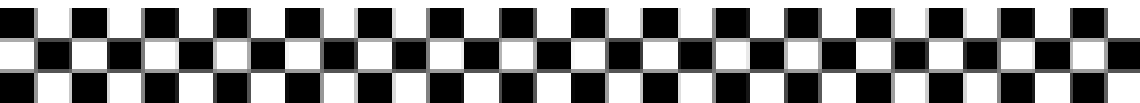


www.dallasdiner.fr



MENU



Restaurant Dallas diner

Bar / Restaurant

Ouvert midi et soir

Du mardi midi au dimanche midi

Réservation 02 .43 .28 .84 .78



Tapas

Mixte Tapas Tennessee	7.50€
Tapas à déguster à plusieurs: 4 beignets cheese jalapenos,4 oignons rings, 4 pops de poulet,4 accras de morue, accompagnées d'une sauce BBQ.	
Mixte Tapas Dallas	8.50€
Tapas à déguster à plusieurs: 4 beignets de brocoli,4 oignons rings,4 tranches de calamar,4 cryspi fromage, accompagnés d'une sauce fred.	
Oignon rings	4.20€
10 beignets d'oignons frits accompagnés d'une sauce BBQ.	
Accras de morue	4.20€
10 accras de morue frits accompagnés d'une sauce BBQ.	
Pop de poulet	3.50€
Assortiment de 15 pops de poulet accompagnés d'une sauce BBQ .	
Aiguillettes de poulet multigraines	7.50€
Assortiment de 4 aiguillettes de poulet accompagnées d'une sauce BBQ.	
Cheese fries	4.50€
Frites accompagnées d'une crème cheese cheddar.	

Salades

Salade Farmer	9.50€
Tortilla ,mélange de salades ,garnie de pops de poulet, noix, fourme d'Ambert et dés de tomates.	
Salade Californien	10.50€
Tortilla ,mélange de salades, saumon fumé, guacamole, tomates, oignons grillés, olives.	
Salade Caesar	11.90€
Tortilla ,mélange de salades, aiguillettes de poulet, parmesan, poitrine fumée, tomates cerises ,croutons.	
Brooklyn Salade	10.50€
Tortilla ,mélange de salades, servie avec tranche de pastrami, dés de tomates oignons grillé ,pickles.	
Salade Coleslaw	4.95€
Petite tortilla , salade de choux blanc et carottes dans la pure tradition Américaine.	

Wraps

Wrap Philadelphia 11.90€

Tortilla de blé multigraines ,accompagnée de dés de tomates ,pastrami mesclun de salades, Cream cheese et concombre.

Wrap Saumon 11.90€

Tortilla de blé multigraines ,accompagnée de guacamole, saumon fumé,mesclun de salades ,dés de tomates et concombre.

Wrap Végétarien 10.90€

Tortilla de blé multigraines ,accompagnée de guacamole, aubergine grillée, moutarde french's,tomates ,concombre, oignons rouge, mesclun de salade, et huile de sésame.



Bagels

Bagel Saumon 11.90€

Bagel myrtilles, Cream cheese, saumon fumé,picklé,concombre,tomates,oignons rouge, mesclun de salade, moutarde french's au miel.

Bagel Pastrami 11.90€

Bagel sésames, Cream cheese, pastrami(bœuf séché à la new yorkaise) picklé,concombre,tomates,mesclun de salade, moutarde french's.

Bagel Végétarien 10.90€

Bagel sésames, Cream cheese, aubergine grillée ,picklé,concombre,tomates,oignons rouge mesclun de salade, moutarde french's, et huile de sésame.



Hot Dog

Hot dog New Yorkais 7.50€

Pain à hot dog ,saucisse pur bœuf, ketchup, moutarde, et oignons grillés.

Original hot dog 8.50€







Pain à hot dog ,saucisse pur bœuf, ketchup, moutarde,sauce cheddar et oignons grillés.

Kajack hot dog 9.50€

Pain à hot dog ,saucisse pur bœuf, poitrine fumée, ketchup, moutarde, sauce cheddar et oignons grillés.

Les Burgers

Tous nos burger sont cuisiné sur place par notre chef, nos steak hachés sont frais ,qualité Label rouge, sélection du Maine .

	simple	double
The Original Burger Steak haché frais label rouge ,tomates, pickles, mesclun de salades, oignons rouge et sauce premium.	9.50€	12.50€
The Cheese Burger Steak haché frais label rouge ,tomates, pickles, sauce cheddar, mesclun de salades, oignons rouge et sauce premium.	11.50€	14.50€
The Dallas Steak haché frais label rouge, tomates, pickles, sauce cheddar, mesclun de salades, bacon fumé, oignons rouge et sauce premium.	12.50€	
The New Yorker Steak haché frais label rouge ,tomates, pickles, mesclun de salades, chorizo, oignon rouge,et sauce cheddar.	12.90€	
The Bollywood Aiguillettes de poulet, tomates, pickles, mesclun de salades, oignons rouge, sauce curry Mengo.	12.90€	
The Texas Steak haché frais label rouge ,tomates, pickles, mesclun de salades, oignons rouge, galette de pomme de terre, et sauce cheddar.	13.50€	
The Cowboy Steak haché frais label rouge ,tomates, pickles, mesclun de salades, oignons rouge, poitrine fumée, fourme d'Ambert et sauce cheddar.	13.50€	
The Country Steak haché frais label rouge ,tomates, pickles, mesclun de salades, oignons rouge, Fromage de chèvre, et sauce BBQ.	13.50€	
The Fish & chips Authentique filet de cabillaud pané, tomates, pickles, mesclun de salades, oignons rouge, et sauce Fred.	12.50€	
The Tiffany's veggie Galette de légumes ,poivrons ,aubergine grillée, tomates, pickles, mesclun de salades, oignons rouge et huile de sésame.	12.90€	
The Crazy Dallas 4 Steaks hachés(+/- 500gs) de viande fraîche de qualité label rouge ,tomates, pickles, mesclun de salades, oignons rouge ,bacon et sauce cheddar.		24.50€ 

Les Plats

Nos plats sont cuisiné sur place par notre chef, nos viandes sont d'origine Françaises, nos steaks hachés sont frais, qualité label rouge sélection du Maine.

Steak Grillé

13.50€

Steak 140g grillé selon votre gout, servi avec la sauce et l'accompagnement de votre choix.

Entrecôte Grillée

16.50€

L'original ,tendre et savoureuse,180g de viande grillée selon votre gout, servie avec la sauce et l'accompagnement de votre choix.

Travers de porc

14.90€

225g de viande parfumée et moelleuse, coupe épaisse, typiquement Texane, servi avec sauce BBQ et l'accompagnement de votre choix.

Wings de poulet

9.50€

Assortiment de 8 Wings de poulets servis avec une sauce BBQ et l'accompagnement de votre choix.

Fried eggs breakfast

13.50€

Assiette accompagnée de 2 œufs au plat ,2 tranches de bacon et poitrine , 1 tranche de jambon supérieure épaisse avec l'accompagnement de votre choix.

Filet de poulet à la Texane

12.90€

Filet de poulet servi avec une sauce au curry et l'accompagnement de votre choix.

Dos de cabillaud

13.50€

Véritable dos de cabillaud accompagné d'une sauce Normande , avec l'accompagnement de votre choix.

Ribs de poulet Chipotle

14.90€

Ribs du haut de la cuisse de poulet marinés aux épices, servis avec une sauce BBQ et l'accompagnement de votre choix.

Chili con carne 300 g

13.50€

Recette élaborée par notre chef avec du bœuf et haricots rouge, le tout légèrement relevé avec un riz Mexicain maison .

Fajitas de poulet

15.50€

3 tortillas de blé à garnir selon votre envie avec un mélange de poulet mariné (200g) et poivrons laniés, accompagnées d'une sauce guacamole, BQ et crème fraîche avec l'accompagnement de votre choix .

Fish & chips

13.50€

Authentique filet de cabillaud pané servi avec une sauce Fred et l'accompagnement de votre choix.

Sauce Maison au choix : sauce au poivre , sauce Fred , sauce BBQ , sauce Normande.

Accompagnement aux choix et à volonté: Frites , Haricots vert ,Riz Mexicain.

Drinks

Eau plate//spring water

Evian 50cl	2.90€
Evian 1l	3.90€
Supplément sirop	0.50€

Eau pétillante//sparkling water

San Pellegrino 50cl	2.90€
San Pellegrino 1l	3.90€

Soda

Coca,light,zero 33cl	2.95€
Sprite 33cl	2.95€
Nestea 20cl	2.95€
Orangina 25 cl	2.95€
Diabolo	2.50€
Vittel sirop 25cl	2.50€
Perrier 33cl	2.80€
Perrier sirop /tranche	3.10€
Schweppes Tonic 25cl	2.95€
Fanta 33cl	2.95€
Ricqls 25cl	2.95€
Dr Pepper 33cl	2.95€
Oasis tropical 33cl	2.95€
Capri sun 20cl	1.60€
Jus fruit Granini 25cl	2.95€

Bière pression 25cl 50cl

Leffe blonde	3.20€	6.40€
Bud	2.80€	5.60€
Hoegaarden	3.50€	7.00€

Bière du monde

Brooklyn ale 35.5cl	4.50€
Brooklyn india 35.5cl	4.50€
Cubanisto (rhum) 33cl	3.80€
Samuel Adams 33cl	4.50€
Despé téquila 33cl	3.80€
Corona 35.5cl	4.20€

Les VINS



Vins blancs //white wines

	12cl	75cl
Barefoot cépage Pinot Californien.	3.10€	18.00€
AOP Coteaux du Layon(Domaine Cady)	4.10€	19.90€

Vins rosé //rosé wines

AOP Cabernet d'anjou (Domaine des deux Moulins)	2.90€	17.00€
AOP Cote de provence (les jolies filles)	3.10€	18.00€
Barefoot cépage white zindanbel Californien	3.10€	18.00€

Vins rouges // red wines

AOP Anjou (Domaine des deux Moulins)	2.90€	15.00€
AOP StNicolas de Bourgueil (domaine de la Jarmoterie)	3.20€	18.80€
AOP Lussac St Emilion(Grand prince)	4.10€	21.00€
Barefoot cépage Merlot Californien	3.10€	18.00€

Champagne // sparkling wines

AOP Crémant de loire (Langlois Château)	4.10€	19.90€
Champagne (Pommery) brut royal	6.50€	45.00€



Les Apéritifs

Vodka / Gin 4 cl	3.80€
Whisky Clan Campbell 2cl	3.70€
Whisky Jack Daniel's 4cl	4.20€
Bourbon 4cl	5.50€
Porto rouge 5cl	3.00€
Martini blanc / rouge 5cl	3.00€
Kir alsace cassis ,pêche 12cl	2.90€
Kir Muscadet cassis pêche 12cl	2.60€
Get 27 4cl	3.50€
Bailley 4cl	3.50€
Get 31 4cl	4.50€
Cognac 4cl	3.50€
Calvados 4cl	3.50€
Malibu 4cl	3.50€
Ricard 2cl	2.50€

Les Cocktails

Sans alcool // without alcohol 4.90€

Florida 20cl 4.90€

Jus d'orange, sirop de kiwi, banane et pomme verte.

California 20cl 4.90€

Jus d'orange, saveur litchi framboise.

Alabama 20cl 4.90€

Jus d'orange parfum mangue ,fruit de la passion et kiwi.

Avec alcool // with alcohol 5.50€

Mojito 20 cl 5.50€

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sirop de mojito,eau gazeuse ,glace pilée.

Planter's pur 20cl 5.50€

Rhum ,jus de citron ,jus d'orange, sirop de grenadine.

Margarita 20cl 5.50€

Téquila , cointreau , jus de citron vert, glace pilée.