

MENU OF TWICKENHAM



TAPAS

- IBERIAN HAM AND PARMESAN CROQUETAS6.00 €
- COMPOSITION OF IBERIAN COLD CUTS FROM BELLOTA :
 - PALETTA, CHORIZO, SALCHICHON 1 PERSON.....8.00 €
 - 2 PERSONS....15.00 €
- PAN CON TOMATE5.00 €
- FRIED PADRON PEPPERS, Y FLEUR DE SEL5.00 €
- TORTILLA, POTATOES OR ONIONS5.00 €
- DUO OF CHEESES : OSSAU-IRATY, MANCHEGO7.00 €
- SQUID FRITTERS ROMAN STYLE6.00 €
- RAZOR CLAMS PERSLAY A LA PLANCHA7.00 €
- SQUID NUGGETS COATED WITH CRISPY BREADCRUMBS8.00 €

MAIN COURSES

- TUNA STEAK WITH MISO AND HONEY20.00 €
ROASTED PEANUTS, SESAME OIL, MINT RISOTTO
- LOTTE WITH CHORIZO23.00 €
RISOTTO WITH CARROT AND GINGER JUICE
- POTATO GNOCCHI AND HOMEMADE SMOKED SALMON17.00 €
HAZELNUT OIL, PARMESAN
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY, WITH CONFIT OF PORK AND DUCK ..23.00 €
SERVED WITH SALAD
- BEEF TARTAREF 180G TO SEASON, FRIES17.50 €
- DUCK Tournedos ROSSINI, ESCALOPE OF FOIE GRAS24.00 €
RED WINE SAUCE FROM CORBIÈRES, HONEY AND HIBISCUS FLOWERS, SWEET BUTTER GRAINED POTATOES
- TWICK'BURGER, IN A BLACK BREAD, COMTÉ CHEESE17.00 €
AND CREAM OF BLUE CHEESE, CONFIT OF SMOKED ONIONS BBQ, SUNDRIED TOMATOES
 - GRILLS PEPPER, BBQ, CEP, OR BLUE AUVERGNE SAUCE OF YOUR CHOICE
- PLUMA OF IBERIAN PORK 200GR, FRENCH FRIES AND SALAD20.50 €
- DUCK BREAST 200GR, FRENCH FRIES AND SALAD18.90 €
- ENTRECÔTE 300GR, FRENCH FRIES AND SALAD24.90 €

STARTERS

- FOIE GRAS OF DUCK, TOASTED BREAD AND CHUTNEY19.00 €
DATE CHIFFON WITH 4 SPICES
- SALADE CÉSAR: ROMAINE LETTUCE, QUAIL EGGS12.00 €
CHICKEN SUPREME WITH FRESH THYME, OLIVE OIL CROUTONS, ANCHOVY SAUCE, PARMESAN
- L'OCCITANE10.00 €
 - SUPPLEMENTARY FOIE GRAS: 9.00 €
- CANDIED POULTRY GIZZARDS AND SMOKED DUCK BREAST, CURLY SALAD, GRANNY APPLES, CANDIED TOMATOES, ROASTED PINE NUTS
- ESPADON CEVICHE WITH COCONUT MILK12.00 €
GINGER, LIME, RED PEPPER ICE CREAM AND ESPELETTE PEPPER
- BEEF CARPACCIO AND PARMESAN12.00 €
ARUGULA SALAD, TRUFFLE-FLAVOURED OLIVE OIL
- MARINATED SALMON BACK AND TROUT EGGS15.00 €
DAIKON WITH SWEET SOUR, RASPBERRIES AND GINGER
- RIBBED TOMATOES AND BURRATA PRODotta12.00 €
SMOKED VIRGIN OLIVE OIL AND BELLOTA CRUMBLE

DESSERTS

- CHEESE PLATE8.00 €
- RED FRUITS WITH VANILLA HIBISCUS FLOWER SYRUP8.50 €
YOGHURT ICE CREAM
- GOURMET COFFEE9.50 €
- CRÈME BRÛLÉE7.50 €
- PROFITEROLES «CHOUX CRAQUELIN»8.00 €
HOT CHOCOLATE, PRALINE AND VANILLA ICE CREAM
- CASSOULET ICED: RHUM-RAISIN OR CHERRY AMARENA8.00 €
- DARK CHOCOLATE FONDANT9.00 €
SESAME ICE CREAM, RED FRUIT COULIS
- TWICKENHAM DELICE RUGBY9.50 €
CHOCOLATE SHELL, MIXED RED FRUIT WITH YUZU BARK, PISTACHIO BISCUIT
- « CAFÉ LES JOIES »: 3 TEXTURES, 2 TEMPERATURES 9.00 €
ICED COFFEE, ICED COFFEE INFUSION CARDAMOM, ESPUMA LATTE, AND HOT COFFEE
- « COUPE ASIA » EMOTIONAL JOURNEY 9.00 €
MELON SORBET, SUDACHI MILK, BADIAN SYRUP AND TOASTED ALMOND SLIVERS
- ICE CREAM «AUDELINE», WITH SHEEP'S MILK WITH HOMEMADE CHANTILLY:
 - VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, CARAMEL, - 2 SCOOPS6.00 €
 - RUM AND GRAPE, LEMON SORBET, PEAR SORBET - 3 SCOOPS8.50 €

MENUS

Le Twick'

FROM MONDAY TO FRIDAY NOON

FULL MENU €26 - STARTER & DISHES €21 - DISHES & DESSERT €21
 STARTERS & MAIN COURSE OF THE DAY, DESSERT OF THE DAY

Le Lauragais

FULL MENU 32 € - STARTER & DISHES 28 € - DISHES & DESSERT 26 €
 L'OCCITANE: CANDIED POULTRY GIZZARDS AND SMOKED DUCK BREAST, CURLY SALAD, GRANNY APPLES, CANDIED TOMATOES, ROASTED PINE NUTS

CASSOULET DE CASTELNAUDARY,
WITH CONFIT OF PORK AND DUCK

DESSERT OF THE DAY

Le Petit Twicker's 10.50 €

DISHES : | DESSERT :
 - PASTA WITH TOMATO SAUCE | - CHURROS WITH ITS CHOCOLATE
 - BEEF BURGER, FRENCH FRIES | - ICE CREAM 1 SCOOP
 - SAUSAGE, FRENCH FRIES



LA CARTA DEL TWICKENHAM



TAPAS

- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y PARMESANO6.00 €
- COMPOSICIÓN DEL EMBUTIDO IBÉRICO DE BELLOTA : 1 PERSONA.....8.00 €
PALETTA, CHORIZO, SALCHICHON 2 PERSONAS.....15.00 €
- PAN CON TOMATE5.00 €
- PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS CON FLOR DE SAL5.00 €
- TORTILLA, PATATAS O CEBOLLAS5.00 €
- DÚO DE QUESOS : OSSAU-IRATY, MANCHEGO7.00 €
- BUÑUELOS DE CALAMAR A LA ROMANA6.00 €
- NAVAJAS PEREJILES A LA PLANCHA7.00 €
- PEPITAS DE CALAMR REBOZADAS CON PAN CRUJIENTE8.00 €

PLATOS

- FILETE DE ATÚN, LACADO MISO MIEL20.00 €
CACAHUETES A LA PARRILLA, ACEITE DE SÉSAMO, RISOTTO DE MENTA
- RAPE CON CHORIZO.....23.00 €
RISOTTO DE JUGO DE ZANAHORIA Y JENGIBRE
- ÑOQUIS DE PATATA Y SALMÓN AHUMADO EN CASA17.00 €
ACEITE DE AVELLANA, PARMESANO
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY, CON CONFITES DE CERDO Y PATO ...23.00 €
SERVIDO CON SU ENSALADA
- TÁRTARO DE BUEY 180G PARA SAZONAR, PATATAS FRITAS17.50 €
- TOURNEDOS DE PATO ROSSINI, ESCALOPE DE FOIE GRAS24.00 €
SALSA DE VINO TINTO DE CORBIÈRES, MIEL Y FLORES DE HIBISCO, PATATAS GRANALLAS CON MANTEQUILLA DULCE
- TWICK' BURGER EN PAN NEGRO, COMTÉ Y CREMA DE AZUL17.00 €
CONFITADO DE CEBOLLA AHUMADA BARBACOA, TOMATES SECOS
- PARRILLAS CON SALSA DE PIMIENTA, CEP, BARBACOA O AZUL DE AUVERNIA A SU ELECCIÓN
- PLUMA DE CERDO IBÉRICO 200GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA20.50 €
- PECHUGA DE PATO 200GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA18.90 €
- ENTRECOT 300GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA24.90 €

ENTRADAS

- FOIE GRAS DE PATO SEMICOCIDO, PAN TOSTADAS Y MUSELINA19.00 €
DE DÁTILES CON 4 ESPECIAS
- ENSALADA CÉSAR : LECHUGA ROMANA HUEVOS DE CODORNIZ12.00 €
AVE SUPREMA CON TOMILLO FRESCO, CRUTONES DE ACEITE DE OLIVA,
SALSA DE ANCHOA, PARMESANO
- L'OCCITANE: SUPLEMENTO FOIE GRAS: 9.00 €10.00 €
MOLLEJAS DE AVES DE CORRAL CONFITADAS, PECHUGA DE PATO AHUMADA,
ENSALADA, MANZANAS GRANNY, PIÑONES, TOMATE CONFITADO
- CÉVICHE DE PEZ ESPADA CON LECHE DE COCO12.00 €
JENGIBRE, LIMA, HELADO DE PIMIENTO ROJO Y CHILE DE ESPELETTE
- CARPACCIO DE BUEY Y PARMESANO.....12.00 €
ENSALADA RÚSTICA, ACEITE DE OLIVA CON SABOR A TRUFA
- LOMOS DE SALMÓN MARINADO Y HUEVOS DE TRUCHA.....15.00 €
DAÏKON CON AGRIO DULCE, FRAMBUESAS Y JENGIBRE
- TOMATES ACANALADOS Y BURRATA PRODOTTA.....12.00 €
ACEITE DE OLIVA VIRGEN AHUMADO Y CRUMBLE DE BELLOTA

POSTRES

- PLATO DE QUESO8.00 €
- FRUTOS ROJOS EN JARABE DE FLOR DE HIBISCO DE VAINILLA8.50 €
HELADO DE YOGUR
- CAFÉ GOURMET.....9.50 €
- CRÈME BRÛLÉE VAINILLA.....7.50 €
- PROFITEROLES «CHOUX CRAQUELIN»8.00 €
CHOCOLATE CALIENTE, PRALINÉ Y HELADO DE VAINILLA
- CASSOULET HELADO : RON CON PASAS O CEREZAS8.00 €
- FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO9.00 €
HELADO DE SÉSAMO, SALSA DE FRUTAS ROJAS
- DELICIA RUGBY: CÁSCARA DE CHOCOLATE9.50 €
MEZCLADA CON FRUTOS ROJOS CON CORTEZA DE YUZU GALLETAS DE PISTACHO
- « CAFÉ LES JOIES » : 3 TEXTURAS, 2 TEMPERATURAS 9.00 €
SORBETE CAFÉ BATIDO, HELADO DE CAFÉ CARDAMOMO, ESPUMA DE CAFÉ, Y CAFÉ CALIENTE PARA VERTER
- « COUPE ASIA » VIAJE DE EMOCIÓN 9.00 €
SORBETE MELÓN, LECHE SUDACHI, JARABE DE BADIANE Y ASTILLAS DE ALMENDRAS TOSTADAS
- HELADOS DE LA PIÈGE «AUDELINÉ», CON LECHE DE OVEJA CON CREMA BATIDA CASERA :
- VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA, CARAMELO, - 2 BOULAS6.00 €
- RON-UVA, SORBETE DE LIMÓN, SORBETE DE PERA - 3 BOULAS8.50 €

MENÚS

LE TWICK'

DE LUNES A VIERNES MEDIODÍA

MENÚ COMPLETO 26 € - ENTRADAS & PLATOS 21 € - PLATOS & POSTRES 21 €

ENTRADOS & PLATOS À LA PIZARRA, POSTRE DEL DIA

LE LAURAGAIS

MENÚ COMPLETO 32 € - ENTRADAS & PLATOS 28 € - PLATOS & POSTRES 26 €

L'OCCITANE: MOLLEJAS DE AVES DE CORRAL CONFITADAS, PECHUGA DE PATO AHUMADA, ENSALADA, MANZANAS GRANNY, PIÑONES, TOMATE CONFITADO

CASSOULET DE CASTELNAUDARY, CON CONFITES DE CERDO Y PATO

POSTRE DEL DIA

LE PETIT TWICKER'S 10.50 €

PLATOS : POSTRES :

PASTA CON SALSA DE TOMATE
OU HAMBURGUESA, PATATAS FRITAS
OU SALCHICHA, PATATAS FRITAS

CHURROS CON CHOCOLATE
OU HELADOS 1 BOLA

ORIGEN FRANCIA

