



SCAN ME - ESCANÉAME

# LA CARTE DU TWICKENHAM

## LES TAPAS

- CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE ET PARMESAN .....6.00 €
- COMPOSITION DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE DE BELLOTA :  
PALETTA, CHORIZO, SALCHICHON  
1 PERSONNE.....8.00 €  
2 PERSONNES....15.00 €
- PAN CON TOMATE .....5.00 €
- POIVRONS DE PADRÓN FRITS, À LA FLEUR DE SEL .....5.00 €
- POULPE À LA GALLEGA .....8.00 €
- DUO DE FROMAGES : OSSAU-IRATY, MANCHEGO .....7.00 €
- BEIGNETS DE CALAMARS CHAPELURE PANKO .....6.00 €
- COUTEAUX PERSILLÉS À LA PLANCHA .....7.00 €
- PÉPITES D'ENCORNETS ENROBÉES DE PANURE CROUSTILLANTE ....8.00 €

## LES PLATS

- DARNE DE THON RÔTIE .....20.00 €  
SAUCE TERIYAKI À LA MENTHE FRAÎCHE, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SHIITAKÉ
- FILET DE SAINT-PIERRE .....23.00 €  
SAUCE AU LAURIER, CRÈME DE RIZ À L'OLIVE NOIRE, CONFIT DE CITRON
- GNOCCHIS DE POMME DE TERRE .....17.00 €  
BOLETS ET HUILE DE NOIX, PARMESAN RÂPÉ
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY .....23.00 €  
AUX CONFITS DE PORC ET DE CANARD SERVI AVEC SA SALADE AILLÉE
- TARTARE DE BŒUF 180G À ASSAISONNER, SALADE VERTE, FRITES .....18.50 €
- TOURNEDOS DE CANARD ROSSINI, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE .....24.00 €  
SAUCE AUX BAIES ROSES, VINAIGRE DE VIN ROUGE ET POMMES DE TERRE VITELLOTTE
- TWICK'BLACK BURGER, STEAK, PAIN NOIR .....17.00 €  
OIGNONS ROUGES CONFITS AU VINAIGRE DE XÈRÈS ET VIN ROUGE DES CORBIÈRES, CHEDDAR FUMÉ ET TOMATES SÉCHÉES

### GRILLADES

- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 200GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX .....22.90 €
- MAGRET DE CANARD 200GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX .....18.90 €
- ENTRECÔTE 300 GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX .....24.90 €  
SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE, CÈPES OU BARBECUE FUMÉE

## LES ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT .....19.00 €  
PAIN TOASTÉ AUX FIGUES, CHUTNEY D'ABRICOTS AUX ÉPICES DOUCES
- SALADE CÉSAR .....12.00 €  
LAIQUE ROMAINE, ŒUFS DE CAILLE, SUPRÊME DE VOLAILLE AU THYM FRAIS, CROÛTONS À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE AUX ANCHOIS, PARMESAN
- L'OCCITANE .....10.00 €  
GÉSIFIERS DE VOLAILLES CONFITS ET MAGRETS DE CANARD FUMÉS, SALADE FRISÉE, POMMES GRANNY, TOMATES CONFITES, PIGNONS SUPPLÉMENT FOIE GRAS: 9.00 €
- VÉGÉTALES ESSENTIEL .....10.00 €  
COPEAUX DE RADIS BLUE MEAT, QUINOA À L'EAU DE TOMATES ET MENTHE FRAÎCHE, VINAIGRETTE AIGRE-DOUCE AU MIEL DE YUZU
- FILET DE ROUGET BARBET .....12.00 €  
ESCABÈCHE DE CAROTTE GINGEMBRE RELEVÉE À LA CITRONNELLE, VINAIGRE DOUX ET SAKÉ, CRÈME DE SOJA AU NORI FUMÉE
- TATAKI DE THON AU SÉSAME .....12.00 €  
MISO DE POMME, CHIPS DE FEUILLES DE RIZ ET RÉDUCTION D'ORANGE

## LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES .....8.00 €  
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, POMME ET NOIX
- CAFÉ GOURMAND .....9.50 €
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE .....7.50 €
- PROFITEROLES «CHOUX CRAQUELIN» .....8.00 €  
CHOCOLAT CHAUD, PRALINÉ ET GLACE VANILLE
- CASSOULET GLACÉ: RHUM-RAISIN OU CERISES AMARENA .....8.00 €
- DÉLICE RUGBY .....9.50 €  
COQUE AU CHOCOLAT, MOUSSE COCO ET FRUITS DE LA PASSION, SUR UN BISCUIT JOCONDE AUX AMANDES AVEC UN SIROP DE VANILLE
- FONDANT CHOCOLAT NOISETTE .....9.00 €  
CRÈME ANGLAISE AU CARAMEL ET CRÈME GLACÉE AU POIVRE DE SICHUAN
- GLACES AVEC CHANTILLY MAISON : 2 BOULES.....6.00 € 3 BOULES.....8.50 €  
VANILLE, CHOCOLAT, FRAÏSE, CARAMEL, RHUM-RAISIN, SORBET CITRON, SORBET POIRE

### LES DESSERTS DE FANNY, FINALISTE DE L'ÉMISSION LE MEILLEUR PATISSIER

- FINGER SNIKER - CACAHUÈTES .....9.00 €  
CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GANACHE VANILLÉE, ROCHER CHOCO-CACAHUÈTES
- MILLE-FEUILLE DIPLOMATE À LA PISTACHE .....9.00 €  
CRÈME DIPLOMATE PISTACHE, CRÈME À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER ET PRALINÉ PISTACHE
- TARTE CITRON REVISITÉE .....9.00 €  
GELÉE YUZU-NOISETTE À L'HUILE D'OLIVE EN FLEURETTE ET CRÈME DE CITRON

## LES MENUS

### LE TWICK'

POUR LES MIDIS EN SEMAINE

ENTRÉE, PLAT & DESSERT À L'ARDOISE

MENU COMPLET 23 € - ENTRÉE & PLAT 19 € - PLAT & DESSERT 19 €

### LE TWICKER'S

POUR LES SOIRS DU LUNDI AU JEUDI

MISE EN BOUCHE ET ENTRÉE, PLAT & DESSERT À L'ARDOISE

MENU COMPLET 26 € - ENTRÉE & PLAT 21 € - PLAT & DESSERT 21 €

### LE LAURAGAIS

MENU COMPLET 32 € - ENTRÉE & PLAT 28 € - PLAT & DESSERT 26 €

L'OCCITANE : GÉSIFIERS DE VOLAILLES CONFITS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ, SALADE FRISÉE, POMMES GRANNY, TOMATES CONFITES, ET PIGNONS GRILLÉS

CASSOULET DE CASTELNAUDARY,  
AUX CONFITS DE PORC ET DE CANARD

CASSOULET GLACÉ: RHUM-RAISIN OU CERISES AMARENA

### LE PETIT TWICKY 10.50 €

PLATS : DESSERTS :

ASSIETTE DE PÂTES, SAUCE TOMATE OU HAMBURGER BŒUF, FRITES OU SAUCISSE, FRITES	CHURROS AVEC SON CHOCOLAT OU GLACE 1 BOULE
---	---







SCAN ME - ESCANÉAME

# LA CARTA DU TWICKENHAM

## LES TAPAS

- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y PARMESANO .....6.00 €
- COMPOSICIÓN DEL EMBUTIDO IBÉRICO DE BELLOTA : 1 PERSONA.....8.00 €  
PALETA, CHORIZO, SALCHICHÓN 2 PERSONAS....15.00 €
- PAN CON TOMATE .....5.00 €
- PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS CON FLOR DE SAL .....5.00 €
- PULPO A LA GALLEGA .....8.00 €
- DÚO DE QUESOS : OSSAU-IRATY, MANCHEGO .....7.00 €
- CALAMARES FRITOS CON PANKO .....6.00 €
- NAVAJAS AL PEREJILES A LA PLANCHA .....7.00 €
- TROZOS DE CALAMAR REBOZADOS CON PAN CRUJIENTE .....8.00 €

## PLATOS

- TRONCO DE ATÚN ASADO .....20.00 €  
SALSA TERIYAKI CON MENTA FRESCA, RISOTTO CON CHAMPIÑONES SHIITAKE
- FILETE DE SAN PEDRO .....23.00 €  
SALSA DE LAUREL, CREMA DE ARROZ CON ACEITUNA NEGRA, CONFIT DE LIMÓN
- GNOCCHI DE PATATA .....17.00 €  
BOLETUS Y ACEITE DE NUEZ, PARMESANO RALLADO
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY, CON CONFITES DE CERDO Y PATO ...23.00 €  
SERVIDO CON SU ENSALADA AJO
- TARTAR DE TERNERA DE 180G .....18.50 €  
ORIGEN FRANCIA   
PARA SAZONAR, ENSALADA DE RÚCULA, PATATAS FRITAS
- TOURNEDOS DE PATO ROSSINI, ESCALOPE DE FOIE GRAS .....24.00 €  
SALSA DE BAYAS ROSADAS, VINAGRE DE VINO TINTO Y PATATAS VITELLOTTE
- TWICK'BLACK BURGER, PAN NEGRO, FILETE .....17.00 €  
ORIGEN FRANCIA   
CEBOLLA ROJA CONFITADA CON VINAGRE DE JEREZ Y VINO TINTO DE CORBIÈRES, QUESO CHEDDAR AHUMADO Y TOMATES SECOS  
PARRILLAS CON SALSA DE PIMIENTA, CEP, BARBACOA O AZUL DE AUVERNIA A SU ELECCIÓN
- PLUMA DE CERDO IBÉRICO 200GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA ....22.90 €
- MAGRET DE PATO 200GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA .....18.90 €  
ORIGEN FRANCIA
- ENTRECOT 300GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA .....24.90 €  
ORIGEN FRANCIA

## ENTRADAS

- FOIE GRAS DE PATO SEMI-COCIDO .....19.00 €  
PAN TOSTADO CON HIGOS, CHUTNEY DE ALBARICOQUE CON ESPECIAS SUAVES
- ENSALADA CÉSAR : LECHUGA ROMANA, HUEVOS DE CODORNIZ .....12.00 €  
PECHUGA DE POLLO AL TOMILLO FRESCO, CRUTONES CON ACEITE DE OLIVA, SALSA DE ANCHOAS, PARMESANO
- L'OCCITANE: .....10.00 €  
SUPLEMENTO FOIE GRAS: 9.00 €  
MOLLEJAS DE AVE CONFITADAS Y MAGRET DE PATO AHUMADO, ENSALADA DE ESCAROLA, MANZANAS GRANNY, TOMATES CONFITADOS, PIÑONES
- ESENCIALES VEGETALES .....12.00 €  
LASCAS DE RÁBANO BLUE MEAT, QUINOA EN AGUA DE TOMATE Y MENTA FRESCA, VINAGRETA AGRIDULCE CON MIEL DE YUZU
- FILETE DE SALMONETE .....12.00 €  
ESCABECHE DE ZANAHORIA Y JENGIBRE CON CITRONELA, VINAGRE SUAVE, SAKE Y CREMA DE SOJA CON NORI
- TATAKI DE ATÚN CON SÉSAMO .....15.00 €  
MISO DE MANZANA, CHIPS DE HOJAS DE ARROZ Y REDUCCIÓN DE NARANJA

## POSTRES

- PLATO DE QUESO .....8.00 €  
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, MANZANA Y NUECES
- CAFÉ GOURMET.....9.50 €
- CRÈME BRÛLÉE VAINILLA.....7.50 €
- PROFITEROLES «CHOUX CRAQUELIN» .....8.00 €  
CHOCOLATE CALIENTE, PRALINÉ Y HELADO DE VAINILLA
- CASSOULET HELADO : RON-PASAS O CEREZAS AMARENA .....8.00 €
- FONDANT DE CHOCOLATE Y AVELLANAS .....9.00 €  
CREMA INGLESA CON CARAMELO Y HELADO DE PIMIENTA DE SICHUAN
- DELICIA DE RUGBY: CÁSCARA DE CHOCOLATE .....9.50 €  
MOUSSE DE COCO Y FRUTAS DE LA PASIÓN, SOBRE UN BIZCOCHO JOCONDE CON ALMENDRAS Y UN SIROPE DE VAINILLA
- HELADOS CON NATA MONTADA CASERA 2 BOULAS ...6.00 € 3 BOULAS ..8.50 €  
VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA, CARAMELO, RON-PASAS SORBETE DE LIMÓN, SORBETE DE PERA

LOS POSTRES DE FANNY, FINALISTA DEL PROGRAMA EL MEJOR PASTELERO

- FINGER SNICKER - CACAHUETES .....10.00 €  
CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA, GANACHE DE VAINILLA, ROCHER DE CHOCOLATE Y CACAHUETE
- MILHOJAS DIPLOMÁTICO DE PISTACHO .....9.00 €  
CREMA DIPLOMÁTICA DE PISTACHO, CREMA DE AGUA DE AZAHAR Y PRALINÉ DE PISTACHO
- TARTA DE LIMÓN .....9.00 €
- GELATINA DE YUZU-AVELLANA CON ACEITE DE OLIVA EN ROSETA Y CREMA DE LIMÓN

## MENÚS

LE TWICK'  
PARA LOS ALMUERZOS ENTRE SEMANA

ENTRANTE, PLATO Y POSTRE EN LA PIZARRA

MENÚ COMPLETO 23 € - ENTRADA & PLATO 19 € - PLATO & POSTRE 19 €

LE TWICKER'S  
PARA LAS NOCHES DE LUNES A JUEVES

APERITIVO, ENTRANTE, PLATO Y POSTRE EN LA PIZARRA

MENÚ COMPLETO 26 € - ENTRADA & PLATO 21 € - PLATO & POSTRE 21 €

## LE LAURAGAIS

MENÚ COMPLETO 32 € - ENTRADA & PLATO 28 € - PLATOS & POSTRE 26 €

L'OCCITANE: MOLLEJAS DE AVE CONFITADAS Y MAGRET DE PATO AHUMADO, ENSALADA DE ESCAROLA, MANZANAS GRANNY, TOMATES CONFITADOS Y PIÑONES TOSTADOS

CASSOULET DE CASTELNAUDARY, CON CONFITES DE CERDO Y PATO

CASSOULET HELADO : RON-PASAS O CEREZAS AMARENA

## LE PETIT TWICKY 10.50 €

PLATOS : POSTRES :

PASTA CON SALSA DE TOMATE | CHURROS CON CHOCOLATE  
OU HAMBURGUESA, PATATAS FRITAS | OU 1 BOLA DE HELADO  
ORIGEN FRANCIA OU SALCHICHA, PATATAS FRITAS







SCAN ME - ESCANÉAME

# MENU OF TWICKENHAM

## TAPAS

- IBERIAN HAM AND PARMESAN CROQUETAS .....6.00 €
- COMPOSITION OF IBERIAN COLD CUTS FROM BELLOTA :  
  - PALETTA, CHORIZO, SALCHICHON 1 PERSON.....8.00 €
  - 2 PERSONS.....15.00 €
- PAN CON TOMATE .....5.00 €
- FRIED PADRÓN PEPPERS, Y FLEUR DE SEL .....5.00 €
- GALICIAN-STYLE OCTOPUS .....8.00 €
- CHEESE DUO: OSSAU-IRATY, MANCHEGO .....7.00 €
- CALAMARI FRITTERS WITH PANKO BREADCRUMBS .....6.00 €
- GARLIC BUTTER RAZOR CLAMS ON THE PLANCHA .....7.00 €
- CRISPY BATTERED SQUID NUGGETS .....8.00 €

## MAIN COURSES

- ROASTED TUNA STEAK .....20.00 €  
FRESH MINT TERIYAKI SAUCE, SHIITAKE MUSHROOM RISOTTO
- ST-PIERRE FILLET .....23.00 €  
BAY LEAF SAUCE, BLACK OLIVE RICE CREAM, LEMON CONFIT
- POTATO GNOCCHI .....17.00 €  
MUSHROOMS AND WALNUT OIL, GRATED PARMESAN
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY, WITH PORK AND DUCK CONFIT .....23.00 €  
SERVED WITH GARLIC SALAD
- BEEF TARTARE 180G, TO SEASON YOURSELF, ARUGULA SALAD, FRIES .....18.50 €
- DUCK TOURNEDOS ROSSINI, SEARED FOIE GRAS ESCALOPE .....24.00 €  
PINK PEPPERCORN SAUCE, RED WINE VINEGAR, AND VITELLOTTE POTATOES
- TWICK'BLACK BURGER .....17.00 €  
BLACK BUN, STEAK, RED ONIONS CONFIT WITH SHERRY VINEGAR AND CORBIÈRES RED WINE, SMOKED CHEDDAR, AND SUN-DRIED TOMATOES

### GRILLED MEATS

- IBERIAN PORK PLUMA, 200GR, FRIES, SALAD, CHOICE OF SAUCE .....22.90 €
- DUCK BREAST, 200GR, FRIES, SALAD, CHOICE OF SAUCE .....18.90 €  
FRENCH ORIGIN
- ENTRECÔTE, 300GR, FRIES, SALAD, CHOICE OF SAUCE .....24.90 €  
FRENCH ORIGIN

## STARTERS

- SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS .....19.00 €  
TOASTED FIG BREAD, APRICOT CHUTNEY WITH MILD SPICES
- CAESAR SALAD: ROMAINE LETTUCE, QUAIL EGGS .....12.00 €  
CHICKEN SUPREME WITH FRESH THYME, OLIVE OIL CROUTONS, ANCHOVY SAUCE, PARMESAN
- L'OCCITANE .....10.00 €  
SUPPLEMENT FOIE GRAS: 9.00 €  
CONFIT POULTRY GIZZARDS AND SMOKED DUCK BREAST, FRISÉE SALAD, GRANNY SMITH APPLES, SUN-DRIED TOMATOES, PINE NUTS
- ESSENTIEL VEGETABLES .....10.00 €  
BLUE MEAT RADISH SHAVINGS, QUINOA IN TOMATO WATER WITH FRESH MINT, SWEET AND SOUR YUZU HONEY VINAIGRETTE
- RED MULLET FILLET .....12.00 €  
CARROT AND GINGER ESCABECHE WITH LEMONGRASS, SWEET VINEGAR, SAKÉ, AND CREAM WITH SOY AND NORI
- SESAME TUNA TATAKI .....12.00 €  
APPLE MISO, RICE PAPER CHIPS, AND ORANGE REDUCTION

## DESSERTS

- CHEESE PLATE .....8.00 €  
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, APPLE, AND WALNUT
- GOURMET COFFEE .....9.50 €
- VANILLA CRÈME BRÛLÉE .....7.50 €
- PROFITEROLES «CHOUX CRAQUELIN» .....8.00 €  
HOT CHOCOLATE, PRALINE AND VANILLA ICE CREAM
- ICED CASSOULET: RHUM-RAISIN OR AMARENA CHERRIES .....8.00 €
- HAZELNUT CHOCOLATE FONDANT .....9.00 €  
WITH CARAMEL CRÈME ANGLAISE AND SICHUAN PEPPER ICE CREAM
- TWICKENHAM RUGBY DELIGHT .....9.50 €  
CHOCOLATE SHELL, COCONUT MOUSSE AND PASSION FRUIT, ON AN ALMOND JOCONDE BISCUIT WITH VANILLA SYRUP
- ICE CREAM WITH HOMEMADE CHANTILLY: 2 SCOOPS ...6.00 € 3 SCOOPS ..8.50 €  
VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, CARAMEL, RUM AND GRAPE, LEMON SORBET, PEAR SORBET

### FANNY'S DESSERTS, FINALIST OF THE SHOW THE BEST PASTRY CHEF

- FINGER SNIKER - PEANUTS .....10.00 €  
SALTED BUTTER CARAMEL, VANILLA GANACHE, CHOCOLATE-PEANUT CRUNCH
- PISTACHIO DIPLOMAT MILLE-FEUILLE .....9.00 €  
PISTACHIO DIPLOMAT CREAM, ORANGE BLOSSOM WATER CREAM, AND PISTACHIO PRALINE
- LEMON PIE .....9.00 €  
YUZU-HAZELNUT JELLY WITH OLIVE OIL ROSETTE AND LEMON CREAM

## THE MENUS

LE TWICK' FOR WEEKDAY LUNCHES

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT ON THE BOARD

COMPLETE MENU 23 € - STARTER & MAIN COURSE 19 € - MAIN COURSE & DESSERT 19 €

LE TWICKER'S FOR EVENINGS FROM MONDAY TO THURSDAY

AMUSE-BOUCHE, STARTER, MAIN COURSE & DESSERT ON THE BOARD  
COMPLETE MENU 26 € - STARTER & MAIN COURSE 21 € - MAIN COURSE & DESSERT 21 €

LE LAURAGAIS

COMPLETE MENU 32 € - STARTER & MAIN COURSE 28 € - MAIN COURSE & DESSERT 26 €

L'OCCITANE: CONFIT POULTRY GIZZARDS AND SMOKED DUCK BREAST, FRISÉE SALAD, GRANNY SMITH APPLES, SUN-DRIED TOMATOES, AND TOASTED PINE NUTS

CASSOULET DE CASTELNAUDARY, WITH PORK AND DUCK CONFIT

ICED CASSOULET: RHUM-RAISIN OR AMARENA CHERRIES

LE PETIT TWICKY 10.50 €

DISHES : DESSERTS :

- PASTA WITH TOMATO SAUCE
- BEEF BURGER, FRENCH FRIES
- SAUSAGE, FRENCH FRIES
- CHURROS WITH CHOCOLATE
- 1 SCOOP OF ICE CREAM

