



CARTE DES VINS

LES TAPAS

- CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE ET PARMESAN7.00 €
- COMPOSITION DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE DE BELLOTA :
PALETTA, CHORIZO, SALCHICHON 1 PERSONNE.....9.00 €
2 PERSONNES....17.00 €
- PAN CON TOMATE5.00 €
- POIVRONS DE PADRÓN FRITS, À LA FLEUR DE SEL6.00 €
- COUTEAUX PERSILLÉS À LA PLANCHA8.00 €
- PÉPITES D'ENCORNETS ENROBÉES DE PANURE CROUSTILLANTE8.00 €
- POULPE TIÈDE AU JUS DE CITRON ET HUILE D'OLIVE8.00 €

LES PLATS

- FILET DE ROUGET20.00 €
SAUCE VIN BLANC À L'ANIS, CRÈME DE RIZ BAMBOU
- FILET DE SAINT-PIERRE23.00 €
SAUCE CRUSTACÉS À LA CITRONNELLE, RIZ BAMBOU AUX HERBES FRAÎCHES
- GNOCCHIS DE POMME DE TERRE18.50 €
CRÈME AUX MORILLES, PARMESAN RÂPÉ
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY24.90 €
AUX CONFITS DE PORC ET DE CANARD SERVI AVEC SA SALADE AILLÉE
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180G À ASSAISONNER19.50 €
SALADE VERTE, FRITES
- TOURNEDOS DE CANARD ROSSINI, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE25.90 €
SAUCE AUX PRUNEAUX ACIDULÉS AU VINAIGRE FLORAL CÉPAGE BLANC MUSCAT SPINAS
ET HUILE D'AMANDE DOUCE, POMMES DE TERRE GRENAILLE
- BLACK BURGER, STEAK, PAIN NOIR18.00 €
CHEDDAR FUMÉ, OIGNONS CONFITS ET TOMATES SÉCHÉES
- LÉGUMES DU MARCHÉ6.00 €
GRILLADES SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE, MORILLES OU BÉARNAISE
- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE DE BELLOTA 200GR, FRITES, SALADE24.80 €
- MAGRET DE CANARD 350GR, FRITES, SALADE21.80 €
- ENTRECÔTE 350GR, FRITES, SALADE28.90 €

LA CARTE DU TWICKENHAM

LES ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT19.00 €
PAIN TOASTÉ AUX FIGUES, CHUTNEY D'ABRICOTS AUX ÉPICES DOUCES
- SALADE CÉSAR14.00 €
LAITUE ROMAINE, ŒUFS DE CAILLE, AIGUILLETES DE POULET CRISPY, CROÛTONS,
PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES
- L'OCCITANE13.00 €
GÉSIEERS DE VOLAILLES CONFITS ET MAGRETS DE CANARD FUMÉS, SALADE FRISÉE,
POMMES GRANNY, TOMATES CONFITES, PIGNONS SUPPLÉMENT FOIE GRAS: 9.00 €
- TOMATE CÔTELLÉE ET BURRATA11.50 €
VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE, HUILE D'OLIVE ET MIEL, ROMARIN ET ZESTE DE CITRON VERT
- FILET DE SAUMON AUX PÉTALES DE DAÏKON13.50 €
AIGRE DOUX CALAMANSI, HUILE DE CACAHUÈTE
- CARPACCIO DE BŒUF, TOMATES SÉCHÉES ET OIGNONS FRITS13.00 €

LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES8.00 €
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, POMME ET NOIX
- CAFÉ GOURMAND9.50 €
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE7.50 €
- DÉLICE RUGBY9.50 €
COQUE AU CHOCOLAT, MOUSSE PISTACHE ET LAIT DE COCO
- NAGE DE FRUITS ROUGES9.00 €
SIROP DE FLEURS D'HIBISCUS, CRÈME GLACÉE AU YAOURT, TUILE DENTELLE AUX MYRTILLES
- ÎLE FLOTTANTE MOKA MÉLISSE9.00 €
CRAQUANT AU MIEL POP-CORN, GLACE POP-CORN ET ESPUMA DE CHICORÉ
- GLACES ADELINÉ AVEC CHANTILLY : 2 BOULES.....6.00 € 3 BOULES.....8.50 €
VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAMEL, 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
- JARDIN D'ÉTÉ DE FANNY9.00 €
FINANCIER À L'ANETH, FRAMBOISES, HUILE D'OLIVE ET CHANTILLY VANILLÉE

LE LAURAGAIS

MENU COMPLET 33.90 € - ENTRÉE & PLAT 29.90 € - PLAT & DESSERT 27.90 €

L'OCCITANE : GÉSIEERS DE VOLAILLES CONFITS, MAGRETS DE CANARD FUMÉS, SALADE FRISÉE, POMMES GRANNY, TOMATES CONFITES, PIGNONS

CASSOULET DE CASTELNAUDARY,
AUX CONFITS DE PORC ET DE CANARD

CASSOULET GLACÉ: RHUM-RAISIN OU CERISES AMARENA

LE TWICK' VÉGÉ

MENU COMPLET 28 €

GASPACHO DE PETITS POIS
GLACE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET HUILE DE NOISETTES

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE
CRÈME AUX MORILLES, PARMESAN RÂPÉ

NAGE DE FRUITS ROUGES
SIROP DE FLEURS D'HIBISCUS, GLACE AU YAOURT, TUILE DENTELLE MYRTILLES

LE TWICK'

POUR LES MIDIS EN SEMAINE (HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE, PLAT & DESSERT DU JOUR

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

LE TWICKER'S

POUR LES SOIRS DU LUNDI AU JEUDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT & DESSERT DU JOUR

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

LE PETIT TWICKY 10.50 €

JUSQU'À 12 ANS

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

ORIGINE FRANCE





WINE LIST

LES TAPAS

- IBERIAN HAM AND PARMESAN CROQUETAS7.00 €
- COMPOSITION OF IBERIAN COLD CUTS FROM BELLOTA :
PALETTA, CHORIZO, SALCHICHON
1 PERSON.....9.00 €
2 PERSONS....17.00 €
- PAN CON TOMATE5.00 €
- FRIED PADRÓN PEPPERS, Y FLEUR DE SEL6.00 €
- GARLIC BUTTER RAZOR CLAMS ON THE PLANCHA8.00 €
- CRISPY BATTERED SQUID NUGGETS8.00 €
- WARM OCTOPUS WITH LEMON JUICE AND OLIVE OIL8.00 €

MAIN COURSES

- RED MULLET FILLET20.00 €
WHITE WINE AND ANISE SAUCE, BAMBOO RICE CREAM
- JOHN DORY FILLET23.00 €
SHELLFISH SAUCE WITH LEMONGRASS, BAMBOO RICE WITH FRESH HERBS
- POTATO GNOCCHI18.50 €
MOREL CREAM, GRATED PARMESAN
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY24.90 €
WITH CONFIT PORK AND DUCK, SERVED WITH A GARLICKY SALAD
- HAND-CUT BEEF TARTARE (180G)19.50 €
TO SEASON YOURSELF, GREEN SALAD, FRIES
- DUCK TOURNEDOS ROSSINI WITH PAN-SEARED FOIE GRAS25.90 €
TANGY PRUNE SAUCE WITH FLORAL MUSCAT WHITE WINE VINEGAR AND SWEET ALMOND OIL, BABY POTATOES
- BLACK BURGER18.00 €
BEEF PATTY, BLACK BUN, SMOKED CHEDDAR, CARAMELIZED ONIONS AND SUN-DRIED TOMATOES
- MARKET VEGETABLES6.00 €
GRILLED, WITH A CHOICE OF SAUCE: ROQUEFORT, PEPPER, MOREL OR BÉARNAISE
- IBERIAN BELLOTA PORK PLUMA 200G, FRIES, SALAD24.80 €
- DUCK BREAST 350G, FRIES, SALAD21.80 €
- RIBEYE STEAK, FRITES, SALADE28.90 €

MENU OF TWICKENHAM

STARTERS

- SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS19.00 €
TOASTED FIG BREAD, APRICOT CHUTNEY WITH MILD SPICES
- CAESAR SALAD14.00 €
ROMAINE LETTUCE, QUAIL EGGS, CRISPY CHICKEN STRIPS, CROUTONS, PARMESAN, SUN-DRIED TOMATOES
- L'OCCITANE13.00 €
CONFIT POULTRY GIZZARDS AND SMOKED DUCK BREAST, FRISÉE SALAD, GRANNY SMITH APPLES, CONFIT TOMATOES, AND PINE NUTS SUPPLEMENT FOIE GRAS: 9.00 €
- RIBBED TOMATO & BURRATA11.50 €
RASPBERRY VINAIGRETTE, OLIVE OIL AND HONEY, ROSEMARY AND LIME ZEST
- SALMON FILLET WITH DAIKON PETALS13.50 €
CALAMANSI SWEET AND SOUR, PEANUT OIL
- BEEF CARPACCIO WITH SUN-DRIED TOMATOES AND CRISPY FRIED ONIONS ...13.00 €

DESSERTS

- CHEESE PLATE8.00 €
ROQUEFORT, OSSAU-IRATY, MANCHEGO, APPLE, AND WALNUT
- GOURMET COFFEE9.50 €
- VANILLA CRÈME BRÛLÉE7.50 €
- RUGBY DELIGHT9.50 €
CHOCOLATE SHELL, PISTACHIO MOUSSE AND COCONUT MILK
- RED BERRY NAGE9.00 €
HIBISCUS FLOWER SYRUP, YOGURT ICE CREAM, BLUEBERRY LACE TUILE
- MOCHA AND LEMON BALM FLOATING ISLAND9.00 €
HONEY POPCORN CRUNCH, POPCORN ICE CREAM AND CHICORY ESPUMA
- ADELINE ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM 2 SCOOPS.....6.00 € 3 SCOOPS.....8.50 €
VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, CARAMEL, RUM AND GRAPE, LEMON SORBET, PEAR SORBET
- FANNY'S DESSERTS, FINALIST OF "LE MEILLEUR PÂTISSIER"
- EXOTIC PAVLOVA9.00 €
CRISPY MERINGUE FILLED WITH A MANGO AND PASSION FRUIT COMPOTE, FRESH MINT, AND LIME ZEST
- FANNY'S SUMMER GARDEN9.00 €
DILL FINANCIER, RASPBERRIES, OLIVE OIL AND VANILLA WHIPPED CREAM

LE LAURAGAIS

COMPLETE MENU 33.90 € - STARTER & MAIN COURSE 29.90 € - MAIN COURSE & DESSERT 27.90 €

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

CASSOULET DE CASTELNAUDARY,
WITH PORK AND DUCK CONFIT

ICED CASSOULET: RUM-RAISIN OR AMARENA CHERRIES

LE TWICK' VÉGÉ

COMPLETE MENU 28 €

PEA GAZPACHO
WHOLEGRAIN MUSTARD ICE CREAM AND HAZELNUT OIL

POTATO GNOCCHI
MOREL CREAM, GRATED PARMESAN

RED BERRY NAGE
HIBISCUS FLOWER SYRUP, YOGURT ICE CREAM, BLUEBERRY LACE TUILE

LE TWICK'

FOR WEEKDAY LUNCHES (EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS)

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 (EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS)

AMUSE-BOUCHE, STARTER, MAIN COURSE & DESSERT OF THE DAY

COMPLETE MENU 26 € - STARTER & MAIN COURSE 21 € - MAIN COURSE & DESSERT 21 €

LE PETIT TWICKY 10.50 €

UP TO 12 YEARS OLD

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





CARTA DE VINOS

LES TAPAS

- Croquetas de Jamón Ibérico y Parmesano7.00 €
- Composición del Embutido Ibérico de Bellota:
Paleta, Chorizo, Salchichón
1 persona.....9.00 €
2 personas....17.00 €
- Pan con tomate5.00 €
- Pimientos de Padrón fritos con flor de sal6.00 €
- Navajas al perejiles a la plancha8.00 €
- Trozos de calamar rebozados con pan crujiente8.00 €
- Pulpo templado con zumo de limón y aceite de oliva8.00 €

PLATOS

- Filete de salmonete20.00 €
Salsa de vino blanco al anís, crema de arroz bambú
- Filete de San Pedro23.00 €
Salsa de crustáceos a la citronela, arroz bambú con hierbas frescas
- Noquis de patata18.50 €
Crema de colmenillas, parmesano rallado
- Cassoulet de Castelnaudary24.90 €
Con confit de cerdo y de pato, servido con su ensalada al ajo
- Tartar de ternera cortado a cuchillo 180 g19.50 €
Para aliñar al gusto, ensalada verde, patatas fritas
- Tournedó de pato Rossini, con foie gras a la plancha25.90 €
Salsa de ciruelas agri dulces con vinagre floral de vino blanco Muscat
Spinas y aceite de almendra dulce, patatas grenaille
- Hamburguesa negra, y pan negro18.00 €
Carne de vacuno, cheddar ahumado, cebollas confitadas y tomates secos
- Verduras del mercado6.00 €
A la parrilla, con salsa a elección: Roquefort, pimienta, colmenillas o bearnesa
- Pluma de cerdo ibérico de bellota 200 g, patatas fritas, ensalada ...24.80 €
- Magret de pato 350 g, patatas fritas, ensalada21.80 €
- Entrecot 350 gr, patatas fritas, ensalada28.90 €

LA CARTA DU TWICKENHAM

ENTRANTES

- Foie gras de pato semicocido19.00 €
Pan tostado con higos y chutney de albaricoques con especias suaves
- Ensalada César14.00 €
Lechuga romana, huevos de codorniz, tiras de pollo crujiente, picatostes, parmesano, tomates secos
- L'occitane13.00 €
Mollejas de ave confitadas y magrets de pato ahumados, ensalada frisée, manzanas Granny, tomates confitados y piñones Suplemento foie gras: 9.00 €
- Tomate corazón de buey y burrata11.50 €
Vinagreta de frambuesa, aceite de oliva y miel, romero y ralladura de lima
- Filete de salmón con pétalos de daikon13.50 €
Agridulce de calamansi, aceite de cacahuete
- Carpaccio de ternera con tomates secos y cebolla frita crujiente.....13.00 €

POSTRES

- Plato de queso8.00 €
Roquefort, Ossau-iraty, Manchego, manzana y nueces
- Café gourmet9.50 €
- Crème brûlée vanilla7.50 €
- Delicia rugby9.50 €
Capa de chocolate, mousse de pistacho y leche de coco
- Nage de frutos rojos9.00 €
Jarabe de flores de hibisco, helado de yogur, teja de arándanos
- Isla flotante moka y melisa9.00 €
Crujiente de miel y palomitas, helado de palomitas y espuma de achicoria
- Helados Adeline con nata montada 2 bolas.....6.00 € 3 bolas.....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
- Jardín de verano de Fanny9.00 €
Financier de eneldo, frambuesas, aceite de oliva y nata montada de vainilla

LE LAURAGAIS

Menú completo 33.90 € - Entrada & plato 29.90 € - Platos & postre 27.90 €

L'occitane : Mollejas de ave confitadas, magret de pato ahumado, lechuga frisée, manzanas Granny Smith, tomates confitados, piñones

Cassoulet de Castelnaudary, con confites de cerdo y pato

Cassoulet helado : Ron-pasas o cerezas amarena

LE TWICK' VÉGÉ

Menú completo 28 €

Gazpacho de guisantes
Helado de mostaza a la antigua y aceite de avellanas

Noquis de patata
Crema de colmenillas, parmesano rallado

Nage de frutos rojos
Jarabe de flores de hibisco, helado de yogur, teja de arándanos

LE TWICK'

Para los almuerzos entre semana (excepto días festivos)
Entrante, plato y postre del día

Menú completo 23 € - Entrada & plato 19 € - Plato & postre 19 €

LE TWICKER'S

Para las noches de lunes a jueves (excepto días festivos)
Aperitivo, entrante, plato principal y postre del día

Menú completo 26 € - Entrada & plato 21 € - Plato & postre 21 €

LE PETIT TWICKY 10.50 €

Hasta 12 años

- Pasta con salsa de tomate | - Churros con chocolate
- Hamburguesa, patatas fritas | - 1 bola de helado

 ORIGINE FRANCE

