

WEND

adobo
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

FORMULES MiDi

du lundi au vendredi sauf jours fériés

PRIX
13€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

DESSERT AU CHOIX

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

PRIX
10€₅₀

La COCOTTE du JOUR

voir ardoise



PRIX
16€₉₀

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

EN PLUS D'UNE PETITE SALADE, CHOI

Frites de pommes de terre ou de manioc - Haricots verts extra-fins - Pommes de terre grenaille - Riz pilaf - Gratin

FORMULES **SOiR** même le week-end

PRIX
19€₅₀

FORMULE **CORSAIRE**

Entrée + plat **ou** Plat + dessert

PRIX
23€₉₀

FORMULE **CAPITAINE**

Entrée + 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

SISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

dauphinois - Légumes au four, (oignons, aubergines, tomates et poivrons) - Pâtes avec ou sans sauce napolitaine

FORMULES ENFANTS

PRIX
**9€
 50**

AU CHOIX (jusqu'à 12 ans)

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

+ BOISSON + 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, fraise, chocolat, framboise, mangue ou citron vert.

GRIGNOTER UN PEU AVEC L'APÉRO ?

UNE... ENTRÉE AVANT LA PIERRE ?



- Sardinade Adobo 4,70€ 슝
- Tapenade maison 4,70€ 슝
- Terrine et compotée d'oignons 5,70€ 슝
- Crispy chicken 6,50€ 슝
- Assiette de fromages 6,50€
- Saumon fumé à partager 9,50€
- Planche apéro à partager 11,50€
charcuterie et fromage

MONTER À BORD

adobo
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

Un tableau des allergènes est disponible 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) 14,90€
- Filet mignon de porc (200g) 16,20€
- Aiguillettes de canard (180g) 16,90€
- Aloyau de bœuf (200g) 16,90€
- Mixte viande (200g) 17,70€
Poulet + aloyau de bœuf + filet mignon de porc
- Cœur de Rumsteak de bœuf (200g) 18,60€
- Onglet de veau (200g) 18,70€
- Royal Mixte viande (200g) 20,90€
Onglet de veau + aiguillettes de canard + cœur de rumsteak
- Petites côtes d'agneau (250g) 21,90€

Supplément XL (100g) : 4,20€ - Supplément XXL (à volonté) : 9,90€

- Sauces fromage, échalote ou poivre 1,20€



adobo
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

EN PLUS D'UNE PETITE SALADE, CHOI

Frites de pommes de terre ou de manioc, haricots verts extra-fins, pommes de terre grenaille, riz pilaf, gratin

RESTER À TERRE

■ PIERRE EN MER

Servie avec les 2 sauces maison et le sel Adobo

OU PARTIR EN MER

LE POISSON À CUIRE SUR LA PIERRE

- Dos de lieu noir frais (180g) 16,50€
- Dos de cabillaud frais (180g) 17,70€
- Gambas entières décortiquées (200g) 18,20€
- Duo de calamars et gambas (180g) 18,20€
- Médaillon de thon frais (200g) 19,90€
- Mixte poissons (200g) 20,80€
Gambas + dos de poisson + noix de St-Jacques
- Royal mixte poissons (200g) 21,50€
Gambas + thon frais + noix de St-Jacques
- Noix de St-Jacques fraîches (180g) 21,90€

Supplément XL (100g) : 5,20€ - Supplément XXL (à volonté) : 11,10€



adobo
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

SISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT :

dauphinois, légumes au four, (oignons, aubergines, tomates et poivrons). Pâtes avec ou sans sauce napolitaine

■ LES SALADES

PRIX
14€
 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
15€
 10

LA SALADE DE CHEVRE CHAUD

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

PRIX
15€
 80

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.



ET LES

PLATS

PRIX
14€
90

LE GRATIN VEGETARIEN

Fromage de chèvre, aubergines, concassé de tomates.

PRIX
16€
20

LES LASAGNES DE BOEUF

Bolognaise de bœuf, béchamel, pâtes et emmental.

PRIX
16€
50

LE TARTARE ADOBO

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

.....●.....

PRIX
15€
90

LE BURGER MAISON

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

PRIX
15€
90

LE BURGER VEGETARIEN

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

PLONGER DU PONTON

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

■ HMM LES DESSERTS

LES DELICES

- Dessert maison du moment 5,50 € ☺
- Crème brûlée maison 5,60 € ☺
- Moelleux chocolat maison 6,30 € ☺
glace vanille et amandes
- Framboisier de Madagascar 6,50 €
biscuit aux amandes, framboises entières
et crème à la vanille
- Fromage blanc et sa compotée de fruits 4,10 €
- Le café ou thé gourmand 6,70 €
café ou thé servi avec 3 mini-desserts surprise
- Assiette de fromages 6,50 €



adobo
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

LES GLACES

- Coupe Adobo : glace vanille, sauce chocolat amandes **6,70 €**
et crème fouettée.
- Coupe colonel : sorbet citron vert et vodka (4 cl) **6,70 €**
- Coupe rayon vert : sorbet citron vert et limoncello (4 cl) **6,70 €**
- Coupe antillaise : glace coco, sorbet mangue, ananas et rhum (4 cl) **6,70 €**
- Coupe Caraïbes : glace coco, café, vanille, sauce chocolat **6,70 €**
et crème fouettée.
- Chocolat ou café liégeois : glace, sauce chocolat **6,70 €**
et crème fouettée
- Glaces et Sorbet : vanille, chocolat, café, mangue,
citron vert, coco, framboise, ananas et fraise
- Une boule **2,60 €**
- Deux boules **4,60 €**
- Trois boules **5,40 €**
- Supplément crème fouettée. **1,10 €**





adobo
RESTAURANTS **loco**

Bienvenue dans nos restaurants

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

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

ou sur www.adoboloco.fr

Nous vous accueillons du lundi 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 :



facebook



instagram

UNE PIERRE  DES SAVEURS  UN RESTO !







LES BIÈRES*

• Jupiler blonde	25cl 3,60€	33cl 4,50€
• Leffe blonde	25cl 4,20€	33cl 5,00€
• Triple Karmeliet	25cl 4,80€	33cl 6,30€
• Panaché	25cl 3,80€	_____
• Monaco	25cl 3,80€	_____

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

• “Adobo” 25cl Jus de mangue et de goyave	4,20€
• “Virgin Pina colada” 25 cl Lait de coco, jus d’ananas et cannelle	4,50€
• “La Désirade” Jus de framboise, goyave, citron vert 25cl	4,50€
• “Virgin mojito” 25cl Limonade, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert	4,50€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

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

LES EAUX MINÉRALES

• Vittel 50 cl :	3,30€	1l : 4,80€
• San pellegrino 50cl :	3,50€	1l : 5,00€
• Perrier 33cl	3,60€	

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 «Lafont Menaut»

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

• 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, enveloppées dans des tanins souples et élégants.

• 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 75cl	Pichet 50cl	Verre 12,5cl
_____	12,50€	3,60€
23,00€	17,30€	4,80€
24,00€	17,90€	5,00€
24,70€	18,40€	5,20€
27,20€	20,30€	5,60€
28,30€	_____	_____
29,30€	_____	_____
33,10€	_____	_____
35,00€	_____	_____
36,80€	_____	_____
40,90€	_____	_____

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.

Bouteille 75cl	Pichet 50cl	Verre 12,5cl
_____	12,50€	3,60€
22,20€	16,70€	4,60€
28,50€	21,60€	6,10€
36,70€	_____	_____

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.

Bouteille 75cl	Pichet 50cl	Verre 12,5cl
_____	12,40€	3,40€
22,20€	17,30€	4,60€
26,90€	19,00€	5,50€
30,40€	23,50€	6,50€

adobo
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

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

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL*

• "Loco" 12,5cl Vin rosé, crème de pamplemousse et sucre de canne	4,50€
• Pina colada 20cl Lait de coco, jus d'ananas, cannelle, rhum	5,50€
• Ti' punch 4cl Rhum, citron vert et sucre de canne	4,50€
• Planteur 20cl Rhum, jus de mangue, d'orange et de goyave	5,50€
• Téquila Sunrise 20cl Téquila, jus d'orange et grenadine	5,50€
• Spritz Aperol 20cl Prosecco, Aperol, orange et eau pétillante	5,00€
• Mojito 25cl Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	6,50€
• Mojito framboise 25cl Rhum, sirop de framboise, citron vert, menthe fraîche	6,50€
• Sex on the beach 20cl Vodka, jus d'orange, cranberry et grenadine	5,50€
• Kir vin blanc 12cl Chardonnay crème cassis ou mûre	4,00€
• Kir royal 12cl Champagne crème cassis ou mûre	7,50€
• Ricard 4cl	3,70€
• Whisky Ballantines 2cl	3,90€
• Whisky Ballantines 4cl	6,80€
• Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge 2cl	5,50€
• Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge 4cl	8,00€
• Whisky Jack Daniels 2cl	5,00€
• Whisky Jack Daniels 4cl	7,50€
• Gin Gordon 4cl	5,50€
• Vodka 4cl	5,50€
• Martini rouge 6cl	3,80€
• Martini blanc 6cl	3,80€
• Américano 8cl	5,50€
• Porto 6cl	4,00€
• Complément soda	1,00€

LE CHAMPAGNE*

Brut "Demoulin Fleury"	
La coupe 12,5 cl	8,00€
La bouteille 75cl	46,00€

LES BOISSONS CHAUDES ET LES DIGESTIFS*

• Café expresso	1,90 €
• Double expresso	2,90 €
• Décaféiné	2,20 €
• Espresso crème	2,30 €
• Double crème	3,30 €
• Capuccino	3,70 €
• Thé (au choix)	2,70 €
• Tilleul, verveine	2,60 €
• Rhum arrangé	3,80 €
• Poire, mirabelle 40° 4 cl	7,20 €
• Limoncello frappé 4 cl	7,20 €
• Rhum vieux 42° 4 cl	7,20 €
• Cognac V.S.O.P. 40° 4 cl	7,20 €
• Get 27 21° frappé 4 cl	7,20 €
• Baileys 17° 4 cl	7,20 €
• Irish Coffee rhum, cognac et whisky	7,20 €

adobo
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !

adobo
loco

UNE PIERRE ■ DES SAVEURS ■ UN RESTO !



Donnez-nous
à BOIRE !