

LA CARTE DU TWICKENHAM

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'ENCORNET 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 ROQUETTE, 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 CHOIX ..22.90 €
 - MAGRET DE CANARD 200GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX18.90 €
 - ENTRECÔTE 300GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX24.90 €
SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE, CÈPES OU BARBECUE FUMÉE

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 €
GÉSIIERS 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 ROUGET12.00 €
ESCABÈCHE DE CAROTTE GINGEMBRE RELEVÉE À LA CITRONNELLE, VINAIGRE DOUX ET SAKÉ, CRÈME DE SOJA AU NORI
- 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 €
- FONDANT CHOCOLAT NOISETTE9.00 €
CRÈME ANGLAISE AU CAMEL ET CRÈME GLACÉE AU POIVRE DE SICHUAN
- DÉLICE RUGBY9.50 €
COQUE AU CHOCOLAT, MOUSSE COCO ET FRUITS DE LA PASSION, SUR UN BISCUIT JOCONDE AUX AMANDES AVEC UN SIROP DE VANILLE
- PAVLOVA SPHÉRIQUE9.00 €
CRÈME GLACÉE AU THÉ MATCHA, BLANC-MANGER À L'ANANAS ET AU SIROP D'HIBISCUS
- BABA AU RHUM9.00 €
CRÈME VANILLÉE ET RAISINS BLONDS
- GLACES AVEC CHANTILLY MAISON :
 VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAMEL, - 2 BOULES.....6.00 €
 RHUM-RAISIN, SORBET CITRON, SORBET POIRE - 3 BOULES.....8.50 €

LES MENUS

LE TWICK'

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉES & PLATS À L'ARDOISE, DESSERT DU JOUR
 MENU COMPLET 26 € - ENTRÉE & PLAT 21 € - PLAT & DESSERT 21 €

LE LAURAGAIS

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

L'OCCITANE : GÉSIIERS 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 TWICKER'S 10.50 €

PLATS : DESSERTS :

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



LA CARTA DEL TWICKENHAM



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 €
ORIGEN FRANCIA 
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 €
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 ENSALADA22.90 €
- MAGRET DE PATO 200GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA18.90 €
ORIGEN FRANCIA 
- ENTRECOT 300GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA24.90 €
ORIGEN FRANCIA 

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: SUPLEMENTO FOIE GRAS: 9.00 €10.00 €
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
- PAVLOVA ESFÉRICA 9.00 €
HELADO DE TÉ MATCHA, MANJAR BLANCO DE PIÑA Y SIROPE DE HIBISCO
- BABA AL RON 9.00 €
CREMA DE VAINILLA Y PASAS RUBIAS
- HELADOS CON NATA MONTADA CASERA :
VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA, CARAMELO, - 2 BOULAS6.00 €
RON-PASAS SORBETE DE LIMÓN, SORBETE DE PERA - 3 BOULAS8.50 €

MENÚS

LE TWICK'

DE LUNES A VIERNES MEDIODÍA

MENÚ COMPLETO 26 € - ENTRADAS & PLATOS 21 € - PLATOS & POSTRES 21 €

ENTRANTES Y PLATOS DEL DÍA, POSTRE DEL DÍA

LE LAURAGAIS

MENÚ COMPLETO 32 € - ENTRADAS & PLATOS 28 € - PLATOS & POSTRES 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 TWICKER'S 10.50 €

PLATOS : POSTRES :

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

ORIGEN FRANCIA



MENU OF TWICKENHAM



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 €
FRENCH ORIGIN
 - ENTRECÔTE, 300GR, FRIES, SALAD, CHOICE OF SAUCE24.90 €
FRENCH ORIGIN
- SAUCE CHOICES: ROQUEFORT, PEPPER, PORCINI, OR SMOKED BARBECUE

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 €
SUPPLEMENT FOIE GRAS: 9.00 €
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, SAKE, 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
- SPHERICAL PAVLOVA9.00 €
MATCHA TEA ICE CREAM, PINEAPPLE BLANCMANGE, AND HIBISCUS SYRUP
- RUM BABA9.00 €
VANILLA CREAM AND BLOND RAISINS
- ICE CREAM WITH HOMEMADE CHANTILLY:
 - VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, CARAMEL, - 2 SCOOPS6.00 €
 - RUM AND GRAPE, LEMON SORBET, PEAR SORBET - 3 SCOOPS8.50 €

MENUS

LE TWICK'

MONDAY TO FRIDAY LUNCH

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

DAILY SPECIALS FOR STARTERS & MAIN COURSES, DESSERT OF THE DAY

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 PETIT TWICKER'S 10.50 €

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



FRENCH ORIGIN

