



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



facebook



instagram

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

UN
ZEN
E
M



UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

FORMULES MiDi du lundi au vendredi

PRIX
12€₅₀

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 • Salade ponton

DESSERT AU CHOIX

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

PRIX
9€₉₀

La **COCOTTE du JOUR** 
voir ardoise

PRIX
15€₅₀

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€₃₀

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, CHOISISSEZ 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€
60**

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 • Fuze 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	4,20€	☞
• Tapenade maison	4,20€	☞
• Terrine et compotée d'oignons	5,20€	☞
• Tomates, mozzarella et basilic	5,50€	☞
• Crispy chicken	5,90€	☞
• Dentelle de charcuterie à partager.....	8,50€	
• Saumon fumé à partager	8,50€	
• Planche apéro à partager.....	10,50€	
charcuterie et fromage		

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

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€
Portion individuelle



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€
Portion individuelle



adobo
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

EN PLUS D'UNE PETITE SALADE, CHOISISSEZ 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

PRIX
14€
60

LA SALADE EN MER

Méli-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€
50

LA SALADE À TERRE

Méli-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.



LES SALADES ET LES PLATS

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 !



Donnez-nous
à BOIRE !

adobo
loco

UNE PIERRE DES SAVEURS UN RESTO !

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

LES BIÈRES*

•Jupiler blonde	25cl	3,40€	33cl	4,20€
•Leffe blonde	25cl	3,90€	33cl	4,70€
•Triple Karmeliet	25cl	4,50€	33cl	5,90€
•Panaché	25cl	3,60€		
•Monaco	25cl	3,60€		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

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

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

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

LES EAUX MINÉRALES

•Vittel 50 cl :	3,10€	1l :	4,50€
•San pelegriano 50cl :	3,30€	1l :	4,70€
•Perrier 33cl	3,40€		

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 chalonnaise

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 75cl	Pichet 50cl	Verre 12,5cl
_____	11,90€	3,40€
21,90€	16,50€	4,60€
21,90€	16,50€	4,60€
23,50€	17,50€	4,90€
25,90€	19,30€	5,30€
26,90€	19,80€	5,60€
27,90€	21,00€	5,80€
31,50€	23,70€	6,50€
35,00€	26,30€	7,30€
38,90€	29,10€	8,10€
41,00€	30,50€	8,50€

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 75cl	Pichet 50cl	Verre 12,5cl
_____	11,90€	3,40€
21,10€	15,90€	4,40€
26,90€	19,90€	5,60€
34,90€	26,30€	7,30€

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 75cl	Pichet 50cl	Verre 12,5cl
_____	11,80€	3,20€
21,10€	16,50€	4,40€
28,90€	21,70€	6,00€



UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

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