



## MENU

Service de 12h à 17h

### ENTRÉES

À partager... ou pas !

---

**DUO DE TACOS** 21 €

Tacos Pulled Pork & Tacos  
Brisket avec pickles et  
oignons frits



Réserver un

---

**TACOS DE LA** 35 €

Tacos Homard Guacamole et  
Tacos Crevette Guacamole  
Pickles de Concombre

---

**MAMACITA BURRITO** 21 €

**POULET**

Tortilla maïs, poulet, oignons,  
carottes, petits pois, épices  
BBQ, cheddar

---

**EL PACITO NACHOS** 21 €

**BEEF**

Chips de Maïs, boeuf mariné  
au Jack Daniel's, épices  
BBQ, oignons, persil,  
cheddar, mozzarella

---

RILLETTE DE THON 22 €  
FUMÉE

Rillettes de thon fumées par  
nos soins au fumoir et toasts  
de pain grillé au brasero

---

SARDINES ET PAIN 25 €  
TOASTÉ FERREA

Sardine millésime, beurre et  
toast brioché

---

BEIGNETS DE LÉGUMES 19 €  
FRITS MAESH STYLE

Sauce feuilles de curry vert

---

CREVETTES POPCORN 24 €

Sauce herbes fraîches

---

TARTARE DE SAUMON 24 €

En planche de cèdre, pickles  
de mangue et huile de  
combawa

---

## CAVIAR

---

CLASSIC CASPIAN CAVIAR

50g 150 €

125g 375 €

---

## SALADES & SANDWICHS

---

SALADE CAESAR 24 €

Salade braisée, bacon fumé,  
oeuf, parmesan, croûton à  
l'ail fumé, poulet grillé, sauce  
caesar maison

---

**SALADE DE TOMATES 24 €**  
**FUMÉES ET FETA**

Salade de tomates branche  
fumée au smoker, pickles  
oignons rouges et mangue,  
ail confit, feta

---

**SALADE DE SAUMON 26 €**  
**FUMÉ MAISON**

Cubes de saumon fumés à  
l'aneth et pickles de mangue

---

**AVOCADO TOAST 24 €**  
**CHAMPIGNONS ET**  
**HUILE DE COMBAWA**

Pain de campagne grillé,  
avocat, guacamole,  
champignons frais, huile de  
combawa

---

**LOBSTER SANDWICH 38 €**

Pain brioché toasté, homard,  
mayonnaise, cébettes,  
herbes fraîches, huile de  
combawa

---

**PULLED PORK 24 €**  
**SANDWICH**

Pain brioché toasté, porc  
effiloché et confit pendant 7  
heures, fromage à raclette,  
sauce BBQ maison, oignons  
frits

---

**CLUB SANDWICH AU 24 €**

## POULET

Pain Brioché toasté, blanc de poulet grillé, oignons, salade de choux, concombre, mayonnaise aux herbes fraîches

## BBQ & GRILL

MÉTHODE DE CUISSON  
DIRECTE/INDIRECTE –  
TEMPÉRATURE 180° À 300° BOIS

---

### EL PULPO 39 €

L'incontournable poulpe grillé et fondant, pommes de terre, pickles d'oignons rouges, sauce chimichurri

---

### KING CRAB EN PERSILLADE 79 €

Patte de king crab d'Alaska grillée au grill en persillade

---

### SAUMON FUMÉ À LA FICELLE 34 €

Saumon fumé par nos soins à la ficelle, pommes de terre ratte, pickles d'oignons rouges

---

### BLACK COD 49 €

Black Cod grillé et sa purée à la truffe

---

### CREVETTE GIGANTUS 49 €

Crevette géante grillée au BBQ, sauce chimichurri,

citron grillé, riz cajun

---

LANGOUSTE À LA CUBAINE 22 €

Selon arrivage – Langouste grillée, jus de citron vert, flambée au rhum (prix pour 100g)

---

T-BONE BLACK ANGUS 69 €  
500g

---

ENTRECÔTE WAGYU 160 €  
300g

---

TOMAHAWK DE BOEUF 129 €  
1.2 kg - 2 personnes

---

CÔTE DE BOEUF GALICE 149 €  
1kg - 2 personnes

---

## LOW & SLOW COOKING

MÉTHODE DE CUISSON SMOKER –  
DURÉE DE FUMAGE 7 À 15 HEURES  
– TEMPÉRATURE 75° À 100° – BOIS  
ET CHARBON

---

EPAULE D'AGNEAU CONFITE 119 €

2 personnes – Thym, romarin, ail, oignons, sirop d'érable, huile d'olive

---

POULET FERMIER BY 89 €

## BIG T

2 personnes – Poulet cuit au  
fumoir avec une canette de  
bière

---

### BABY BACK RIBS FUMÉS 34 €

Travers de porc fermier  
-épices dry rub by Big T.  
Fumés et envoyés en cuisson  
lente de 5h. Laqués de sauce  
BBQ maison

---

### BURGER BIG T 26 €

Pain burger, effiloché de  
boeuf 12h de cuisson,  
fromage, confit d'oignons

---

### CREVETTES AU CURRY 28 €

Crevettes au curry, lait de  
coco, riz blanc

---

## MENU ENFANT

Au choix  
Inclus : 1 sirop + 1 boule de glace

---

### PETIT CALA + FRITES 16 €

Nuggets de poulet aux  
céréales

---

### LE LITTLE BEEF + FRITES 0,00 €

Steak haché 150g

---

## ACCOMPAGNEMENTS

---

|   |      |
|---|------|
| SALADE BRAISÉE  | 8 €  |
| Salade romaine grillée au BBQ, balsamique bianco, chimichurri |      |
| <hr/>   |      |
| SALADE DE COLESLAW  | 8 €  |
| Salade de choux, vinaigre de pomme, mayonnaise                |      |
| <hr/>   |      |
| ÉPI DE MAÏS   | 8 €  |
| Épi de maïs grillé sauce chimichurri                          |      |
| <hr/>   |      |
| POMME DE TERRE RATTE À L'AIL                                  | 8 €  |
| Ail confit au fumoir  |      |
| <hr/>   |      |
| PURÉE MAISON À LA TRUFFE                                      | 18 € |
| Purée à la truffe, crème, truffes                             |      |
| <hr/>   |      |
| FRITES MAISON À L'AIL   | 8 €  |
| Recette by Big T – Les fameuses frites à l'ail                |      |
| <hr/>   |      |
| FRITES MAISON À LA TRUFFE                                     | 18 € |
| <hr/>   |      |
| RIZ CAJUN   | 8 €  |
| <hr/>   |      |
| BROCOLINI   | 8 €  |
| <hr/>   |      |
| AIL FUMÉ CONFIT AU SIROP D'ÉRABLE                             | 8 €  |

## DESSERTS

---

BABA GASPARD 12 €

---

BROWNIE SUGAR 12 €  
DADDY

---

CHEESECAKE CITRON 12 €

---

CHEESECAKE SIROP 12 €  
D'ÉRABLE

---

ANANAS RÔTI 12 €

---

PUDDING MANGUE 12 €

---

PLATEAU DE FRUITS 29 €  
FRAIS

À partager

---

BOULE DE GLACE OU 4 €  
SORBET



Plage du Golfe Bleu - Roquebrune Cap  
Martin



+33684224237