



CLASSIC NACHOS

EATS



ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

STARTERS & SHAREABLES

CLASSIC NACHOS

Chips tortilla croustillantes servies avec des haricots, sauce aux quatre fromages. Recouvert de Pico de gallo, Jalapeños épicés, oignons rouges acidulés, Cheddar et Monterey Jack fondu, oignons vert, et crème fraîche. €14.45
Supplément guacamole €2.25, supplément poulet grillé €5.25 ou steak grillé €7.75*

ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™

227gr de crevettes croustillantes, nappées d'une sauce crémeuse et épicée, ciboulette, servies sur coleslaw. €16.45

CRISPY SPRING ROLLS

Seulement disponible pour une durée limitée, et en quantité réduite.

Spring rolls façon Southwest avec haricot noirs, maïs rôtis, fromage Monterey Jack, poivrons rouges et jalapeños avec une sauce guacamole ranch. €13.25

LEGENDARY® STEAK BURGERS

Tous nos steaks burgers sont servis dans un pain frais toasté et avec des frites assaisonnées. Passez vos frites en premium avec un nappage fromage fondu €1.75.

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

Le Burger originel ! Un burger de bœuf Black Angus, du bacon fumé, cheddar, un onion ring croustillant, laitue et tomate.* €18.45

THE BIG CHEESEBURGER

Trois tranches de cheddar fondu sur notre steak, servi sur une feuille de laitue, tomate et oignons.* €18.45

DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER

Un hommage à notre burger de 1971 "Down Home Double Burger"

Deux steaks empilés et recouverts de fromage Américain, mayonnaise, laitue, tomate mûrie sur pied et oignon rouge.* €22.45

SPECIALITY ENTRÉES

BABY BACK RIBS

Assaisonné avec notre mélange d'épices signature, puis nappé de notre sauce barbecue maison et grillé à perfection, servi avec frites assaisonnées, coleslaw et haricots. €23.20

COWBOY RIBEYE

De retour notre favori, seulement disponible pour une durée limitée, et en quantité réduite.

Notre faux-filet de 397gr, avec beurre façon maître d'hôtel, servi avec frites assaisonnées et légumes frais.* €33.15

Passez en style Surf & Turf pour €7.75 en ajoutant des crevettes croustillantes épicées

NEW YORK STRIP STEAK

Faux-filet de 340grs à la New-Yorkaise, grillé et assaisonné de beurre Maître d'hôtel, servi avec des frites et les légumes frais.* €27.45

Passez en style Surf & Turf pour €7.75 en ajoutant des crevettes croustillantes épicées

SALADS & SANDWICHES

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

Filet de poulet grillé de 227 grammes, laitue assaisonnée de notre sauce Caesar maison, le tout agrémenté de croutons à l'ail et copeaux de parmesan. €16.75

Ou saumon grillé €22.00*

GRILLED CHICKEN SANDWICH

Filet de poulet de 227gr, fromage Monterey Jack fondant, bacon fumé, salade, rondelle de tomate murie, servi dans un bun frais toasté, avec une sauce moutarde au miel, frites assaisonnées. €17.25



SURF & TURF BURGER



BABY BACK RIBS



STEAK SALAD

WINGS

Notre spécialité, des wings cuites lentement, avec une sauce Classic Buffalo ou sauce Barbecue, servies avec bâtons de céleri et sauce au bleu. €12.25

ALL-AMERICAN SLIDERS

Trois mini burgers, fromage Américain, rondelle d'oignon frite, coleslaw, le tout dans un mini bun brioché.* €17.00

ONION RING TOWER

Nos Onion Rings, parfaitement assaisonnées et servies avec nos sauces barbecue et ranch. €6.50

NEW! SURF & TURF BURGER

Notre fameux steak burger surmonté de crevettes épicées One Night in Bangkok, sur un lit de salade ce chou épicé.* €21.95

BBQ BACON CHEESEBURGER

Un steak burger de Black Angus, assaisonné de notre mélange d'épices signature, sauce BBQ faite maison, oignons frits, cheddar, bacon fumé, laitue et tomate.* €19.45

MOVING MOUNTAINS® BURGER

Une galette 100% végétale, recouverte de fromage Cheddar et d'une rondelle d'oignon frite, servie sur une feuille de laitue et tomate mûrie sur pied. €19.45

TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE

Cavatappi macaroni mélangés avec une sauce aux trois fromages, dés de poivrons rouges, accompagnés de tranches de pain à l'ail grillé et d'un filet de poulet grillé. €17.25

TUPELO CHICKEN TENDERS

Blanc de poulet panés et frits, servis avec des frites, sauce moutarde au miel et notre sauce BBQ maison. €16.25

GRILLED NORWEGIAN SALMON

Pavé de saumon de 227grs grillé, beurre maître d'hôtel, et notre sauce BBQ faite maison, servi avec légumes frais et frites.* €22.00

STEAK SALAD

Tranches de bœuf grillées de 227 grammes sur un lit de salades mélangées, assaisonnées d'une vinaigrette au fromage bleu, oignons rouges, poivrons rouges, tomates Roma, surmontée d'oignons grillés et d'éclats de fromage bleu.* €19.50

N'hésitez pas à poser toutes questions relatives à la composition des plats de notre menu. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, merci de bien vouloir informer votre serveur au moment de la commande.

** Ces articles contiennent (ou peuvent contenir) des ingrédients crus ou insuffisamment cuits. Consommer de la viande, de la volaille, du poisson, des fruits de mer ou des oeufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques d'affections alimentaires, en particulier si vous souffrez de certains problèmes de santé.*

SIGNATURE COCKTAILS

€16.35 AVEC VOTRE VERRE SOUVENIR INCLUS

HURRICANE

Notre signature cocktail et un classique de la Nouvelle Orléans des années 40!
Rhum Bacardi, mélange de jus d'orange, mangue et ananas, un trait de grenadine et touche de Rhum Captain Morgan Dark et Amaretto. €14.15

CLASSIC CARIBBEAN MOJITO

Un classique avec la touche Hard Rock!

Bacardi supérieur, menthe fraîche, jus de citron vert, soda pétillant, le tout allongé d'un rhum Bacardi Añejo Cuatro et une pointe de sucre. €12.15

PASSION FRUIT MAI TAI

La recette Tiki Classique inventée dans les années 40 en Californie!

Rhum épice Sailor Jerry Spiced Rum, fruit de la passion et un mélange de saveurs traditionnelles Tiki, Avec une quartier d'ananas. €12.15

JAM SESSIONS

REVIVEZ CE MOMENT AVEC VOTRE PROPRE VERRE SOUVENIR

*Tous nos cocktails sont servis dans des verres 35cl

**Dans un verre souvenir Hurricane 70cl

BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA

Un mélange de vin rouge, de fraîches saveurs de mûres, jus d'aireselles et une pointe d'orange pressée surmontée de Prosecco pétillant.

€11.65 | Avec verre souvenir €16.35

ROCKIN' FRESH RITA

Jose Cuervo Tequila Silver, jus de citron vert, nectar d'agave et le tout agrémenté de notre sel légèrement épice. €12.65 | Avec verre souvenir €16.35

Améliorer votre cocktail avec la tequila Patron Silver €1.00 extra.

ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA

Vodka Tito's faite à la main, Gin Bombay Sapphire, Rhum Captain Morgan épice et Cointreau servi avec un mélange sweet and sour et un splash de Coca-Cola.

€14.15 | Avec verre souvenir €16.35

ALTERNATIVE ROCK (SANS ALCOOL)

STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Fraises et basilic frais mélangés avec notre limonade maison fraîchement préparée.

€9.10 | Avec verre souvenir €15.45

COOKIES & CREAM MINI-MILKSHAKE

Crème glacée Vanille de Madagascar naturelle, mixée avec chocolat blanc et des biscuits Oreo®, surmontée de crème chantilly et de morceaux de brownie maison saupoudrés de sucre glace. €9.20

NOUS SERVONS FIÈREMENT LES PRODUITS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fuze Tea Pêche, Fanta, Sprite

Red Bull

DESSERTS

HOT FUDGE BROWNIE

Glace à la vanille et nappage chocolat sur un brownie frais maison, garnie de vermicelles en chocolat, de crème fraîche fouettée et d'une cerise. €12.25

NEW YORK CHEESECAKE

Notre cheesecake New-Yorkais riche et crémeux, nappé d'un délicieux coulis de fraises fraîches. €10.15



HURRICANE



BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA



STRAWBERRY BASIL LEMONADE



HOT FUDGE BROWNIE

N'hésitez pas à poser toutes questions relatives à la composition des plats de notre menu. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, merci de bien vouloir informer votre serveur au moment de la commande.
* Ces articles contiennent (ou peuvent contenir) des ingrédients crus ou insuffisamment cuits. Consommer de la viande, de la volaille, du poisson, des fruits de mer ou des oeufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques d'affections alimentaires, en particulier si vous souffrez de certains problèmes de santé.