate, les haricots noirs, tortilla croustillante, la coriandre, le cheddar et vinaigrette ranch.

LE MEXICAIN COMPLET
Salade mexicaine fumé généreusement saupoudré avec:
. PORC EFFILOCHE € 19,50
. POULET BBQ € 17,00
. BOEUF BBQ € 22,00
. F#CK SALADE, DONNEZ MOI TOUTE LA VIANDE AVEC UNE TOUCHE DE LAITUE € 23,00

⚠ UNE RONDE DE BIERES POUR LES CHEFS € 12,00
*Parce qu'il est f*cking chaud si près du foyer!*

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PLATS FROIDS

LA SALADE DE CHOU € 3,00
le chou rouge, fenouil, pomme, noyer et cumin avec une vinaigrette au cidre de pomme.

LE TABOULE LIBANAIS € 4,00
le grenade, du basilic et des noix de pécan 'smoked' caramélisés

LA SUCRINE € 3,50
babeurre au fromage bleu, une vinaigrette et du chorizo.

PLATS CHAUDS

FEVES AU FOUR BARBECUE € 3,50
(casserole aux haricots style américain avec de la viande fumée)

EPI DE MAIS GRILLE € 4,00
avec une mayonnaise d'adobo, des épices BBQ au parmesan et du citron vert.

WEDGES CROUSTILLANTS € 3,50
Avec un ketchup au piment chipotle, fait maison

CAVIAR D'AUBERGINES 'SMOKED' € 3,00
l'huile de menthe et des amandes 'Pico de Gallo'

LA PATATE DOUCE € 3,00
cuite au sirop d'érable avec un beurre au piment jalapeño 'smoked'

DESSERTS

THE HEART STOPPER € 9,00
Eclair rempli d'une crème suisse- bourbon Bulleit, la glaçure de dulce de leche (caramel) et bacon-crumble aux noix de pécan.

SKILLET COOKIE SUNDAE € 7,00
Chocolate chip cookie frais, fait dans une poêle en fonte de Staub, avec de la glace vanille de 'Jitsk,' une sauce au chocolat, la crème de mascarpone et de la cerise marasquin

SAY CHEESE € 8,00
Le fromage noir 'édition spéciale' de Burg en Hamont-Achel, exclusivement raffiné pour Black Smoke par Van Tricht, et servi avec une confiture de Liefmans Kriek Brut et des figues, et du pain au levain 'The Bakery'

BEER TIP: Liefmans Goudenband 8% (33 cl) € 4,50

AMERICAN COFFEE € 8,00
Imaginez le café irlandais, seulement avec du bourbon Bulleit, surmonté avec une crème de caramel crée et faite maison accompagnée par une crème fouettée avec une extra garniture de chocolat pur. C'est le rêve humide de tous les américains. Servi dans la plus mauvaise tasse de notre planète.

ENFANTS *(enfants jusqu'à 12 ans)*

NACHOS TODOS € 5
GRILLED BURGER DE BOEUF € 10
RIBS DEMI DALLE LAQUE € 10
AILES DE POULET FRIT € 10

Choisissez deux plats d'accompagnement:
MORCEAUX DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES / SALADE DE POMMES DE TERRE FROIDE / COMPOTE DE POMMES CHOU / SALADE FRAICHE

ROCKET A LA LUNE 1 €
Popsicle

All our staff is dressed by Jason Denham.
Our goal is similar:
Worship Tradition, Destroy Convention
#denhamthejeanmaker

DENHAM