



ENTRÉES

Bruschettas de pain grillé, tomates et fromage frais aux herbes, tomates marinées, basilic et parmesan	9,5
Rouleaux de printemps au bœuf Cajun et sauce Cajun	11,5
Oeufs brouillés et jambon ibérique	13,5
Tartare de thon façon Nikkei	17
Palourdes sautées à la méditerranéenne	15
Jack’s BBQ chicken tenders	12,5
Tequila Jose Cuervo Onion Rings - Rondelles d’oignon à la sauce BBQ de Tequila Jose Cuervo	9,5
Búfalo chicken wings - Ailes de poulet et leur célèbre sauce Buffalo	11,5
Carpaccio de saumon mariné avec tartare d’aneth et d’avocat	14
Tartare de steak de bœuf de Galice et œufs de caille et et tuiles au parmesan	19,5
Tempura de légumes	14,5
Salade César - Laitue romaine mélangée à notre sauce César et croûtons, bacon, poulet et parmesan	13,5
Salade de gambas, saumon mariné, roquette et avocat cavec sa vinaigrette au yaourt et au citron vert	15,5
Salade chaude d’épinards, de champignons et de poulet	14,5
Salade de rôti de bœuf, bacon croustillant et mayonnaise de Dijon	14
Salade de fromage de chèvre, noix et confiture de tomates	13,5

BURGERS

Choisissez votre préféré : 100 % viande de bœuf ou de blanc de poulet. Servi avec des frites.

NEW YORKER · Le cheeseburger américain classique avec nos sauces tomate spéciales	14,5
THE BIG CHEESE · Trois tranches de l'un de nos fromages: fromage cheddar, edam ou mozzarella	14,5
BACON & CHEESE · Bacon et cheddar	14,5
MEDITERRANEA · Au fromage de chèvre et aux oignons caramélisés	14,5
BBQ JACK DANIELS · Bacon, fromage, sauce BBQ Jack Daniels et une rondelle d'oignon	14,5
MEXICALI · Avec du guacamole et des piments jalapeño	14,5
IBERICA · Avec du jambon ibérique de Bellota coupé au couteau et fromage oscos	14,5
BLUE BURGER · Avec du bleu, des champignons et du bacon croustillant	14,5

BURGERS VÉGÉTARIENS	
VEGGIE BURGER · Haricots noirs, champignons portobello, carottes et origan	13,5
BEYOND BURGER · Le premier hamburger végétal du monde qui ressemble et qui a goût de viande	13,5

NACHOS

PIEDRAS NEGRAS <p>Recette originale avec des piments jalapeños, du fromage fondu et du pico de gallo</p>	12
CHILI CON CARNE <p>Plat célèbre de la cuisine mexicaine et texane</p>	12,5
CHICKEN BREAST & BACON <p>Blanc de poulet grillé et bacon. Cuisson lente à la braise</p>	12,5
CHIPOTLE PULLED CHICKEN <p>Poulet effiloché et sauce chili chipotle fumé</p>	12,5
BBQ PULLED PORK <p>Longe de porc effilochée et cuite à basse température</p>	12,5
BEEF TEX MEX <p>Bœuf sauté aux épices cajun et au piment Tabasco</p>	12,5

PIZZAS

MARGARITA · Tomato, mozzarella et basilic	9,5
TRIBECA · Tomato, mozzarella, jambon, pesto et champignons portobello	12
DEL MAR · Tomato, mozzarella, crevettes, palourdes et moules	14,5
PEPPERONI · Tomato, mozzarella, fromage pecorino romano et pepperoni	12
FIG & HONEY · Tomato, mozzarella, figues, fromage de chèvre et miel	12
MULBERRY’S · Tomato, mozzarella, saucisse italienne, champignons portobello, ail grillé et parmesan croustillant	13,5
NEW YORKER · Tomato, mozzarella, boulettes de viande NY (porc et bœuf) basilic et fromage pecorino romano gratiné	12
SO WHAT · Tomato, poulet effiloché Jack Daniels et oignons croustillants	13,5
START ME UP · Tomato, mozzarella, bœuf, oignon, poivron rouge rôti et piments jalapeños frits	13,5
CAJUN SMOKING BBQ · Tomato, mozzarella, poulet cajun, bacon fumé, rondelles d’oignon et sauce BBQ	13,5
DIAVOLA · Tomato, mozzarella, pepperoni, jambon fumé, chilis verts et sauce au piment habanero	13,5
DI GABRIELLE · Tomato, mozzarella, fromage de chèvre, épinards,, oignons et olives noires	12,5
ANCHOAS · Tomato, mozzarella, anchois, câpres, oignon rouge et origan	12,5
NDUJA · Tomato, mozzarella, nduja (saucisses rouges italiennes) fromage fontina, roquette, huile à l’ail et parmesan croustillant	13
VEGGIE · Tomato, mozzarella, champignons portobello, poivron rouge rôti, oignon, épinards et olives noires	13
EMILY · Mozzarella, fromage fontina, champignons, oignons et basilic	11,5
PECORINO · Mozzarella, fromage pecorino romano râpé, poulet, huile d’ail, poivre noir et roquette	13,5

ANGUS PIZZA <i>Bœuf Angus de première qualité mûré à sec</i>	
MUDDY’S · Tomato, mozzarella, bœuf Angus de première qualité, mûré à sec, fromage cheddar et oignons grillés	14,5
BÚFALO · Tomato, mozzarella, bœuf Angus de première qualité, mûré à sec, fromage fontina, champignons et notre sauce buffalo épicée	14,5

BURGERS ET SANDWICHES

CAESAR CLUB · Poulet pané, laitue, tomate, fromage parmesan bacon croustillant et sauce César	14
ROAST BEEEF · Roastbeef de bœuf, oignons rouges, roquette et mayonnaise de Dijon	14,5
PULLED PORK · Porc effiloché cuit lentement avec sauce bbq Jack Daniels et fromage cheddar	14,5
CHILI PEPPER · Porc effiloché cuit lentement, fromage cheddar, sauce barbecue hickori, piments jalapeños et oignons croustillants	14,5
SAUMON · Roquette, mozzarella fraîche et sauce au yaourt et au citron vert	14
FALAFEL · Avec sauce au yaourt et pain pita	14,5

FAJITAS, TACOS ET QUESADILLAS

FAJITAS · Poulet grillé / bœuf / crevettes <p>Avec du pico de gallo, du cheddar, du guacamole frais, de la crème aigre et des tortillas chaudes</p>	15,5
TACOS COCHINITA PIBIL <p>Épaule de porc marinée et braisée à la sauce mexicaine <p>Avec des piments serrano et de la sauce tomate</p></p>	15,5
TACOS BEEFSTEAK · (Vous pouvez remplacer le beefsteak par du poulet si vous le souhaitez) <p>Lanières de veau mûrées pendant 28 jours, sautées avec des champignons. Avec du pico de gallo et du guacamole</p>	15,5
QUESADILLAS CAJÚN <p>Lanières de bœuf mûrées avec du pepperoni italien et sautées avec des épices cajuns. (Vous pouvez remplacer le bœuf par du poulet si vous le souhaitez)</p>	15,5
QUESADILLAS CHILE CON CARNE <p>Célèbre plat de chili de la cuisine mexicaine et texane</p>	15,5
QUESADILLAS TEX MEX <p>Lanières de poulet, oignons croustillants et notre sauce BBQ Jack Daniel</p>	15,5

PÂTES

Préparez votre propre plat : choisissez l’un de nos types de pâtes et la recette de votre choix

SPAGHETTI / PENNE RIGATE / FETUCHINI SPAGHETTI NOIR / TAGLIATELLES	
Bœuf sauté, bacon, tomates cerises et parmesan	15,5
Légumes sautés au beurre d’herbes et au fromage	12,5
Poulet aux champignons avec une sauce au basilic, à l’ail et aux tomates fraîches	13,5
Alle vongole avec des palourdes sautées dans du vin blanc et du piment ail, tomate et persil	14,5
Bolognese	13,5
Pesto alla Genovese	12,5
Morue et crevettes avec sauce aux poivrons rouges grillés	15,5

VACHE BLONDE DE GALICE	
NEW YORK STRIP · Entrecôte 50ogr	32
FILLET STEAK · Faux-filet 250gr	34
RIB EYE · Côte de bœuf désossée + 1,4kg (recommandée pour 2 personnes)	69
BONE IN RIB EYE · Côte de bœuf + 1,4kg (recommandée pour 2 personnes)	69

POISSONS

Bar grillé, accompagné d’une purée de pommes de terre crémeuse et d’une ratatouille de brocoli	21,5
Saumon et crevettes à la sauce verte de persil	19,5
Saumon croustillant avec légumes sautés et sauce béarnaise	19,5
Thon grillé « au poivre » avec du poivre noir	24,5
Morue au four en croûte d’herbes et sauce tartare	21,5
Morue en tempura avec tumbet de Majorque	21,5
Homard et steak de thon - 120 g. de steak de thon « au Poivre » et la moitié d’un homard	31,5
Homard entier <p>· Cuit avec notre beurre d'oignons et d'échalotes, romarin, ail et vin blanc</p> <p>· Homard grillé</p>	31,5

VIANDES

BBQ pork ribs, côtes de porc et sauce barbecue <p>salade de chou piquant et nos frites</p>	20,5
Blanc de poulet : choisissez votre préféré <p>· Avec du jambon ibérique et à la sauce au parmesan</p> <p>· Mariné aux épices cajun</p> <p>· Avec du poulet frit pané et cuit au four avec de la sauce tomate et de la mozzarella</p>	17,5
Côtelette de porc cuite à la braise, accompagnée de notre sauce BBQ Jack Daniels balsamique	20,5
Côtelettes d’agneau frites à l’ail tendre	19,5
Côtelettes d’agneau grillées	19,5

BOVIN PREMIUM

Viande de bœuf de première qualité mûrée à sec

NEW YORK STRIP · Entrecôte 330gr	21,5
FILLET STEAK · Faux-filet 230gr	26,5
SURF&TURF · Faux-filet de bœuf (120 gr) et un demi-homard	32,5
T-BONE · Steak 650gr	27,5
RIB EYE · Côte de bœuf désossée 650g	27,5
BONE IN RIB EYE · Côte de bœuf 650g	27,5
RUMP STEAK · Hanche de bœuf	21
MUDDY’S PLANK STEAK · Entrecôte grillée, légumes et purée de pommes de terre gratinée, servie sur une planche de bois	23

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE · Steak frites / Steak House / Purée de pommes de terre à l’ail. Pommes de terre au four avec du fromage frais et des oignons croustillants

SAUCES · Poivre / Béarnaise / Fromage bleu / Champignons et oignons Jack Daniels BBQ / Buffalo hot / Fromage et fines herbes

VACHE BLONDE DE GALICE QU’EST-CE QUI REND CETTE VIANDE SI DÉLICIEUSE ? La vache blonde galicienne (animal de plus de quatre ans) est issue d’une race autochtone bénéficiant d’une appellation d’origine contrôlée dans laquelle la pureté de la race et sa qualité sont contrôlées. Il s’agit d’animaux nés en Galice, nourris au lait maternel, qui paissent ensuite librement et se nourrissent en grande partie naturellement, en com­plétant leur alimentation par des fourrages et des céréales. Après une ma­turetion à sec de 45/50 jours, on obtient une viande tendre au goût raffiné et intense qui, selon de nombreux experts, est plus appréciée que la viande de bœuf à maturation plus longue (100/120 jours).