



# CARNET DE VOYAGE

Cap Malo 2025

## LES COCKTAILS

Margarita 10d 8,50 tequila, triple sec, jus de citron	Piña Colada 12d 9,00 rhum, jus d'ananas, crème de coco	Bloody Mary 12d 8,50 vodka, jus de tomate, jus de citron jaune
Caipirinha 8d 8,50 Cachaça, sucre de canne, citron vert	Cuba Libre 12d 9,00 rhum, jus de citron, cassonade, Coca, tranche de citron vert	Saint-Germain Spritz 12d 9,50 St-Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron
Mojito 12d 10,00 rhum, 1/2 citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse	Gin Mule 12d 9,00 gin, citron vert, ginger beer	Moscow Mule 12d 8,50 vodka, ginger beer, jus de citron vert
Gin Tonic 12d 8,00 gin, tonic, citron jaune	Manhattan 6d 9,00 whisky, Vermouth rouge, Angostura	Espresso Martini 10d 8,00 vodka, liqueur de café, sucre de canne, espresso
Gin Fizz 12d 8,00 gin, sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse	Ti Punch 4d 8,50 rhum, citron vert, cassonade	Tequila Sunrise 12d 8,00 tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
Mojito Royal 12d 12,00 rhum, 1/2 citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, Champagne	Aperol Spritz 12d 9,00 Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	Coco Mexico 12d 9,00 tequila, jus d'ananas, crème de coco

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 12d 6,50  
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

Bora Bora 10d 6,00  
Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, grenadine

Apple Factory 10d 6,00  
Jus de pomme, sirop de citron, limonade

## FINGER FOOD

à partager ou pas!

Cantina Nachos tortillas, sauce cheddar, guacamole et pico de gallo (dés de tomates, oignons et herbes fraîches)	8,50
Onion Rings épaisses rondelles d'oignons enrobées d'une panure croquante, sauce smoked BBQ - 8 pièces	6,00
Mozzarella sticks bâtonnets de mozzarella enrobés, panés et frits, sauce Roro - 5 pièces	6,50
Cheese fries and bacon frites, sauce cheddar, poitrine fumée snackée et oignons frits	6,90
Chicken wings ailes et manchons de poulet marinés et caramélisés BBQ, sauce Roro - 6 pièces	8,50
Corn dog saucisse fumée enrobée d'une pâte à beignet, le tout planté sur un bâtonnet, sauce cocktail au Jack Daniel's	4 pièces 7,90 8 pièces 15,90
Cheddar cheese Jalapeño piment Jalapeño vert, fourré au cheddar et enrobé d'une panure croustillante, sauce salsa - 6 pièces	7,20

**SAUCES**

-  Sauce Roro : mayonnaise citronnée aux herbes fraîches
-  Sauce smoked BBQ : sauce barbecue fumée
-  Sauce salsa : sauce tomate pimentée
-  Sauce Ranch : sauce américaine à base de mayonnaise, crème fraîche, herbes fraîches, pulpe d'ail, paprika, moutarde et jus de citron



**Mixed Board**

★ 16 ★

4 onion rings  
4 mozzarella sticks  
4 cheddar cheese  
Tortillas et guacamole



# LES STARTERS

- Avocado Toast pain toasté, guacamole, fines tranches de pastrami, roquette, tomates cerise et pickles 9,50
- Ceviche de saumon avocat en dés, citron vert, oignons rouges, tomates fraîches, grenade et coriandre fraîche 10,00
- Empenadas au poulet petit chausson farci au poulet, servi avec sucrose et sauce salsa 9,00
- Cheesecake salé saumon, aneth 9,00
- Œuf façon Bénédicte au cheddar oeuf poché, pancakes, lard croustillant, cheddar, salade roquette 9,00



Aloha!

# LES SALADES

- Salade Waikiki Trio de quinoa, saumon mariné, carottes râpées, fèves de soja, concombres, radis, mangue, grenade, citron vert et coriandre fraîche 17,00
- Bib Island Trio de quinoa, poulet teriyaki, carottes râpées, fèves de soja, concombres, radis, ananas, cacahuètes, oignons frits et ciboulette 16,00
- Bubba Gump Salade, gambas et beignets de crevettes, avocat, coleslaw et agrumes 17,50
- Salade Cobb Salade, œuf dur, poulet pané aux cornflakes, bacon croustillant, avocat, blue cheese, oignons rouges, sauce Ranch 16,00



# LES BURGERS

Servis avec frites et coleslaw

Tous nos burgers sont disponibles en version végété

## New York Style servi tiède

Pain artisanal, cream cheese au pesto vert, oignons frits, fines tranches de pastrami, tomates confites, roquette

## Pulled Pork

Pain artisanal, sauce BBQ, effiloché de cochon confit, cheddar, pickles, yellow mustard

## The Cheesy

Pain artisanal, steak haché 180g, Emmental, blue cheese, cornichon aigre-doux, ketchup, le tout nappé de sauce cheddar

## The Spicy Santa Fe 🌶️🌶️🌶️

Pain artisanal, guacamole, poulet pané aux cornflakes, Jalapeños, cheddar mexicain, tortillas et sauce salsa

## Oncle Sam

Pain artisanal, steak haché 180g, double cheddar, bacon grillé, cornichons aigre-doux, sauce BBQ

## The Popeye

Pain artisanal, steak haché 180g, bacon grillé, Emmental, pousse d'épinards, oignons frits, yellow mustard, ketchup

	Simple	Double	Tower
New York Style	18,50		
Pulled Pork	17,50		
The Cheesy	19,50	24,50	29,50
The Spicy Santa Fe	17,50		
Oncle Sam	17,50	22,50	27,50
The Popeye	17,50	22,50	27,50

# ★★ THE GRILL ★★ AMERICAN STEAKHOUSE

Toutes nos spécialités sont accompagnées de frites  
et d'une sauce au choix

Beef Rib Steak l'entrecôte 250g à la plancha, tendre et persillée	24,00
Barbecue Spare Ribs l'incontournable travers de porc mariné BBQ	16,90
Steak and Egg steak haché 180g recouvert d'un œuf à cheval	14,50
Marinated beef steak pièce de boeuf 180g marinée aux épices Tex Mex	18,00
Cajun Chicken Filet filet de poulet mariné cajun	15,90
Rib of beef côte de bœuf 450g	32,00
Mixed Grill Assortiment de cajun chicken filet, spare ribs, pièce de bœuf marinée aux épices Tex Mex	24,00

Accompagnements : frites, légumes, pomme au four, coleslaw

Sauces : cheddar, blue cheese, Roro, Black pepper, Ranch, smocked BBQ, Salsa, Béarnaise

\* Sauce Ranch : sauce américaine à base de mayonnaise, crème fraîche, herbes fraîches, pulpe d'ail, paprika, moutarde et jus de citron

\* Sauce Roro : mayonnaise citronnée aux herbes fraîches

\* Sauce smocked BBQ : sauce barbecue fumée

\* Sauce salsa : sauce tomate pimentée

Sauce supplémentaire 1,50

Garniture supplémentaire 2,50



## FORMULE DU MIDI

Servie uniquement le midi du lundi au vendredi,  
sauf jours fériés

Plat du jour 11

Entrée + Plat 15

Plat + Dessert 15

Entrée + Plat + Dessert 18

- ★ Cheesecake salé saumon, avocat
- ★ Little Salade Cobb
- ★ Entrée du jour
- ...
- ★ Barbecue spare ribs, frites
- ★ Cajun Chicken Filet  
filet de poulet mariné cajun, sauce Roro
- ★ Plat du Jour
- ★ Burger du moment
- ...
- ★ Brownie servi tiède, glace vanille
- ★ Salade de fruits frais
- ★ Dessert du jour

## THE US ★★★ SPECIALITIES

Original  
Steak Tartare 18,00  
tartare de bœuf 180g, jaune  
d'œuf, câpres, oignons,  
cornichons, persil et condiment,  
servi avec frites

Le traditionnel  
Hot Dog 14,90  
pain toasté, knack de bœuf,  
sauce cheddar, ketchup,  
yellow mustard, pico de gallo  
et oignons frits, servi avec frites

Roasted Salmon  
Chimichurri 17,80  
filet de saumon rôti aux épices  
chimichurri, légumes de saison  
et pico de gallo

Fish N'Chips 16,80  
filet de cabillaud pané et frit,  
accompagné de sauce tartare,  
servi avec frites

Mexican Steak  
Tartare 19,90

tartare de bœuf 180g, avocat,  
Jalapeños, pickles, sauce salsa  
et oignons frits, servi avec frites

Chili con carne 16,50  
et riz basmati parfumé  
au citron vert et coriandre

Gambas aux épices  
cajun 19,00  
légumes de saison,  
sauce salsa et sauce roro

## MENU DE LA CANTINA 31€

- ★ Au choix à la carte des entrées
- ...
- ★ Marinated beef steak  
pièce de boeuf 200g marinée aux épices Tex Mex
- ★ Roasted Salmon Chimichurri  
filet de saumon rôti aux épices chimichurri,  
légumes de saison et pico de gallo
- ★ Poutine au choix
- ...
- ★ Au choix à la carte des desserts  
hors café et thé gourmand

## LES POUTINES

Qu'est-ce qu'une sauce poutine ?  
c'est un jus de bœuf lié légèrement  
moutardé, adouci au sirop d'érable

Toutes nos poutines sont servies avec une salade verte

*Tabernacle!*

Pulled pork 16,00

Patates frites nappées de sauce  
poutine, cheddar râpé, effiloché  
de cochon confit, oignons frits  
et ciboulette

Pulled duck 16,00

Patates frites nappées de sauce  
poutine, cheddar râpé,  
effiloché de canard confit,  
oignons frits et ciboulette

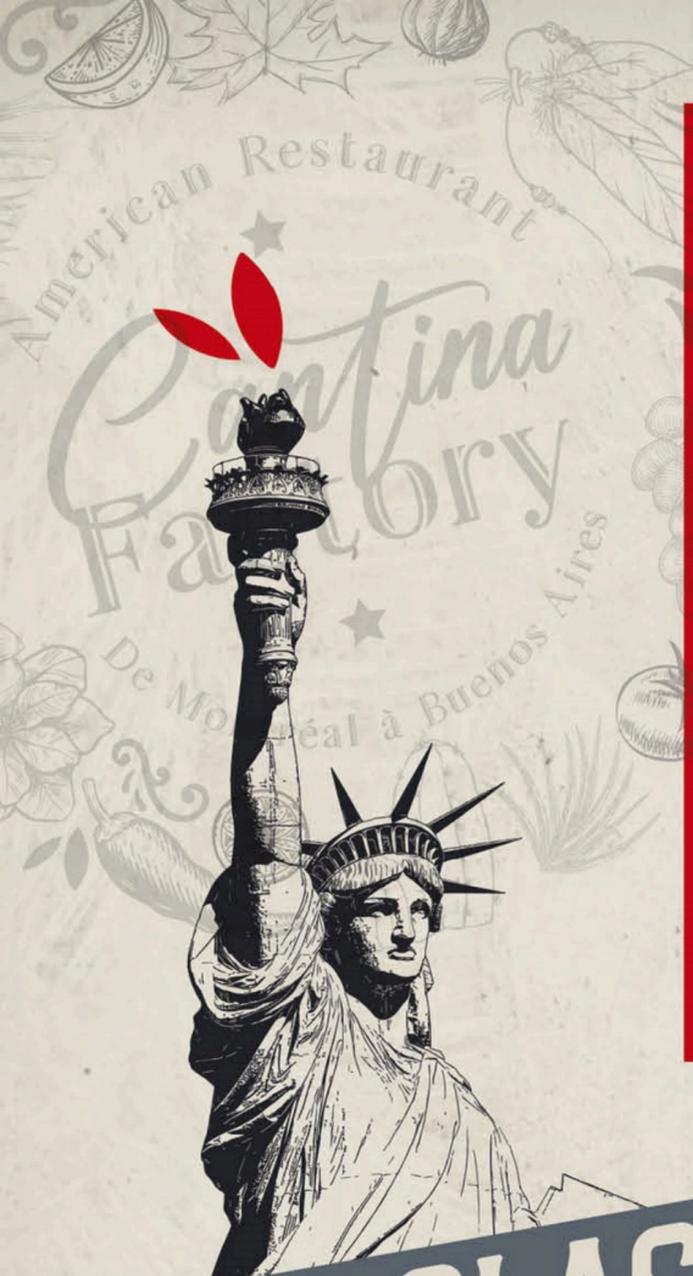
Smocked beef 16,50

Patates frites nappées de sauce  
poutine, cheddar râpé,  
émincé de bœuf fumé, oignons  
frits et ciboulette

Chili con carne 16,50

Patates frites nappées de sauce  
poutine, cheddar râpé,  
chili con carne, oignons frits,  
ciboulette





# LES DESSERTS

M&M'S cookies, servi tiède, glace caramel	6,50	Captain Baba délicieux Baba arrosé d'un sirop aromatisé au rhum, crème fouettée et raisins marinés	9,00
Pancakes servis tièdes avec sirop d'érable, fruits rouges et crème fouettée	6,50	Churros au cacao, glace dulce de leche	7,50
Cantina Brownie sauce caramel au Jack Daniel's, cacahuètes et glace vanille	7,00	Salade de fruits frais	7,00
Cheesecake à la vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges	8,00	Café Gourmand	8,50
Crumble pomme, poire, glace chocolat	7,50	Thé Gourmand	9,50
Profiteroles Oreo	8,00	Café Diplomatico café gourmand accompagné d'un shot de Diplomatico (4cl)	15,00

## LES GLACES

White Lady 2 boules de glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7,50
Chicago 3 boules de glace, vanille, chocolat et caramel, dés de brownies, sauce caramel, noix de pécan et crème fouettée	8,50
Banoffe 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace Spéculoos, tranches de banane, sauce caramel, crème fouettée et noix de pécan	8,50
Café Liégeois 2 boules de glace café, espresso et crème fouettée	7,50
Chocolat Liégeois 2 boules de glace chocolat, chocolat chaud et crème fouettée	7,50
Mexico 2 boules de sorbet citron vert et tequila	8,50

Parfums de glace et sorbet :  
Vanille, chocolat, caramel, Spéculoos, café, dulce de leche, citron vert du Mexique, fraise, mangue, ananas  
1 boule 2,90 - 2 boules 5,10  
Supplément crème fouettée 1,50

## • BOISSONS CHAUDES •

Café espresso 5d	1,90
Décaféiné 5d	2,00
Chocolat chaud 10d	3,60
Café Allongé 10d	1,90
Thé et Infusion 10d	3,80
Double espresso 10d	3,30
Café Crème 10d	2,30
Cappuccino 10d	3,60
Irish Coffee Whisky, café, Chantilly 12d	9,00
Caribbean Coffee Rhum, café, Chantilly 12d	9,00
Canadian Coffee Cognac, café, Chantilly 12d	10,00
Mexican Coffee Tequila, café, Chantilly 12d	10,00

## LES DIGESTIFS 4d

Baileys	7,20
Armagnac	7,20
Cognac Le Palin	7,20
Cognac aux amandes	9,00
Kahlúa Liqueur de café	7,80
Tequila	8,50
Bumbu Crème de rhum	9,00
Pisco Eau de vie du Chili	7,20
Mezcal Eau de vie du Mexique	7,20



Enjoy Travel  
& Food  
good