

SIGNATURE COCKTAILS

HURRICANE

Notre signature cocktail, un classique de la Nouvelle Orléans des années 40 ! Jus d'orange, de mangue et d'ananas, Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Oakheart, Amaretto et sirop Monin de grenadine. 12.50€

CLASSIC CARIBBEAN MOJITO

Un classique avec la touche Hard Rock ! Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, jus de citron vert, eau pétillante, Rhum Bacardi Añejo Cuatro. 9.50€

SPARKLING BLUE HAWAII

Le classique tropical Américain inventé à Hawaï en 1957 ! Rhum Malibu coco, Vodka infusée au citron, Curaçao Bleu mélangé à du jus de citron vert frais et du jus d'ananas, et une touche de Prosecco. 11.50€

ROCK HOUSE RUM PUNCH

Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Oakheart et notre mélange de jus de fruits tropicaux fini avec du Ginger Beer et une fleur comestible. 10.50€

JAM SESSION

ROCKIN' FRESH RITA

Tequila Camino, jus de citron vert pressé, le tout agrémenté de notre sel légèrement épicé. 10.50€ | avec le verre 21.50€
Améliorer votre cocktail avec la Tequila Patrón Silver pour 2.00€ de plus.

BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA

Un mélange de vin rouge, de saveur de mûre, de jus de cranberry et une pointe d'orange pressée, surmonté de Prosecco. 9.50€ | avec le verre 20.50€

ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA

Vodka Eristoff, Gin Bombay Sapphire, Rhum Carta Blanca, Cointreau, jus de citron vert et jaune, complété de Pepsi®. 9.50€ | avec le verre 20.50€

TROPICAL MARGARITA

Tequila Camino infusée avec des fraises fraîches, Cointreau, jus de citron vert et jaune, complété de sirop Monin de goyave. 12.50€ | avec le verre 23.50€



HURRICANE



BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA

ALTERNATIVE ROCK (SANS ALCOOL)

STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Une limonade rafraîchissante au basilic et aux fraises fraîches. 7.50€

PINEAPPLE LEMONADE

Une purée d'ananas grillés mélangée au shaker et complétée à l'eau pétillante. Le tout agrémenté d'une tranche d'ananas grillé. 7.50€

STARTERS & SHAREABLES

CLASSIC NACHOS

Chips tortilla servies avec des haricots, sauce aux quatre fromages, recouvertes de Pico de gallo, Jalapenos épicés, pickles d'oignons rouges, Cheddar et Monterey Jack fondus, oignons verts et crème fraîche. 16.50€

DEMI-PORTION 11.00€

Ajouter du guacamole 3.00€

Ajouter du poulet grillé ou de l'effiloché de porc 5.00€

JUMBO COMBO

Excellent à partager. Nos Wings classiques, rondelles d'oignon frit, aiguillettes de poulet apnées, spring rolls et bruschettas. Servi avec nos sauces maisons, Moutarde au miel, sauce au bleu et sauce barbecue. 25.00€

WINGS

Ailes de poulet, marinées à sec avec nos assaisonnements maison, rôties à feu doux et servies avec des bâtonnets de carotte, de céleri et une sauce Blue Cheese. 11.00€

ALL-AMERICAN SLIDERS

Trois mini burgers, Cheddar, rondelle d'oignon frit, Coleslaw, le tout dans des mini buns briochés. 16.00€

SOUTHWEST SPRING ROLLS

Spring rolls croustillants garnis d'épinards, d'haricots rouges, de maïs et de fromage. Servis sur de la laitue croustillante et accompagnés d'une sauce ranch au guacamole et au piment. 11.00€

DESSERTS

HOT FUDGE BROWNIE

Glace à la vanille et nappage chocolat sur un brownie fait maison, garni de noix émincées, de vermicelles de chocolat, chantilly et d'une cerise. † 14.00€

NEW YORK CHEESECAKE

Notre cheesecake New-Yorkais riche et crémeux est nappé d'un topping de saison. Demandez à votre serveur pour plus d'informations. 9.00€

PRALINE FAÇON PAIN PERDU

L'association entre l'ambassadrice de la Maison Pralus, cette incroyable brioche au beurre, farcie de pralines roses et d'une recette sans frontière. Accompagnée d'une boule de glace vanille et de notre chantilly maison. 9.00€

HOMEMADE APPLE COBBLER

Des pommes sucrées et juteuses mélangées aux meilleures épices, recouvertes d'un crumble. Servi chaud avec une boule de glace vanille, des noix grillées et une sauce au caramel. † 11.00€

CAFÉ GOURMAND

Quatre douceurs maison servies avec notre café bio. 6.00€

ICE CREAM

Parfums au choix : vanille, chocolat, fruit de la passion, fraise, yaourt, caramel au beurre salé ou banane.

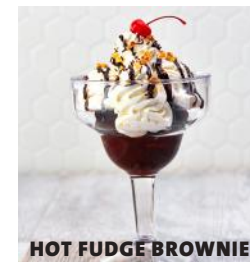
Une boule 2.80€ Deux boules 5.20€ Trois boules 7.20€

Supplément sauce chocolat chaud maison ou chantilly maison 2.00€

MILKSHAKES

CLASSIC DINER-STYLE MILKSHAKES

Un classique incontournable selon votre goût parmi vanille, chocolat, fruit de la passion, fraise, yaourt, caramel au beurre salé ou banane. Une autre légende du Hard Rock Café. 8.00€



HOT FUDGE BROWNIE



LEGENDARY STEAK BURGERS

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

Le burger avec lequel tout a commencé ! Un steak juteux de 200gr de boeuf, surmonté de deux tranches de bacon fumé, de cheddar fondu, d'une rondelle d'oignon frit, laitue croquante fraîche et tomate. 17.50€

THE BIG CHEESEBURGER

Un steak d'exception surmonté de trois tranches de cheddar fondu, laitue croquante fraîche, tomate et oignons rouges. 17.50€

BBQ BACON CHEESEBURGER

Un burger frais, assaisonné et cuit avec notre mélange d'épices signature, sauce barbecue maison, crispy onions, Cheddar, deux tranches de bacon fumé, laitue croquante fraîche et tomate. 17.50€

SIRHA'S WORLD BEST BURGER 2019

Notre burger gagnant au World Burger Contest 2019 : un steak d'exception surmonté d'une sauce au Saint Marcellin, rondelle d'oignon frit, mayonnaise fumée, pickles de carotte, deux tranches de bacon fumé, laitue croquante fraîche et tomate. 17.50€

DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER

Un hommage à notre burger de 1971 "Down Home Double Burger". Deux steaks recouverts de fromage américain, mayonnaise, laitue croquante fraîche, tomate et oignons rouges. 23.50€

BBQ PINEAPPLE VEGGIE BURGER

Un burger végétarien maison composé d'haricots noirs, maïs, quinoa, graines de chia, poivrons rouges et fines herbes. Juste grillé et recouvert de notre Bangkok slaw signature, fromage Monterey Jack, une tranche d'ananas grillée et crispy onions. 17.50€

SPECIALITY ENTRÉES

BABY BACK RIBS

Assaisonnés de notre mélange d'épices signature, puis glacés avec notre sauce barbecue maison et grillés à la perfection, servis avec des frites assaisonnées, du Coleslaw et nos ranch beans. 19.00€

TARTARE DE BOEUF 180GR.

Pour les amoureux de viande crue : 180gr de viande coupée au couteau, assaisonnée par nos soins. Servi avec l'accompagnement de votre choix. 18.00€

TUPELO CHICKEN TENDERS

Aiguillettes de poulet panées à la main et cuites à la perfection, servies avec nos frites, sauce Honey Mustard et sauce Barbecue signature. 14.00€

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. 16.00€

SMOKEHOUSE BBQ COMBO

Baby Back Ribs cuits lentement et effiloché de porc, servis avec notre sauce barbecue signature. La parfaite combinaison de nos spécialités, servis avec des frites assaisonnées, du Coleslaw et des ranch beans. 19.00€

FAMOUS FAJITAS

Nos célèbres fajitas au choix : poulet, boeuf ou végétarienne. Accompagnées de pico de gallo, fromages, guacamole frais, de la crème fraîche et des tortillas chaudes.

| | | | |
|---------------|--------|---------------|--------|
| Poulet grillé | 19.00€ | Duo Combo | 21.00€ |
| Boeuf grillé | 21.00€ | Végétariennes | 15.00€ |

GRILLED BOMLO SALMON

Filet de saumon de 220gr d'origine responsable grillé à l'huile d'olive et à la Fleur de sel. Servi avec citron grillé et des légumes de saison croquants. 18.00€ Un choix diététique !

SALADS & SANDWICHES

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

Filet de poulet de 220g, cœur de laitue fraîchement coupé, mélangé avec notre sauce Caesar maison, accompagné de croûtons à l'ail et de copeaux de Parmesan. 13.00€
Remplacer le poulet par du saumon grillé 3.00€

STEAK SALAD

220g d'un steak de boeuf grillé sur un lit de mix de salade verte, vinaigrette blue cheese, pickles d'oignons rouges, poivrons rouges et tomates Roma, accompagné de crispy onions et miettes de fromage bleu. 18.00€

HOUSE SALAD

Un mélange de salades de saison assaisonné d'une sauce vinaigrette accompagné de carottes, de tomates, graines de courges grillées et de copeaux de Parmesan. 11.00€

SALMON SALAD

Mélange de différentes variétés de salade assaisonné d'une sauce Ranch, surmonté de saumon fumé maison, d'oranges fraîches, d'avocat et de Grissini. 13.00€

SMOKED BOMLO SALMON SANDWICH

Notre bun's aux graines de courge grillées, garni de coeur de laitue, Coleslaw, sauce ranch guacamole, oignons rouges et notre saumon fumé maison. 15.00€

BBQ PULLED PORK SANDWICH

Notre bun's toasté accompagné d'effiloché de porc, d'une sauce barbecue, avec du Coleslaw et de fines tranches de pomme Granny Smith. 15.00€



Informations sur les allergies pour tous les éléments de menu: veuillez contacter votre serveur pour plus de détails.

Si vous souffrez d'une allergie, veuillez vous assurer que votre serveur est au courant au moment de la commande. † Contient des noix ou des graines.