



CARTE 02/2023

APERITIZERS					
. jalapenos farcis	. muffins maïs lard fumé	. filet mignon fumé/séché			
. pulled pork rolls	. feuilletés au bleu, tomates épices chili ou ail parmesan				
. dés de cheddar	. gougères au fromage	. pic mangue/canard fumé			
. nachos sauce salsa	. os à moelle	. champignon farci PP			
Votre sélection de 6 recettes					8,00
LES STARTERS (entrées)					
CAVIAR TEXAN = haricots cornille (black eyed peas), oignons rouge, maïs, tomates, radis daïkon, vinaigrette citron vert et coriandre,					6,00
PARK AVENUE = laitue romaine, céleri, pomme, raison, noix, sauce au yaourt					6,00
LITTLE ITALY = laitue romaine, œuf, croustons, parmesan, sauce caesar TdB.					6,00
LES INSTANTS FUMES					
Les plats sont disponibles avec une spécialité (portion) ou deux spécialités (duo) par personne et aussi en sandwich. Une ou deux garnitures au choix.					
				TARIF	+ side L
PULLED PORK	Portion			8	11,20
	Duo			6,00	
	Sandwich			9,00	
Echine de porc confite et délicieusement fumée puis effilochée – 8h au fumoir					
BRISKET ANGUS	Portion			16,00	19,20
	Duo			11,00	
	Sandwich			14,00	
La star du barbecue texan en exclusivité chez Tonnerre de braise – 14h au fumoir					
PALERON ANGUS	Portion			12,50	15,70
	Duo			8,50	
	Sandwich			11,50	
Un morceau excellent en cuisson longue – 14h au fumoir					
SAUCISSE New York	Portion	2 pièces		7	10,20
SAUCISSE Naoned	Duo	1 pièce		3,50	
SAUCISSE Texane	Sandwich enfant	1 pièce		6,50	
	Sandwich	1 x XL		8,00	11,20
NY : porc, cheddar, ail – Naoned : vin blanc – Texane : 100% bœuf, paprika					



+33 (0)6 04 65 76 69

contact@tonnerredebraise.com

www.tonnerredebraise.com

TONNERRE DE
BRAISE

SIRET 889 071 551 00010 RCS Nantes

POULET FERMIER LR		Entier		21,00	
		Demi		11,00	14,20
		Quart		6,90	10,10
Poulet fermier élevé en liberté pour un animal charnu à la chaire gouteuse					
CHICKEN WINGS	X6			6	9,20
	X9			9	12,20
+ sauces (ail parmesan, bleu, alabama aux baies roses, chimi-ranch)					
BABY BACK RIBS		Entier		16	19,20
		2/3		12	
		Duo 1/3		6	
Ribs tendres, laqués de notre fameuse sauce barbecue pour votre plus grand bonheur – 3h30 au fumoir					
TIPSY TEXAN (PP+ ½ saucisse)	Sandwich			8,50	11,70
Pourquoi hésiter entre effiloché et saucisse quand on peut avoir le meilleur des deux.					

POUR ALLER PLUS LOIN					
TRAVERS LABEL ROUGE	Portion			10,00	13,20
	Duo			7,50	
Travers de porc label rouge fondant laqué de sauce barbecue houblonnée – 7h au fumoir					
PULLED BEEF	Portion			8,00	11,20
	Duo			6,00	
	Sandwich			9,00	12,20
Morceau de bœuf entrelardé confit et délicieusement fumé puis effiloché - 8h au fumoir					
JAMBON mariné	Portion		À partir de	10,50	13,70
	Duo			7,50	
Jambon mariné puis cuit lentement au fumoir – 16h de cuisson (marinade à l'ail, herbes et agrumes) – à partir 30 personnes -					
PORCELET entier	Portion		À partir de	13,50	16,70
Porcelet mariné puis cuit entier au fumoir au bois de chêne – 12h au fumoir (marinade à l'ail, herbes et agrumes) – à partir 50 personnes -					
Gigot à la cuillère	Portion			16,00	19,20
	Duo			11,00	
Agneau du Quercy cuit lentement au bois de chêne – 7h au fumoir					
BEEF RIBS	Portion	>250g		18,00	21,20
Morceau imposant taillé dans la côte de bœuf ; Probablement le morceau le plus riche en goût – 7h au fumoir					



PICANHA de Veau	Portion			12,50	15,70
	Duo			8,50	12
Morceau situé à l'extrémité du haut de la cuisse ; Il est d'une grande tendreté.					
SIDES (garnitures)					
Emblématiques :					
Baked beans		Side Small		1,90	
Coleslaw		Side Large (standard)		3,20	
Pommes de terre TdB					
Mac & Cheese					
Mais aussi :					
Mille-feuille patate douce					
Riz cajun					
Haricots verts					
Ratatouille					
POUR FINIR EN DOUCEUR					
Gros cookie NYC	2,90	Banana bread		2,90	
Muffins du moment	2,90	Apple pie		2,90	
Fudgy brownie	2,90	Cheese cake / Key Lime Pie		2,90	

Tonnerre de braise privilégie les filières françaises voir régionales, labélisées, respectant la santé du consommateur, le bien-être animal et l'environnement.

Anthony Vignault, chef et président de l'entreprise est ambassadeur de l'association Bleu-Blanc-Cœur.

