BS | BLACK SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

EAT THIS

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.

Nos pitmasters (les pros du barbecue) apprivoisent les flammes brûlantes dans leur cuisine d'enfer. Ici, ils préparent les repas barbecue 'low & slow' en style yankee, sur les fumeurs au feu de bois et des grillades classiques 'hot & fast' sur le grill Parrilla unique et argentine. Le résultat vous met l'eau dans la bouche! Mais fini avec ces conneries, venez et amusez-vous!

NOS AMIS CULINAIRES

La gamme des artisans qui nous pouvons considérer nos voisins sont de première classe! Leurs influences culinaires imprègnent notre nourriture, leurs boissons coulent aussi fréquemment. Naturellement, les bières de la Brasserie de Koninck coulent abondamment dans le bar et à travers nos plats, nous utilisons aussi de la viande de sélection premium de l'atelier 'The Butcher's Store' de Luc De Laet, nous raffinons avec les fromages fumés de Van Tricht, nous nous laissons séduire par le chocolat de Jitsk et nous offrons un pain au levain spécial à la bière de 'The Bakery.' Bonne nourriture mérite du bon matériel, donc nous avons coupé les steaks avec des couteaux Zwilling et nous travaillons fièrement avec les créations en fonte de Staub et les poêles Demeyere. #spon

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.

FIRESTARTERS

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!

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.'

(V) *Vegeratien*

BRUNCH SPECIALS

AMERICAN BLUEBERRY PANCAKES € 12,00
Crêpes américaines (3), avec une compote de bleuets et une crème à la vanille-mascarpone.

BENEDICT BASTARDS € 9,00
Le muffin anglais grillé, richement garni d'un œuf poché, des épinards et Carolina-Moutarde sauce hollandaise, servi avec un choix de:

LARD DU VENTRE
AROMATISE PAR LA
BIERE DE KONINCK € 12,00

PULLED PORK
CUIT LENTEMENT € 11,00

LE POISSON FUME € 15,00

LA POITRINE
CRUE LENTEMENT € 14,00

SAUSAGE & EGGS € 12,00
Saucisson de Wild Jo bière préparé par Luc De Laet de The Butcher's Store, cru & grillé 'Texas Style' et servi avec deux œufs au plat, du toast et des BBQ baked beans. The ultimate hangover killer.

SUNDAY ROAST SPECIAL

Variété de la semaine, une spécialité de viandes 'carving' et ses garnitures correspondantes. Vérifiez notre personnel!

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) € 65,00

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.

THE SMOKING CHICK € 17,50

Un demi poulet de maïs frotté de Smokey Goodness 'Cheeky Chicken' et rôti dans le fumoir Yankee pour une saveur inégalée servis du pomme de terre en robe des champs & pommes-chou.

STYLISH RIBS PLATTER € 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: spare ribs frottés avec les épices Smokey Goodness Pig Powder BBQ*
- *Kansas City wet style: spare ribs étalés d'une sauce BBQ 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.

BURGERS & SANDWICHES

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

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.

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PLATS FROIDS

LA SALADE DE CHOU € 3,00
LE TABOULE LIBANAIS € 4,00

PLATS CHAUDS

FEVES AU FOUR BARBECUE € 3,50
EPI DE MAIS GRILLE € 4,00
WEDGES CROUSTILLANTS € 3,50
Avec un ketchup au piment chipotle, fait maison

ENFANTS *(enfants jusqu'à 12 ans)*

CREPES 'LITTLE ELVIS'
AU SIROP D'ERABLE € 5,50
GRILLED BURGER DE BOEUF* € 10,00
RIBS DEMI DALLE LAQUE* € 10,00
AILES DE POULET FRIT* € 10,00
**servi avec Morceaux de pommes de terre croustillantes*

DESSERTS

THE HEART STOPPER € 9,00

Eclair rempli d'une crème suisse-Jack Daniel's Tennessee Whiskey., 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 D-LUXE € 11,00

Imaginez-vous un café irlandais, explorant le vrai sud, le sud profond des États-Unis – dans la compagnie de Jack Daniel's Tennessee Whiskey. Et pour couronner le tout, la chantilly maison aux caramel et cannelle, saupoudré au chocolat noir et pur. Le vrai fantasme de chaque Américain, maintenant à la carte, ici au Black Smoke. Servi avec des bonbons sur le côté.

DENHAM

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

BLACK SMOKE
Mechelsesteenweg 291, 2018 Antwerpen
www.blacksmoke.be blacksmokeantwerpen
smoke@blacksmoke.be