

## LES SALADES

PRIX  
15€  
50

### LA SALADE À TERRE

Méli-mélo de salade, crispy chicken, croustons, oignons rouges, tomates séchées, Cantal. Sauce fromage blanc ail et fines herbes, servie à part.

PRIX  
16€  
30

### LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Méli-mélo de salade, toast de chèvre au miel, lardons, tomates, noix, champignons.

PRIX  
16€  
90

### LA SALADE EN MER

Méli-mélo de salade, brochette de crevettes et courgettes, saumon fumé, spaghettis de concombre, gressins. Sauce fromage blanc ail et fines herbes, servie à part.

PRIX  
15€  
50

### CARPACCIO DE BŒUF

Carpaccio de boeuf, marinade à l'huile d'olive, copeaux de Grana Padano, tomates séchées et câpres.



adobo  
RESTAURANT  
LOCO

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

## ET LES PLATS

PRIX  
16€  
10

### LE GRATIN VÉGÉTARIEN

Fromage de chèvre, aubergines, concassé de tomates. Servi avec un méli-mélo de salade.

PRIX  
17€  
30

### LES LASAGNES DE BŒUF

Bolognaise de bœuf, béchamel, pâtes et emmental.

PRIX  
17€  
80

### LE TARTARE ADOBO

Viande de bœuf (180g), sauce cocktail, cornichons, câpres, persil, échalotes. Servi préparé, cru ou poêlé.

PRIX  
17€  
00

### LE BURGER MAISON

Viande de bœuf (180g), oignons, salade, tomates. Fromage au choix : Cheddar, Maroilles ou chèvre.

PRIX  
16€  
70

### LE BURGER VÉGÉTARIEN MAISON

Steak de légumes 120g (betteraves, petits pois, fécule de pomme de terre), oignons, salade, tomates. Fromage au choix : Cheddar, Maroilles ou chèvre.

## HMM LES DESSERTS

### LES DELICES

- Dessert maison du moment ..... 6,00€ ☺
- Crème brûlée maison ..... 6,10€ ☺
- Moelleux chocolat maison ..... 6,80€ ☺  
glace vanille et amandes
- Mousse au chocolat maison ..... 6,00€ ☺
- Framboisier de Madagascar ..... 7,00€  
biscuit aux amandes, framboises entières  
et crème à la vanille
- Fromage blanc et sa compotée de fruits ..... 4,40€
- Le café ou thé gourmand ..... 7,25€  
servi avec 3 mini-desserts surprise
- Assiette de fromages ..... 7,20€



### LES GLACES ET SORBETS

- Coupe Adobo : glace vanille, sauce chocolat amandes ..... 7,25€  
et crème fouettée
- Coupe colonel : sorbet citron vert et vodka (4 cl) ..... 7,25€
- Coupe rayon vert : sorbet citron vert et limoncello (4 cl) ..... 7,25€
- Coupe antillaise : glace coco, sorbet mangue, ananas et rhum(4 cl) 7,25€
- Coupe Caraïbes : glace coco, café, vanille, sauce chocolat  
et crème fouettée ..... 7,25€
- Chocolat ou café liégeois : glace, sauce chocolat ou café  
et crème fouettée ..... 7,25€



- Boules de glaces et sorbets au choix :  
vanille, chocolat, café, mangue, citron vert,  
coco, framboise, ananas ou fraise.

- Une boule ..... 2,70€
- Deux boules ..... 4,80€
- Trois boules ..... 5,70€
- Supplément crème fouettée ..... 1,10€

Glaces sans colorant ni arôme artificiels. Prix nets, service compris.

adobo  
RESTAURANT  
LOCO

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

3, rue de la Ladrée à Wasquehal

Réservation au 03 20 98 31 71 ou sur [www.adoboloco.fr](http://www.adoboloco.fr)

Nous vous accueillons du mardi au jeudi de 11h30 à 14h et de 19h à 22h.

Les vendredis et samedis de 11h30 à 14h et de 19h à 22h30.

Les dimanches et lundis uniquement le midi de 11h30 à 14h.

Retrouvez-nous sur : facebook instagram

SAS CANA 523 918 852 RCS ROUBAIX-TOURCOING - 05/2023

MENU



adobo  
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

Bienvenue dans notre restaurant

## GRIGNOTER UN PEU AVEC L'APÉRO ?

### UNE... ENTRÉE AVANT LA PIERRE ?

- Sardinade Adobo ..... 5,10€ ☺
- Tapenade maison ..... 5,10€ ☺
- Terrine et compotée d'oignons ..... 6,20€ ☺
- Petite assiette de carpaccio de boeuf ..... 6,20€ ☺
- Crispy chicken ..... 7,20€ ☺
- Saumon fumé à partager ..... 10,40€
- Planche apéro à partager (2 pers.) ..... 9,90€  
charcuterie et fromage
- Assiette de fromages ..... 7,20€

Un tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix nets, service compris.

MONTER À BORD

## FORMULES **MiDi**

du lundi au vendredi sauf jours fériés

**PRIX**  
**13€<sub>90</sub>**  
FORMULE  
**ALIZÉS**

Entrée + plat **ou** Plat + dessert  
accompagnement au choix

### ENTRÉE AU CHOIX

•Sardinade, tapenade ou terrine

### PLAT AU CHOIX

•Aiguillettes de poulet ou de porc (200g)  
•Dos de lieu noir (180g)  
•Cocotte du jour

### DESSERT AU CHOIX

•Fromage blanc et sa compotée de fruits  
•Crème brûlée  
•Dessert du moment

**PRIX**  
**11€<sub>50</sub>**  
La **COCOTTE du JOUR** ☺  
voir ardoise

**PRIX**  
**18€<sub>20</sub>**  
FORMULE  
**LAGONS**

Entrée + plat **ou** Plat + dessert  
accompagnement au choix

### ENTRÉE AU CHOIX

•Sardinade, tapenade ou terrine

### PLAT AU CHOIX

•Aloyau de bœuf (200g)  
•Mixte viande (200g)  
•Dos de cabillaud (180g)  
•Carpaccio de bœuf  
•Salade en mer  
•Tartare Adobo  
•Gratin végétarien

### DESSERT AU CHOIX

•Fromage blanc et sa compotée de fruits  
•Crème brûlée  
•Mousse au chocolat  
•Dessert du moment

## FORMULES **SOiR ET WEEK-END**

même les jours fériés

**PRIX**  
**20€<sub>90</sub>**  
FORMULE  
**CORSAIRE**

Entrée + plat **ou** Plat + dessert  
accompagnement au choix

### ENTRÉE AU CHOIX

•Sardinade, tapenade ou terrine

### PLAT AU CHOIX

•Aiguillettes de poulet (200g)  
•Aloyau de bœuf (200g)  
•Mixte viande (200g)  
•Salade à terre  
•Dos de cabillaud (180g)  
•Duo de calamars et gambas (200g)

### DESSERT AU CHOIX

•Fromage blanc et sa compotée de fruits  
•Crème brûlée  
•Mousse au chocolat  
•Dessert du moment  
•Glace 2 boules

**PRIX**  
**25€<sub>50</sub>**  
FORMULE  
**CAPITAINE**

Entrée + plat + dessert  
accompagnement au choix

### ENTRÉE AU CHOIX

•Sardinade, tapenade ou terrine

### PLAT AU CHOIX

•Aiguillettes de poulet (200g)  
•Aloyau de bœuf (200g)  
•Mixte viande (200g)  
•Salade à terre  
•Dos de cabillaud (180g)  
•Duo de calamars et gambas (200g)

### DESSERT AU CHOIX

•Fromage blanc et sa compotée de fruits  
•Crème brûlée  
•Mousse au chocolat  
•Dessert du moment  
•Glace 2 boules

## FORMULES **ENFANTS**

jusqu'à 12 ans

**PRIX**  
**10€<sub>40</sub>**  
**AU CHOIX**

- Mini-pierre : burger de bœuf (100g)
- ou** • Mini-pierre : blancs de poulet (100g)
- ou** • Mini-pierre : dos de lieu noir (100g)
- ou** • Crispy chicken (100g)

### + BOISSON + DESSERT

#### ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites de pommes de terre ou manioc - Écrasé de légumes -  
Légumes au four - Pomme de terre au four -  
Pommes de terre grenaille - Gratin dauphinois - Riz pilaf -  
Pâtes avec ou sans sauce napolitaine

#### BOISSON AU CHOIX

Caprisun • Sprite • Fanta • Fuze tea • Eau minérale • Jus de fruits.

#### DESSERT AU CHOIX

•Fromage blanc et compotée de fruits

•2 Boules de glace :  
vanille, fraise, chocolat, framboise, mangue, coco, café,  
ananas ou citron vert.

JOUER LES P'TITS CUISTOTS

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

### EN PLUS D'UNE PETITE SALADE, CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT :

Frites de pommes de terre ou de manioc - Écrasé de légumes - Légumes au four (oignons, aubergines, tomates et poivrons)  
Pomme de terre au four - Pommes de terre grenaille - Gratin dauphinois - Riz pilaf - Pâtes avec ou sans sauce napolitaine

## PIERRE **À TERRE** accompagnement au choix

Servie avec les 2 sauces maison et le sel Adobo

### LA VIANDE À CUIRE SUR LA PIERRE

•Aiguillettes de poulet (200g)	<b>16,30€</b>
•Filet mignon de porc (200g)	<b>17,30€</b>
•Aloyau de bœuf (200g)	<b>18,30€</b>
•Aiguillettes de canard (200g)	<b>18,50€</b>
•Foie de veau (200g)	<b>18,50€</b>
•Mixte viande (200g)	<b>19,10€</b>
Poulet + aloyau de bœuf + filet mignon de porc	
•Cœur de Rumsteak de bœuf (200g)	<b>19,90€</b>
•Onglet de veau (200g)	<b>19,90€</b>
•Royal Mixte viande (200g)	<b>22,60€</b>
Onglet de veau + aiguillettes de canard + cœur de rumsteak	
•Filet de bœuf (200g)	<b>25,00€</b>

**SUPPLÉMENT :** •**XL** (+100g) : **6,50€**  
(sur le choix d'origine) •**XXL** (+300g) : **12,00€**

•Sauces maison : fromage, échalote, poivre,  
Maroilles ou champignons..... **1,00€** ☺

## OU PARTIR

RESTER À TERRE



EN MER

adobo  
LOCO

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

## PIERRE **EN MER** accompagnement au choix

Servie avec les 2 sauces maison et le sel Adobo

### LE POISSON À CUIRE SUR LA PIERRE

•Dos de lieu noir frais (180g)	<b>17,80€</b>
•Dos de cabillaud frais (180g)	<b>19,50€</b>
•Duo de calamars et gambas (180g)	<b>19,50€</b>
•Gambas entières décortiquées (200g)	<b>19,70€</b>
•Médailon de thon frais (200g)	<b>21,50€</b>
•Mixte poisson (200g)	<b>22,60€</b>
Gambas + dos de poisson + noix de St-Jacques	
•Royal Mixte poisson (200g)	<b>23,00€</b>
Gambas + thon frais + noix de St-Jacques	
•Noix de St-Jacques fraîches (180g)	<b>24,10€</b>

**SUPPLÉMENT :** •**XL** (+100g) : **6,70€**  
(sur le choix d'origine) •**XXL** (+300g) : **12,50€**

☺ •Sauces maison : fromage, échalote, poivre,  
Maroilles ou champignons..... **1,00€**

## LES COCKTAILS AVEC ALCOOL\*

• "Loco" Vin rosé, crème de pamplemousse et sucre de canne.....	12,5cl	<b>4,90€</b>
• Pina colada : Lait de coco, jus d'ananas, cannelle, rhum.....	20cl	<b>5,90€</b>
• Ti' punch : Rhum, citron vert et sucre de canne.....	4cl	<b>4,90€</b>
• Planteur : Rhum, jus de mangue, d'orange et de goyave.....	20cl	<b>5,90€</b>
• Tequila Sun rise : Tequila, jus d'orange et grenadine.....	20cl	<b>5,90€</b>
• Spritz Aperol : Prosecco, Aperol, orange et eau pétillante.....	20cl	<b>5,40€</b>
• Mojito : Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche.....	25cl	<b>7,00€</b>
• Mojito framboise : Rhum, sirop de framboise, citron vert, menthe fraîche.....	25cl	<b>7,00€</b>
• Sex on the beach : Vodka, jus d'orange, cranberry et grenadine.....	20cl	<b>6,00€</b>
• Kir vin blanc : Vin blanc, crème, cassis ou mûre.....	12cl	<b>4,30€</b>
• Kir royal : Champagne, crème cassis ou mûre.....	12cl	<b>8,10€</b>

## LES ALCOOLS\*

• Ricard.....	4cl	<b>4,00€</b>		
• Whisky Ballantines.....	2cl	<b>4,20€</b>	4cl	<b>7,20€</b>
• Whisky Jack Daniel's.....	2cl	<b>5,40€</b>	4cl	<b>8,10€</b>
• Whisky Gragganmore 12 ans.....	2cl	<b>6,10€</b>	4cl	<b>8,90€</b>
• Rhum Neisson blanc.....	2cl	<b>4,20€</b>		
• Rhum Neisson ambré.....	2cl	<b>5,20€</b>		
• Gin Gordon.....	4cl	<b>5,90€</b>		
• Vodka.....	4cl	<b>5,90€</b>		
• Martini rouge.....	6cl	<b>4,10€</b>		
• Martini blanc.....	6cl	<b>4,10€</b>		
• Américano.....	8cl	<b>5,90€</b>		
• Porto.....	6cl	<b>4,30€</b>		
• Complément soda.....		<b>1,00€</b>		

## LES BOISSONS CHAUDES ET LES DIGESTIFS

• Café expresso.....		<b>2,00€</b>
• Double expresso.....		<b>3,10€</b>
• Décaféiné.....		<b>2,30€</b>
• Espresso crème.....		<b>2,40€</b>
• Double crème.....		<b>3,50€</b>
• Capuccino.....		<b>3,90€</b>
• Thé (au choix).....		<b>2,80€</b>
• Tilleul, verveine.....		<b>2,70€</b>
• Rhum arrangé.....	4cl	<b>4,10€</b>
• Poire, mirabelle 40°.....	4cl	<b>7,80€</b>
• Limoncello frappé.....	4cl	<b>7,80€</b>
• Rhum vieux 42°.....	4cl	<b>7,80€</b>
• Cognac V.S.O.P. 40°.....	4cl	<b>7,80€</b>
• Get 27 21° frappé.....	4cl	<b>7,80€</b>
• Baileys 17°.....	4cl	<b>7,80€</b>
• Irish Coffee rhum, cognac ou whisky.....		<b>7,80€</b>



Donnez-nous  
à BOIRE !

adobo  
RESTAURANT **loco**

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

3, rue de la Ladrée à Wasquehal  
Réservation au **03 20 98 31 71** ou sur [www.adoboloco.fr](http://www.adoboloco.fr)

Nous vous accueillons du mardi au jeudi de 11h30 à 14h et de 19h à 22h.  
Les vendredis et samedis de 11h30 à 14h et de 19h à 22h30.  
Les dimanches et lundis uniquement le midi de 11h30 à 14h.

adobo  
**loco**

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !






## LES BIÈRES

• Jupiler blonde (pression).....	25cl	<b>3,50€</b>	33cl	<b>4,50€</b>
• Leffe blonde (pression).....	25cl	<b>4,50€</b>	33cl	<b>5,60€</b>
• Triple Karmeliet (pression).....	25cl	<b>5,20€</b>	33cl	<b>6,70€</b>
• Panaché .....	25cl	<b>4,10€</b>	33cl	<b>5,10€</b>
• Monaco.....	25cl	<b>4,10€</b>	33cl	<b>5,10€</b>
• Leffe Rubis (bouteille).....			33cl	<b>5,60€</b>

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

• “Adobo” Jus de mangue et de goyave.....	25cl	<b>4,50€</b>
• “Virgin Pina colada” Lait de coco, jus d’ananas et cannelle .....	25cl	<b>4,90€</b>
• “La Désirade” Jus de framboise, goyave, citron vert.....	25cl	<b>4,90€</b>
• “Virgin mojito” Limonade, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert.....	25cl	<b>4,90€</b>

## LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 Coca-Cola, Coca-Cola cherry, Coca-Cola zéro.....	33cl	<b>4,00€</b>
 • Fanta orange.....	25cl	<b>4,00€</b>
 • Sprite.....	25cl	<b>4,00€</b>
 • Fuze tea pêche.....	25cl	<b>4,00€</b>
 • Schweppes tonic ou agrumes.....	25cl	<b>4,00€</b>
• Orangina.....	25cl	<b>4,00€</b>
• Jus de fruits : orange, tomate, ananas ou pomme.....	20cl	<b>3,90€</b>
• Sirop à l’eau : menthe, grenadine, violette ou pêche.....	25cl	<b>3,40€</b>
• Diabolo : menthe, grenadine, violette ou pêche.....	33cl	<b>3,50€</b>

## LES EAUX MINÉRALES

• Vittel.....	50cl	<b>3,60€</b>	1l	<b>5,20€</b>
• San pellegrino.....	50cl	<b>3,80€</b>	1l	<b>5,40€</b>
• Perrier.....			33cl	<b>3,90€</b>

## LES VINS ROUGES\*

### • Pays d’Oc I.G.P. «La source»

Nez très expressif de fruits rouges éclatants. La bouche est attractive, ronde et fraîche soutenue par du fruit, du fruit, encore du fruit.

### • St-Nicolas de Bourgueil A.O.P.

Vin rouge rubis aux reflets grenats, nez très expressif du Cabernet franc, nuance de violette et de pivoine.

### • Saumur Champigny A.O.P.

Ce vin, à la robe rubis, présente des arômes de sous bois associés aux fruits rouges. Léger en bouche, ce vin est bien équilibré et fruité.

### • Côtes du Rhône «Samorens»

Un rouge de soif, à l’accent jovial et printanier. Arôme de fruits rouges très mûrs.

### • Bordeaux Graves «Trébiac»

Le bouquet expressif fait la part belle aux baies rouges (cassis et groseilles) avec des notes fumées et plus minérales.

### • Beaujolais Brouilly

Ce Beaujolais est coloré, ferme et corsé. Robe rubis profond avec un nez de fruits rouges.

### • Bourgogne - Côte chalonaise

Le nez s’ouvre sur les fruits rouges typiques du Pinot noir, avec des notes fumées d’humus et parfois animales.

### • St Joseph La Source - Maison Ferraton

Attaque souple et dominée par les fruits noirs (cassis, framboises noires), la trame est subtile se poursuivant sur une finale riche en épices qui n’en finit pas... ! Un vin à déguster sur viande ou poisson.

### • Beaune Cuvée Grangier - Vignes Hospital de Dijon

Bouquet complexe et raffiné, mêlant fruits rouges croquants et saveurs fumées et boisées. Structure généreuse et charnue, enveloppée dans des tanins souples et élégants.

### • Bordeaux Pessac Léognan «Lafont Menaut»

Un Pessac Léognan caractéristique : un bouquet mariant les épices, les fruits rouges mûrs, les notes fumées typiques de son terroir.

### • Bordeaux St Estèphe «Château Mac Carthy»

Ce vin possède une belle robe d’un rouge intense. Ses arômes sont délicats et sa bouche est élégante, subtile. Le Mac Carthy a tout d’un grand vin de Bordeaux.

Bouteille	Pichet	Verre
75cl	50cl	12,5cl
	<b>13,20€</b>	<b>3,80€</b>
<b>24,10€</b>	<b>18,20€</b>	<b>5,00€</b>
<b>25,20€</b>	<b>18,80€</b>	<b>5,20€</b>
<b>25,90€</b>	<b>19,30€</b>	<b>5,40€</b>
<b>29,30€</b>	<b>21,90€</b>	<b>6,10€</b>
<b>31,20€</b>		
<b>32,00€</b>		
<b>37,10€</b>		
<b>38,60€</b>		
<b>38,80€</b>		
<b>42,90€</b>		

## LES VINS ROSÉS\*

### • Languedoc Greg et Juju VDP d’Oc

Ce Pinot noir Grenache a des airs de vacances !

### • Tisoru Corse VDP île de beauté

Ce Tisoru, rosé de Corse, développe une robe rose pâle aux reflets violacés et des arômes de fleurs blanches et de senteurs du maquis.

### • Côtes de Provence “Château Mouresse”

En bouche il joue les registres floraux et fruités. Sa rondeur en fait un vin de plaisir immédiat.

### • Côtes de Provence A.O.C. « Minuty »

Ce vin rose pâle exprime des arômes très intenses d’agrumes et de fleurs blanches. Sa bouche riche, veloutée associée à sa fraîcheur lui confère un coté aérien.

## LES VINS BLANCS\*

### • Coteaux d’Ardèche I.G.P.

Vin équilibré, léger et facile.

### • Côtes de Gascogne “Pellehaut”

Le nez révèle une grande intensité aromatique. En bouche, les saveurs s’équilibrent entre une attaque fraîche et une longue finale fruitée.

### • Ultime Récolte by Jeff Carrel - Côtes Catalane

Un blanc légèrement sucré mais suffisamment dosé. Une acidité équilibrée grâce à une belle fraîcheur. On a l’impression de croquer dans du raisin bien mûr !

### • Bourgogne “Petit Chablis Fèvre”

Bouquet marqué par une grande fraîcheur. Note fruitée, florale et minérale. Un vin léger et fringant.

## LE CHAMPAGNE

### • Brut “Demoulin Fleury”

La coupe.....	12,5cl	<b>8,60€</b>
La bouteille.....	75cl	<b>49,00€</b>

adobo  
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

\*L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.