

adobo  
RESTAURANTS **loco**

Bienvenue dans nos restaurants

3, rue de la Ladrié à Wasquehal  
Réservation au **03 20 98 31 71**

110, rue Jean Jaurès à Lesquin  
Réservation au **03 20 03 80 76**

Nous vous accueillons du dimanche au jeudi de 11h30 à 14h et de 19h à 22h.  
Les Vendredi et samedi de 11h30 à 14h et de 19h à 22h30

Retrouvez-nous sur [adoboloco.com](http://adoboloco.com)



facebook



instagram

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

SAS CANA 523 918 852 RCS ROUBAIX-TOURCOING - OCTOBRE 2018

UN  
ZEN  
MEN

adobo  
**loco**

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

## FORMULES **MiDi** du lundi au vendredi

PRIX  
**12€<sub>50</sub>**

### FORMULE **ALIZÉS**

Entrée + plat **ou** Plat + dessert

#### 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 voir ardoise

#### DESSERT AU CHOIX

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

PRIX  
**15€<sub>50</sub>**

### FORMULE **LAGONS**

Entrée + plat **ou** Plat + dessert

#### ENTRÉE AU CHOIX

•Sardinade, tapenade ou terrine

#### PLAT AU CHOIX

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

#### DESSERT AU CHOIX

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

## FORMULES **SOiR** même le week-end

PRIX  
**18€**

### FORMULE **CORSAIRE**

Entrée + plat **ou** Plat + dessert

#### ENTRÉE AU CHOIX

•Sardinade, tapenade ou terrine

#### PLAT AU CHOIX

- Aiguillettes de poulet (200g) •Aloyau de bœuf (200g)
- Mixte viande (200g) •Tartare Adobo
- Dos de cabillaud (180g) •Duo de calamars et gambas (200g)

#### DESSERT AU CHOIX

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

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

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

# FORMULES ENFANTS

PRIX  
**8€<sub>60</sub>**

**AU CHOIX** (jusqu'à 12 ans)

- ou **MINI-PIERRE : BURGER DE BŒUF** (100g)  
**MINI-PIERRE : BLANCS DE POULET** (100g)  
 ou **CRISPY CHICKEN** (100g)

+ BOISSONS + DESSERT

**Accompagnements :** Frites de pommes de terre ou de manioc • Riz  
 • Pommes de terre grenaille • Haricots verts extra-fins • Gratin dauphinois • Légumes au four • Pâtes avec ou sans sauce Napolitaine.

**Boissons :** Coca cola • Sprite • Fanta • Fuzze tea • Eau minérale  
 • Jus de fruits.

**Dessert :** Fromage blanc et compotée ou coulis de fruits • 2 Boules de glace : vanille, chocolat, framboise, mangue ou citron vert.



adobo  
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

GRIGNOTER UN PEU  
AVEC L'APÉRO ?

UNE... ENTRÉE  
AVANT LA PIERRE ?

|   |               |   |
|---|---------------|---|
| • Sardinade Adobo .....                   | <b>4,20€</b>  | ☺ |
| • Tapenade maison .....                   | <b>4,20€</b>  | ☺ |
| • Terrine et compotée d'oignons .....     | <b>5,20€</b>  | ☺ |
| • Tomates, mozzarella et basilic .....    | <b>5,50€</b>  | ☺ |
| • Crispy chicken .....                    | <b>5,90€</b>  | ☺ |
| • Dentelle de charcuterie à partager..... | <b>8,50€</b>  |   |
| • Saumon fumé à partager .....            | <b>8,50€</b>  |   |
| • Planche apéro à partager.....           | <b>10,50€</b> |   |

charcuterie et fromage

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

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

Un tableau des allergènes est affiché dans le restaurant. Prix nets, service compris

# PIERRE À TERRE

Servie avec les 2 sauces maison et le sel Adobo

## LA VIANDE À CUIRE SUR LA PIERRE

- Aiguillettes de poulet (200g) ..... 13,50€
- Aiguillettes de canard (180g) ..... 15,70€
- Filet mignon de porc (200g) ..... 15,70€
- Aloyau de bœuf (200g) ..... 15,70€
- Mixte viande (200g) ..... 16,20€  
Poulet + aloyau de bœuf + filet mignon de porc
- Cœur de Rumsteak de bœuf (200g) ..... 16,70€
- Onglet de veau (200g) ..... 17,30€
- Royal Mixte viande (200g) ..... 18,60€  
Onglet de veau + filet mignon de porc + filet de bœuf
- Filet de bœuf (180g) ..... 19,20€

Supplément à volonté 6,90€



adobo  
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

OU PARTIR EN MER

# PIERRE EN MER

Servie avec les 2 sauces maison et le sel Adobo

## LE POISSON À CUIRE SUR LA PIERRE

- Dos de lieu noir frais (180g) ..... 15,10€
- Dos de cabillaud frais (180g) ..... 16,30€
- Gambas entières décortiquées (200g) ..... 16,70€
- Duo de calamars et gambas (180g) ..... 16,70€
- Médaille de thon frais (200g) ..... 18,30€
- Mixte poissons (200g) ..... 19,20€  
Gambas + dos de poisson + noix de St-Jacques
- Royal mixte poissons (200g) ..... 19,90€  
Gambas + thon frais + noix de St-Jacques
- Noix de St-Jacques fraîches (180g) ..... 20,20€

Supplément à volonté 8,10€



adobo  
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

EN PLUS D'UNE PETITE SALADE, CHOI SISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT :

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

RESTER À TERRE

# ■ LES SALADES

## ET LES PLATS

PRIX  
14€  
60

### LA SALADE EN MER

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

PRIX  
13€  
30

### LA SALADE À TERRE

Meli-mélo de salade, émincés de blancs de poulet, croutons, anchois, tomates séchées, parmesan. Sauce fromage blanc ail et fines herbes, servie à part.

PRIX  
12€  
50

### LA SALADE CAPRESE

Rondelles de tomates et de mozzarella et basilic.

PRIX  
12€  
90

### LA SALADE PONTON

Pâtes de moine, pesto rouge, tomates séchées, parmesan, salade de roquette.

PRIX  
13€  
90

### LA SALADE DE CHEVRE CHAUD

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



PRIX  
14€  
90

### LES LASAGNES DE BOEUF

Bolognaise de bœuf, béchamel, pâtes et emmental

PRIX  
15€  
10

### LE TARTARE ADOBO

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

PRIX  
13€  
70

### LE GRATIN VEGETARIEN

Fromage de chèvre, aubergines, concassé de tomates.

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

Un tableau des allergènes est affiché dans le restaurant. Prix nets, service compris

# HMM LES DESSERTS

## LES DELICES

- Dessert maison du moment ..... 5,20 € ☺
- Coupe de fruits de saison ..... 5,30 €
- Crème brûlée maison ..... 5,30 € ☺
- Moelleux chocolat maison ..... 5,95 € ☺  
glace vanille et amandes
- Framboisier de Madagascar ..... 5,95 €  
biscuit aux amandes, framboises entières  
et crème à la vanille
- Fromage blanc et sa compotée de fruits ..... 3,80 €
- Le café ou thé gourmand ..... 6,30 €  
café ou thé servi avec 3 mini-desserts surprise



adobo  
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !



## LES GLACES

- Coupe Adobo : glace vanille, sauce chocolat amandes ..... 6,30 €  
et crème fouettée.
- Coupe colonel : sorbet citron vert et vodka (4 cl) ..... 6,30 €
- Coupe rayon vert : sorbet citron vert et limoncello (4 cl) ..... 6,30 €
- Coupe antillaise : glace coco, sorbet mangue, ananas et rhum (4 cl) ..... 6,30 €
- Coupe Caraïbes : glace coco, café, vanille, sauce chocolat ..... 6,30 €  
et crème fouettée.
- Chocolat ou café liégeois : glace, sauce chocolat ..... 6,30 €  
et crème fouettée
- Glaces et Sorbet : vanille, chocolat, café, mangue,  
citron vert, coco, framboise et ananas
- Une boule ..... 2,45 €
- Deux boules ..... 4,40 €
- Trois boules ..... 5,20 €
- Supplément crème fouettée. .... 1,00 €



## LES COCKTAILS AVEC ALCOOL\*

|   |       |
|---|-------|
| • "Loco" 12,5cl Vin rosé, crème de pamplemousse et sucre de canne             | 3,75€ |
| • Pina colada 20cl Lait de coco, jus d'ananas, cannelle, rhum                 | 4,80€ |
| • Ti' punch 4cl Rhum, citron vert et sucre de canne                           | 3,75€ |
| • Planteur 20cl Rhum, jus de mangue, d'orange et de goyave                    | 4,80€ |
| • Téquila Sunrise 20cl Téquila, jus d'orange et grenadine                     | 4,80€ |
| • Spritz Aperol 20cl Prosecco, Aperol, orange et eau pétillante               | 4,50€ |
| • Mojito 25cl Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche               | 6,00€ |
| • Mojito framboise 25cl Rhum, sirop de framboise, citron vert, menthe fraîche | 6,00€ |
| • Sex on the beach 20cl Vodka, jus d'orange, cranberry et grenadin            | 4,80€ |
| • Kir vin blanc 12cl Chardonnay crème cassis ou mûre                          | 3,65€ |
| • Kir royal 12cl Champagne crème cassis ou mûre                               | 6,90€ |
| • Ricard 4cl  | 3,40€ |
| • Whisky Ballantines 2cl  | 3,60€ |
| • Whisky Ballantines 4cl  | 6,15€ |
| • Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge 2cl   | 4,70€ |
| • Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge 4cl   | 6,90€ |
| • Whisky Jack Daniels 2cl   | 4,70€ |
| • Whisky Jack Daniels 4cl   | 6,90€ |
| • Gin Gordon 4cl  | 4,80€ |
| • Vodka 4cl   | 4,80€ |
| • Martini rouge 6cl   | 3,40€ |
| • Martini blanc 6cl   | 3,40€ |
| • Américano 8cl   | 4,80€ |
| • Porto 6cl   | 3,75€ |
| • Complément soda   | 1,00€ |

## LE CHAMPAGNE\*

Brut "Demoulin Fleury"

|                   |        |
|-------------------|--------|
| La coupe 12,5 cl  | 7,60€  |
| La bouteille 75cl | 43,50€ |

## LES BOISSONS CHAUDES ET LES DIGESTIFS\*

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| • Café expresso                       | 1,75 € |
| • Double expresso                     | 2,55 € |
| • Décaféiné                           | 2,05 € |
| • Espresso crème                      | 2,15 € |
| • Double crème                        | 2,75 € |
| • Capuccino                           | 3,70 € |
| • Thé (au choix)                      | 2,55 € |
| • Tilleul, verveine                   | 2,55 € |
| • Poire, mirabelle 40° 4 cl           | 6,90 € |
| • Limoncello frappé 4 cl              | 6,90 € |
| • Rhum vieux 42° 4 cl                 | 6,90 € |
| • Cognac V.S.O.P. 40° 4 cl            | 6,90 € |
| • Get 27 21° frappé 4 cl              | 6,90 € |
| • Baileys 17° 4 cl                    | 6,90 € |
| • Irish Coffee rhum, cognac et whisky | 6,90 € |
| • Rhum arrangé                        | 3,50 € |

adobo  
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

adobo  
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !



Donnez-nous  
à BOIRE !

## LES BIÈRES\*

|                    |      |              |      |              |
|--------------------|------|--------------|------|--------------|
| • Jupiler blonde   | 25cl | <b>3,40€</b> | 33cl | <b>4,20€</b> |
| • Leffe blonde     | 25cl | <b>3,90€</b> | 33cl | <b>4,70€</b> |
| • Triple Karmeliet | 25cl | <b>4,50€</b> | 33cl | <b>5,90€</b> |
| • Panaché          | 25cl | <b>3,60€</b> |      |              |
| • Monaco           | 25cl | <b>3,60€</b> |      |              |

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

|  |              |
|--|--------------|
| • “Adobo” 25cl Jus de mangue et de goyave                                    | <b>3,70€</b> |
| • “Virgin Pina colada” 25 cl Lait de coco, jus d’ananas et cannelle          | <b>3,70€</b> |
| • “La Désirade” Jus de framboise, goyave, citron vert 25cl                   | <b>3,70€</b> |
| • “Virgin mojito” 25cl Limonade, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert | <b>3,90€</b> |

## LES SODAS ET JUS DE FRUITS

|   |              |
|---|--------------|
|  • Coca-Cola, Coca Light, Coca-Cola ZERO, 33cl               | <b>3,60€</b> |
|  • Fanta 33cl orange ou citron                               | <b>3,60€</b> |
|  • Sprite 33cl   | <b>3,60€</b> |
|  • Minute Maid 20 cl jus d’orange, tomate, ananas ou pomme | <b>3,50€</b> |
|  • Fuzze tea pêche 20cl                                    | <b>3,60€</b> |
|  • Schweppes 25cl tonic ou agrumes                         | <b>3,60€</b> |
| • Sirop à l’eau 25cl menthe ou grenadine  | <b>3,10€</b> |
| • Diabolo 33cl  | <b>3,70€</b> |

## LES EAUX MINÉRALES

|                         |              |      |              |
|-------------------------|--------------|------|--------------|
| • Vittel 50 cl :        | <b>3,10€</b> | 1l : | <b>4,50€</b> |
| • San pelegriano 50cl : | <b>3,30€</b> | 1l : | <b>4,70€</b> |
| • Perrier 33cl          | <b>3,40€</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.

### • Bordeaux Pessac Léognan «Château La Clotte»

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

### • Bourgogne-Marsannay «Montre cul»

Il doit son nom à la pente du coteau et aux femmes qui le travaillaient en laissant découvrir tant d’avantages que le vignoble en fut baptisé. Le nez est puissant et expressif.

### • 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.

### • Bordeaux Margaux «Réserve d’Angludet »

En bouche, l’onctuosité et la rondeur du vin dominant, des tannins, des fruits soyeux et délicats qui représentent bien la qualité du terroir.

| Bouteille<br>75cl | Pichet<br>50cl | Verre<br>12,5cl |
|-------------------|----------------|-----------------|
| —                 | <b>11,90€</b>  | <b>3,40€</b>    |
| <b>21,90€</b>     | <b>16,50€</b>  | <b>4,60€</b>    |
| <b>21,90€</b>     | <b>16,50€</b>  | <b>4,60€</b>    |
| <b>23,50€</b>     | <b>17,50€</b>  | <b>4,90€</b>    |
| <b>25,90€</b>     | <b>19,30€</b>  | <b>5,30€</b>    |
| <b>26,90€</b>     | <b>19,80€</b>  | <b>5,60€</b>    |
| <b>27,90€</b>     | <b>21,00€</b>  | <b>5,80€</b>    |
| <b>31,50€</b>     | <b>23,70€</b>  | <b>6,50€</b>    |
| <b>35,00€</b>     | <b>26,30€</b>  | <b>7,30€</b>    |
| <b>38,90€</b>     | <b>29,10€</b>  | <b>8,10€</b>    |
| <b>41,00€</b>     | <b>30,50€</b>  | <b>8,50€</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 A.O.C. «Château Lauzade»

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.

| Bouteille<br>75cl | Pichet<br>50cl | Verre<br>12,5cl |
|-------------------|----------------|-----------------|
| —                 | <b>11,90€</b>  | <b>3,40€</b>    |
| <b>21,10€</b>     | <b>15,90€</b>  | <b>4,40€</b>    |
| <b>26,90€</b>     | <b>19,90€</b>  | <b>5,60€</b>    |
| <b>34,90€</b>     | <b>26,30€</b>  | <b>7,30€</b>    |

## 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.

### • Bourgogne «Petit Chablis Fèvre»

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

| Bouteille<br>75cl | Pichet<br>50cl | Verre<br>12,5cl |
|-------------------|----------------|-----------------|
| —                 | <b>11,80€</b>  | <b>3,20€</b>    |
| <b>21,10€</b>     | <b>16,50€</b>  | <b>4,40€</b>    |
| <b>28,90€</b>     | <b>21,70€</b>  | <b>6,00€</b>    |

adobo  
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

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