



CARTE DES VINS

LES TAPAS

- CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE ET PARMESAN7.00 €
- 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 €
- COUTEAUX PERSILLÉS À LA PLANCHA7.00 €
- PÉPITES D'ENCORNETS ENROBÉES DE PANURE CROUSTILLANTE8.00 €

LES PLATS

- DARNE DE REQUIN BLEU20.00 €
SAUCE TERIYAKI À L'HUILE DE SÉSAME ET MENTHE FRAÎCHE, RIZ BAMBOU
- FILET DE SAINT-PIERRE23.00 €
SAUCE AUX ÉCHALOTES ET VIN ROUGE, CRÈME DE RIZ AU YUZU ET THYM CITRON
- GNOCCHIS DE POMME DE TERRE17.50 €
CRÈME DE BOLETS ET CÈPES, 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, FRITES19.50 €
- Tournedos de canard ROSSINI, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE24.00 €
SAUCE À LA FLEUR D'hibiscus ET MIEL DE MONTAGNE, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, POMMES DE TERRE GRENAILLE
- TWICK'BLACK BURGER, STEAK, PAIN NOIR18.00 €
OIGNONS ROUGES CONFITS AU VINAIGRE DE XÉRÈS ET VIN ROUGE DES CORBIÈRES, CHEDDAR FUMÉ ET TOMATES SÉCHÉES
- GRILLADES
SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE, CÈPES OU BARBECUE FUMÉE
- 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 €

LE TWICK'

POUR LES MIDIS EN SEMAINE

ENTRÉE, PLAT & DESSERT À L'ARDOISE

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

LA CARTE DU TWICKENHAM

LES ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT19.00 €
PAIN TOASTÉ AUX FIGUES, CHUTNEY D'ABRICOTS AUX ÉPICES DOUCES
- CÉSAR PALACE12.00 €
LAITUE ROMAINE, ŒUFS DE CAILLE, SUPRÊME DE VOLAILLE AU THYM FRAIS, CROÛTONS À L'HUILE DE TRUFFE, SAUCE AUX ANCHOIS, PARMESAN, TOMATES CONFITES
- L'OCCITANE10.00 €
GÉSIEERS DE VOLAILLES CONFITS ET MAGRETS DE CANARD FUMÉS, SALADE FRISÉE, POMMES GRANNY, TOMATES CONFITES, PIGNONS SUPPLÉMENT FOIE GRAS: 9.00 €
- SOUPE DE POTIRON AU GINGEMBRE10.00 €
AIL DOUX ET LAIT DE COCO, CROÛTONS À L'HUILE DE NOISETTE
- RILLETES DE SAUMON12.40 €
AU VIN BLANC ET HERBES FRAÎCHES, PÉTALES DE BETTERAVE À L'AIGRE-DOUCE, SAVEURS DE NOIX ET DE CITRON VERT

LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES8.00 €
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, POMME ET NOIX
- CAFÉ GOURMAND9.50 €
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE7.50 €
- 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 AU CHOCOLAT NOIR9.00 €
CRÈME ANGLAISE AU BASILIC ET À LA FLEUR D'ORANGER, GLACE AU POIVRE DE SICHUAN
- MILLE-FEUILLE DE POIRE CONFÉRENCE AU SUCRE FOU9.00 €
FÈVE TONKA, SUCRE D'ÉRABLE, VANILLE, GRUÉ DE CACAO, CRÈME LÉGÈRE À L'EAU-DE-VIE DE WILLIAMINE
- 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»
- PAVLOVA EXOTIQUE9.00 €
MERINGUE CROUSTILLANTE GARNIE D'UNE COMPOTÉE DE MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, MENTHE FRAÎCHE ET ZESTE DE CITRON VERT
- TARTE MANDARINE9.00 €
TARTE FINE À LA MANDARINE, SUBLIMÉE PAR UNE GELÉE D'ORANGE SANGUINE ET UNE GANACHE LÉGÈREMENT PARFUMÉE AU POIVRE TIMUT

LE TWICKER'S

POUR LES SOIRS DU LUNDI AU JEUDI

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 TWICK' VÉGÉ

MENU COMPLET 28 €

SOUPE DE POTIRON AU GINGEMBRE
AIL DOUX ET LAIT DE COCO, CROÛTONS À L'HUILE DE NOISETTE

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE
CRÈME DE BOLETS ET CÈPES, PARMESAN RÂPÉ

MILLE-FEUILLE DE POIRE CONFÉRENCE AU SUCRE FOU
FÈVE TONKA, SUCRE D'ÉRABLE, VANILLE, GRUÉ DE CACAO, CRÈME LÉGÈRE À L'EAU-DE-VIE WILLIAMINE

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





WINE LIST

TAPAS

- IBERIAN HAM AND PARMESAN CROQUETAS7.00 €
- 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 €
- GARLIC BUTTER RAZOR CLAMS ON THE PLANCHA7.00 €
- CRISPY BATTERED SQUID NUGGETS8.00 €

MAIN COURSES

- BLUE SHARK STEAK20.00 €
TERIYAKI SAUCE WITH SESAME OIL AND FRESH MINT, BAMBOO RICE
- JOHN DORY FILLET23.00 €
SHALLOT AND RED WINE SAUCE, YUZU AND LEMON THYME RICE CREAM
- POTATO GNOCCHI17.50 €
WITH BOLETUS AND PORCINI CREAM, GRATED PARMESAN
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY23.00 €
WITH CONFIT PORK AND DUCK, SERVED WITH A GARLICKY SALAD
- BEEF TARTARE 180G TO SEASON YOURSELF, GREEN SALAD, FRIES19.50 €
- DUCK TOURNEDOS ROSSINI WITH PAN-SEARED FOIE GRAS24.00 €
HIBISCUS FLOWER AND MOUNTAIN HONEY SAUCE, PAN-SEARED FOIE GRAS, BABY POTATOES
- TWICK'BLACK BURGER, STEAK, BLACK BUN18.00 €
RED ONIONS CONFIT WITH SHERRY VINEGAR AND CORBIÈRES RED WINE, SMOKED CHEDDAR, AND SUN-DRIED TOMATOES

GRILLED MEATS

CHOICE OF SAUCE: ROQUEFORT, PEPPER, PORCINI, OR SMOKED BARBECUE

- IBERIAN PORK PLUMA 200G, FRIES, SALAD, SAUCE OF YOUR CHOICE22.90 €
- DUCK BREAST 200G, FRIES, SALAD, SAUCE OF YOUR CHOICE18.90 €
- RIBEYE STEAK 300G, FRIES, SALAD, SAUCE OF YOUR CHOICE26.90 €

LE TWICK'

FOR WEEKDAY LUNCHES

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT ON THE BOARD

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

MENU OF TWICKENHAM

STARTERS

- SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS19.00 €
TOASTED FIG BREAD, APRICOT CHUTNEY WITH MILD SPICES
- CÉSAR PALACE12.00 €
ROMAINE LETTUCE, QUAIL EGGS, CHICKEN SUPREME WITH FRESH THYME, CROUTONS WITH TRUFFLE OIL, ANCHOVY SAUCE, PARMESAN, AND CONFIT TOMATOES
- L'OCCITANE10.00 €
CONFIT POULTRY GIZZARDS AND SMOKED DUCK BREAST, FRISÉE SALAD, GRANNY SMITH APPLES, CONFIT TOMATOES, AND PINE NUTS
SUPPLEMENT FOIE GRAS: 9.00 €
- PUMPKIN SOUP WITH GINGER10.00 €
SWEET GARLIC AND COCONUT MILK, CROUTONS WITH HAZELNUT OIL
- SALMON RILLETES12.40 €
WITH WHITE WINE AND FRESH HERBS, SWEET-AND-SOUR BEET PETALS, WALNUT AND LIME FLAVOURS

DESSERTS

- CHEESE PLATE8.00 €
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, APPLE, AND WALNUT
- GOURMET COFFEE9.50 €
- VANILLA CRÈME BRÛLÉE7.50 €
- ICED CASSOULET: RHUM-RAISIN OR AMARENA CHERRIES8.00 €
- TWICKENHAM RUGBY DELIGHT9.50 €
CHOCOLATE SHELL, COCONUT MOUSSE AND PASSION FRUIT, ON AN ALMOND JOCONDE BISCUIT WITH VANILLA SYRUP
- DARK CHOCOLATE FONDANT9.00 €
WITH BASIL AND ORANGE BLOSSOM CUSTARD, AND SICHUAN PEPPER ICE CREAM
- CONFERENCE PEAR MILLE-FEUILLE WITH "CRAZY SUGAR"9.00 €
TONKA BEAN, MAPLE SUGAR, VANILLA, COCOA NIBS, AND LIGHT CREAM WITH WILLIAMINE EAU-DE-VIE
- 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 TV SHOW «LE MEILLEUR PÂTISSIER»
- EXOTIC PAVLOVA9.00 €
CRISPY MERINGUE FILLED WITH A MANGO AND PASSION FRUIT COMPOTE, FRESH MINT, AND LIME ZEST
- MANDARIN TART9.00 €
DELICATE MANDARIN TART ENHANCED WITH A BLOOD ORANGE JELLY AND A GANACHE LIGHTLY INFUSED WITH TIMUT PEPPER

LE TWICKER'S

FOR EVENINGS FROM MONDAY TO THURSDAY

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: RUM-RAISIN OR AMARENA CHERRIES

LE TWICK' VÉGÉ

COMPLETE MENU 28 €

PUMPKIN SOUP WITH GINGER

SWEET GARLIC AND COCONUT MILK, CROUTONS WITH HAZELNUT OIL

POTATO GNOCCHI

WITH BOLETUS AND PORCINI CREAM, GRATED PARMESAN

CONFERENCE PEAR MILLE-FEUILLE WITH "CRAZY SUGAR"

TONKA BEAN, MAPLE SUGAR, VANILLA, COCOA NIBS, AND LIGHT CREAM
WITH WILLIAMINE EAU-DE-VIE

LE PETIT TWICKY 10.50 €

DISHERS : DESSERTS :

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





CARTA DE VINOS

LES TAPAS

- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y PARMESANO7.00 €
- COMPOSICIÓN DEL EMBUTIDO IBÉRICO DE BELLOTA:
PALETA, CHORIZO, SALCHICHÓN
1 PERSONA.....8.00 €
2 PERSONAS....15.00 €
- PAN CON TOMATE5.00 €
- PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS CON FLOR DE SAL5.00 €
- NAVAJAS AL PEREJILES A LA PLANCHA7.00 €
- TROZOS DE CALAMAR REBOZADOS CON PAN CRUJIENTE8.00 €

PLATOS

- RODAJA DE TIBURÓN AZUL20.00 €
SALSA TERIYAKI CON ACEITE DE SÉSAMO Y MENTA FRESCA, ARROZ DE BAMBÚ
- FILETE DE PEZ DE SAN PEDRO23.00 €
CON SALSA DE CHALOTAS Y VINO TINTO, CREMA DE ARROZ AL YUZU Y TOMILLO LIMÓN
- GNOCCHI DE PATATA17.50 €
CON CREMA DE BOLETUS Y SETAS PORCINI, Y PARMESANO RALLADO
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY23.00 €
CON CONFIT DE CERDO Y DE PATO, SERVIDO CON SU ENSALADA AL AJO
- TARTAR DE TERNERA DE 180 G PARA SAZONAR19.50 €
CON ENSALADA VERDE Y PATATAS FRITAS
- TOURNEDÓ DE PATO ROSSINI, CON ESCALOPE DE FOIE GRAS24.00 €
SALSA DE FLOR DE HIBISCO Y MIEL DE MONTAÑA, FOIE GRAS A LA PLANCHA Y PATATAS PEQUEÑAS (GRENAILLE).
- TWICK'BLACK BURGER, CON FILETE DE CARNE Y PAN NEGRO18.00 €
CEBOLLAS ROJAS CONFITADAS CON VINAGRE DE JEREZ Y VINO TINTO DE CORBIÈRES, 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 300 GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA26.90 €

LE TWICK'

PARA LOS ALMUERZOS ENTRE SEMANA

ENTRANTE, PLATO Y POSTRE EN LA PIZARRA

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

LA CARTA DU TWICKENHAM

ENTRANTES

- FOIE GRAS DE PATO SEMICOCIDO19.00 €
PAN TOSTADO CON HIGOS Y CHUTNEY DE ALBARICOQUES CON ESPECIAS SUAVES
- CÉSAR PALACE LECHUGA ROMANA, HUEVOS DE CODORNIZ.....12.00 €
SUPREMA DE AVE AL TOMILLO FRESCO, PICATOSTES CON ACEITE DE TRUFA, SALSA DE ANCHOAS, PARMESANO Y TOMATES CONFITADOS
- L'OCCITANE10.00 €
MOLLEJAS DE AVE CONFITADAS Y MAGRETS DE PATO AHUMADOS, ENSALADA FRISÉE, MANZANAS GRANNY, TOMATES CONFITADOS Y PIÑONES SUPLEMENTO FOIE GRAS: 9.00 €
- SOPA DE CALABAZA CON JENGIBRE10.00 €
AJO SUAVE Y LECHE DE COCO, CON PICATOSTES AL ACEITE DE AVELLANA
- RILLETES DE SALMÓN12.40 €
AL VINO BLANCO Y HIERBAS FRESCAS, PÉTALOS DE REMOLACHA AGRIDULCE, CON SABORES DE NUEZ Y LIMA

POSTRES

- PLATO DE QUESO8.00 €
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, MANZANA Y NUECES
- CAFÉ GOURMET9.50 €
- CRÈME BRÛLÉE VAINILLA7.50 €
- CASSOULET HELADO : RON-PASAS O CEREZAS AMARENA8.00 €
- 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
- FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO9.00 €
CON CREMA INGLESA DE ALBAHACA Y FLOR DE AZAHAR, Y HELADO DE PIMIENTA DE SICHUÁN
- MILHOJAS DE PERA CONFÉRENCE AL AZÚCAR LOCO9.00 €
CON HABA TONKA, AZÚCAR DE ARCE, VAINILLA, GRANOS DE CACAO Y CREMA LIGERA CON AGUARDIENTE DE WILLIAMINE.
- 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 «LE MEILLEUR PÂTISSIER»
- PAVLOVA EXÓTICA9.00 €
MERENGUE CRUJIENTE RELLENO DE UNA COMPOTA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN, CON MENTA FRESCA Y RALLADURA DE LIMA
- TARTA DE MANDARINA9.00 €
TARTA FINA DE MANDARINA REALZADA CON UNA GELATINA DE NARANJA SANGUINA Y UNA GANACHE LIGERAMENTE PERFUMADA CON PIMIENTA DE TIMUT

LE TWICKER'S

PARA LAS NOCHES DE LUNES A JUEVES

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 TWICK' VÉGÉ

MENÚ COMPLETO 28 €

SOPA DE CALABAZA CON JENGIBRE

AJO SUAVE Y LECHE DE COCO, CON PICATOSTES AL ACEITE DE AVELLANA

GNOCCHI DE PATATA

CON CREMA DE BOLETUS Y SETAS PORCINI, Y PARMESANO RALLADO

MILHOJAS DE PERA CONFÉRENCE AL AZÚCAR LOCO

HABA TONKA, AZÚCAR DE ARCE, VAINILLA, GRANOS DE CACAO Y CREMA LIGERA CON AGUARDIENTE WILLIAMINE

LE PETIT TWICKY 10.50 €

PLATOS : POSTRES :

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

CHURROS CON CHOCOLATE
OU 1 BOLA DE HELADO

