



SCAN ME - ESCANÉAME

LES TAPAS

- CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE ET PARMESAN6.00 €
- COMPOSITION DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE DE BELLOTA :
PALETTA, CHORIZO, SALCHICHON
1 PERSONNE.....8.00 €
2 PERSONNES....15.00 €
- PAN CON TOMATE5.00 €
- POIVRONS DE PADRÓN FRITS, À LA FLEUR DE SEL5.00 €
- POULPE À LA GALLEGA8.00 €
- DUO DE FROMAGES : OSSAU-IRATY, MANCHEGO7.00 €
- BEIGNETS DE CALAMARS CHAPELURE PANKO6.00 €
- COUTEAUX PERSILLÉS À LA PLANCHA7.00 €
- PÉPITES D'ENCORNETS ENROBÉES DE PANURE CROUSTILLANTE8.00 €

LES PLATS

- DARNE DE THON RÔTIE20.00 €
SAUCE TERIYAKI À LA MENTHE FRAÎCHE, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SHIITAKÉ
- FILET DE SAINT-PIERRE23.00 €
SAUCE AU LAURIER, CRÈME DE RIZ À L'OLIVE NOIRE, CONFIT DE CITRON
- GNOCCHIS DE POMME DE TERRE17.00 €
BOLETS ET HUILE DE NOIX, PARMESAN RÂPÉ
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY23.00 €
AUX CONFITS DE PORC ET DE CANARD SERVI AVEC SA SALADE AILLÉE
- TARTARE DE BŒUF 180G À ASSAISONNER, SALADE VERTE, FRITES18.50 €
- TOURNEDOS DE CANARD ROSSINI, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE24.00 €
SAUCE AUX BAIES ROSES, VINAIGRE DE VIN ROUGE ET POMMES DE TERRE VITELLOTTE
- TWICK'BLACK BURGER, STEAK, PAIN NOIR17.00 €
OIGNONS ROUGES CONFITS AU VINAIGRE DE XÉRÈS ET VIN ROUGE DES CORBIÈRES, CHEDDAR FUMÉ ET TOMATES SÉCHÉES

GRILLADES

- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 200GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX22.90 €
- MAGRET DE CANARD 200GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX18.90 €
- ENTRECÔTE 300 GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX26.90 €
SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE, CÈPES OU BARBECUE FUMÉE

LA CARTE DU TWICKENHAM

LES ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT19.00 €
PAIN TOASTÉ AUX FIGUES, CHUTNEY D'ABRICOTS AUX ÉPICES DOUCES
- SALADE CÉSAR12.00 €
LAITUE ROMAINE, ŒUFS DE CAILLE, SUPRÊME DE VOLAILLE AU THYM FRAIS, CROÛTONS À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE AUX ANCHOIS, PARMESAN
- L'OCCITANE10.00 €
GÉSIEERS DE VOLAILLES CONFITS ET MAGRETS DE CANARD FUMÉS, SALADE FRISÉE, POMMES GRANNY, TOMATES CONFITES, PIGNONS SUPPLÉMENT FOIE GRAS: 9.00 €
- VÉGÉTALES ESSENTIEL10.00 €
COPEAUX DE RADIS BLUE MEAT, QUINOA À L'EAU DE TOMATES ET MENTHE FRAÎCHE, VINAIGRETTE AIGRE-DOUCE AU MIEL DE YUZU
- FILET DE ROUGET BARBET12.00 €
ESCAPÈCHE DE CAROTTE GINGEMBRE RELEVÉE À LA CITRONNELLE, VINAIGRE DOUX ET SAKÉ, CRÈME DE SOJA AU NORI FUMÉE
- TATAKI DE THON AU SÉSAME12.00 €
MISO DE POMME, CHIPS DE FEUILLES DE RIZ ET RÉDUCTION D'ORANGE

LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES8.00 €
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, POMME ET NOIX
- CAFÉ GOURMAND9.50 €
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE7.50 €
- PROFITEROLES «CHOUX CRAQUELIN»8.00 €
CHOCOLAT CHAUD, PRALINÉ ET GLACE VANILLE
- CASSOULET GLACÉ: RHUM-RAISIN OU CERISES AMARENA8.00 €
- DÉLICE RUGBY9.50 €
COQUE AU CHOCOLAT, MOUSSE COCO ET FRUITS DE LA PASSION, SUR UN BISCUIT JOCONDE AUX AMANDES AVEC UN SIROP DE VANILLE
- FONDANT CHOCOLAT NOISETTE9.00 €
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, FRAISE, CARAMEL, RHUM-RAISIN, SORBET CITRON, SORBET POIRE

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

- FINGER SNIKER - CACAHUÈTES9.00 €
CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GANACHE VANILLÉE, ROCHER CHOCO-CACAHUÈTES
- MILLE-FEUILLE DIPLOMATE À LA PISTACHE9.00 €
CRÈME DIPLOMATE PISTACHE, CRÈME À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER ET PRALINÉ PISTACHE
- TARTE CITRON REVISITÉE9.00 €
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 : GÉSIEERS 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

LES TAPAS

- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y PARMESANO6.00 €
- COMPOSICIÓN DEL EMBUTIDO IBÉRICO DE BELLOTA : 1 PERSONA.....8.00 €
PALETA, CHORIZO, SALCHICHÓN 2 PERSONAS....15.00 €
- PAN CON TOMATE5.00 €
- PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS CON FLOR DE SAL5.00 €
- PULPO A LA GALLEGA8.00 €
- DÚO DE QUESOS : OSSAU-IRATY, MANCHEGO7.00 €
- CALAMARES FRITOS CON PANKO6.00 €
- NAVAJAS AL PEREJILES A LA PLANCHA7.00 €
- TROZOS DE CALAMAR REBOZADOS CON PAN CRUJIENTE8.00 €

PLATOS

- TRONCO DE ATÚN ASADO20.00 €
SALSA TERIYAKI CON MENTA FRESCA, RISOTTO CON CHAMPIÑONES SHIITAKE
- FILETE DE SAN PEDRO23.00 €
SALSA DE LAUREL, CREMA DE ARROZ CON ACEITUNA NEGRA, CONFIT DE LIMÓN
- GNOCCHI DE PATATA17.00 €
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 180G18.50 €
PARA SAZONAR, ENSALADA DE RÚCULA, PATATAS FRITAS
- TOURNEDOS DE PATO ROSSINI, ESCALOPE DE FOIE GRAS24.00 €
SALSA DE BAYAS ROSADAS, VINAGRE DE VINO TINTO Y PATATAS VITELLOTTE
- TWICK'BLACK BURGER, PAN NEGRO, FILETE17.00 €
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 ENSALADA22.90 €
- MAGRET DE PATO 200GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA18.90 €
- ENTRECOT 300GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA26.90 €

LA CARTA DU TWICKENHAM

ENTRADAS

- FOIE GRAS DE PATO SEMI-COCIDO19.00 €
PAN TOSTADO CON HIGOS, CHUTNEY DE ALBARICOQUE CON ESPECIAS SUAVES
- ENSALADA CÉSAR : LECHUGA ROMANA, HUEVOS DE CODORNIZ12.00 €
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 VEGETALES12.00 €
LASCAS DE RÁBANO BLUE MEAT, QUINOA EN AGUA DE TOMATE Y MENTA FRESCA, VINAGRETA AGRIDULCE CON MIEL DE YUZU
- FILETE DE SALMONETE12.00 €
ESCABECHE DE ZANAHORIA Y JENGIBRE CON CITRONELA, VINAGRE SUAVE, SAKE Y CREMA DE SOJA CON NORI
- TATAKI DE ATÚN CON SÉSAMO15.00 €
MISO DE MANZANA, CHIPS DE HOJAS DE ARROZ Y REDUCCIÓN DE NARANJA

POSTRES

- PLATO DE QUESO8.00 €
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 AMARENA8.00 €
- FONDANT DE CHOCOLATE Y AVELLANAS9.00 €
CREMA INGLESA CON CARAMELO Y HELADO DE PIMIENTA DE SICHUAN
- DELICIA DE RUGBY: CÁSCARA DE CHOCOLATE9.50 €
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 - CACAHUETES10.00 €
CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA, GANACHE DE VAINILLA, ROCHER DE CHOCOLATE Y CACAHUETE
- MILHOJAS DIPLOMÁTICO DE PISTACHO9.00 €
CREMA DIPLOMÁTICA DE PISTACHO, CREMA DE AGUA DE AZAHAR Y PRALINÉ DE PISTACHO
- TARTA DE LIMÓN9.00 €
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
OU SALCHICHA, PATATAS FRITAS





SCAN ME - ESCANÉAME

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 PADRÓN PEPPERS, Y FLEUR DE SEL5.00 €
- GALICIAN-STYLE OCTOPUS8.00 €
- CHEESE DUO: OSSAU-IRATY, MANCHEGO7.00 €
- CALAMARI FRITTERS WITH PANKO BREADCRUMBS6.00 €
- GARLIC BUTTER RAZOR CLAMS ON THE PLANCHA7.00 €
- CRISPY BATTERED SQUID NUGGETS8.00 €

MAIN COURSES

- ROASTED TUNA STEAK20.00 €
FRESH MINT TERIYAKI SAUCE, SHIITAKE MUSHROOM RISOTTO
- ST-PIERRE FILLET23.00 €
BAY LEAF SAUCE, BLACK OLIVE RICE CREAM, LEMON CONFIT
- POTATO GNOCCHI17.00 €
MUSHROOMS AND WALNUT OIL, GRATED PARMESAN
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY, WITH PORK AND DUCK CONFIT23.00 €
SERVED WITH GARLIC SALAD
- BEEF TARTARE 180G, TO SEASON YOURSELF, ARUGULA SALAD, FRIES18.50 €
- DUCK TOURNEDOS ROSSINI, SEARED FOIE GRAS ESCALOPE24.00 €
PINK PEPPERCORN SAUCE, RED WINE VINEGAR, AND VITELLOTTE POTATOES
- TWICK'BLACK BURGER17.00 €
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 SAUCE22.90 €
- DUCK BREAST, 200GR, FRIES, SALAD, CHOICE OF SAUCE18.90 €
- ENTRECÔTE, 300GR, FRIES, SALAD, CHOICE OF SAUCE26.90 €

MENU OF TWICKENHAM

STARTERS

- SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS19.00 €
TOASTED FIG BREAD, APRICOT CHUTNEY WITH MILD SPICES
- CAESAR SALAD: ROMAINE LETTUCE, QUAIL EGGS12.00 €
CHICKEN SUPREME WITH FRESH THYME, OLIVE OIL CROUTONS, ANCHOVY SAUCE, PARMESAN
- L'OCCITANE10.00 €
CONFIT POULTRY GIZZARDS AND SMOKED DUCK BREAST, FRISÉE SALAD, GRANNY SMITH APPLES, SUN-DRIED TOMATOES, PINE NUTS
- ESSENTIEL VEGETABLES10.00 €
BLUE MEAT RADISH SHAVINGS, QUINOA IN TOMATO WATER WITH FRESH MINT, SWEET AND SOUR YUZU HONEY VINAIGRETTE
- RED MULLET FILLET12.00 €
CARROT AND GINGER ESCABECHE WITH LEMONGRASS, SWEET VINEGAR, SAKÉ, AND CREAM WITH SOY AND NORI
- SESAME TUNA TATAKI12.00 €
APPLE MISO, RICE PAPER CHIPS, AND ORANGE REDUCTION

DESSERTS

- CHEESE PLATE8.00 €
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, APPLE, AND WALNUT
- GOURMET COFFEE9.50 €
- VANILLA CRÈME BRÛLÉE7.50 €
- PROFITEROLES «CHOUX CRAQUELIN»8.00 €
HOT CHOCOLATE, PRALINE AND VANILLA ICE CREAM
- ICED CASSOULET: RHUM-RAISIN OR AMARENA CHERRIES8.00 €
- HAZELNUT CHOCOLATE FONDANT9.00 €
WITH CARAMEL CRÈME ANGLAISE AND SICHUAN PEPPER ICE CREAM
- TWICKENHAM RUGBY DELIGHT9.50 €
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 - PEANUTS10.00 €
SALTED BUTTER CARAMEL, VANILLA GANACHE, CHOCOLATE-PEANUT CRUNCH
- PISTACHIO DIPLOMAT MILLE-FEUILLE9.00 €
PISTACHIO DIPLOMAT CREAM, ORANGE BLOSSOM WATER CREAM, AND PISTACHIO PRALINE
- LEMON PIE9.00 €
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

