

PACO'S RESTAURANT



Entrées

Brie chaud (Baked Brie)

Morceaux de brie panés et frits à pleine huile. Servi accompagné d'une peppajam (gelée épicée) rouge.

Piments à la "Red Hot Chilli Peppers" (Red Hot Chilli Peppers)

Moitiés de piments Jalapeño farcies de fromage frais et panées puis frites à pleine huile et accompagnées de sauce salsa et de crème aigre.

Ailes de poulet à la sauce barbecue (Barbecue Chicken Wings)

Dix ailes de poulet de choix marinées dans une sauce barbecue et frites à pleine huile. Servi avec une garniture de salade.

Salade de crevettes (Prawn Cocktail)

Crevettes nordiques du Groenland sur un lit de salade verte, nappées de sauce Marie Rose et saupoudrées de paprika.

Salade César, pour commencer (Caesar to Start)

Feuilles de romaine, anchois, croûtons, lamelles de parmesan et œuf, servis avec une sauce César.

Assiette "Combo" (Combo Platter)

Piments rouges et forts, chips mexicaines au fromage, ailes de poulet et coquilles de pommes de terre frites garnies de fromage, servis avec de la crème aigre, de la sauce salsa et du guacamole.

Pour deux personnes

Pour quatre personnes

Crevettes "noircies" (Blackened Prawns)

Quatre gambas avec queues, nappées d'épices cajun et "noircies" (saveur latino-américaine), accompagnées d'une sauce créole.

Tomates à la mozzarella (Mozarella & Tomato)

Bufala di Mozzarella et tomate olivette, garni de basilic et arrosé d'huile d'olive vierge extra.

Soupe du jour (Soup of The Day)

Servie avec un petit pain et le sourire.

Champignons frits aillés (Garlicky Fried Mushrooms)

Panés et frits, accompagnés de mayonnaise à l'ail.

Coquilles de pomme de terre farcies (Loaded Potato Skins)

Trois moitiés de pomme de terre cuites au four puis évidées et frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, remplies, au choix, de crème aigre, d'aïoli ou de chili au bœuf, ou d'une combinaison de ces garnitures.

Nachos (Nachos)

Chips de maïs mexicaines avec fromage fondu, tranches de piment Jalapeño, crème aigre et guacamole.

Nachos au fromage

Nachos avec sauce Salsa piquante

Nachos avec chili au bœuf

Pain aillé

Pain aillé au fromage

Hamburgers

Nos hamburgers (170g) 100 % pur bœuf écossais (de la région) sont préparés chaque jour et grillés au charbon de bois à la perfection. Nous les servons sur un petit pain aux graines de sésame, accompagnés de salade, tomate et oignon, ainsi que de notre coleslaw maison (lamelles de chou, carotte et oignon crus à la mayonnaise) et, au choix, de frites ou d'une pomme de terre au four.

Hamburger nature (Plain Ol' Burger)

Hamburger "noirci" (saveur latino-américaine) (Blackened Burger)

Hamburger à la saveur fumée du barbecue (Smoky Barbecue Burger)

Hamburger champignon et fromage (Cheese & Mushroom Burger)

Hamburger à l'ail (Garlic Burger)

Hamburger fromage et bacon (Cheese 'N' Bacon Burger)

Hamburger Jalapeño au fromage et chili (Jalopeno Cheese & Chilli Burger)

Hamburger champignon et oignon (Mushroom & Onion Burger)

Hamburger géant (The Big Burger)

Notre hamburger de 170g, recouvert de bacon, d'œuf et de fromage. Il est servi sur un petit pain aux graines de sésame et accompagné de salade, tomate et oignon, ainsi que de coleslaw maison et de frites .

Hamburger de porc aux pommes (Pork & Apple Burger)

Hamburger de 170g préparé entièrement avec de la viande de filet de porc et un mélange de pommes et d'herbes. Il est grillé au charbon de bois et servi sur un petit pain aux graines de sésame, accompagné de salade, tomate et oignon, ainsi que de coleslaw maison et de frites.

Hamburger d'agneau épicé à la marocaine (Moroccan Lamb Burger)

Hamburger maison de 170g pur agneau, assaisonné d'épices marocaines, grillé au charbon de bois et servi sur un petit pain aux graines de sésame, accompagné de salade, tomate, oignon, coleslaw maison et frites.

Méga hamburger végétarien (Vegetable Mega Burger)

Mélange diététique de légumes en forme de hamburger servi sur un petit pain rond aux graines de sésame. Couvert de fromage végétarien fondu, de poivrons et d'oignons sautés et accompagné de salade, tomate, oignon, coleslaw maison et, au choix, de quarts de pomme de terre frits, de frites ou d'une pomme de terre au four.

Pizzas

Nous préparons chaque jour nos pâtes à pizza maison avec les meilleurs ingrédients qui soient et les faisons cuire sur commande, garnies de mozzarella et de sauce tomate.

Assiette pizza (Pizza Platter)

Une pizza de taille moyenne (26 cm) à la tomate et au fromage, cuite sur commande, accompagnée de coleslaw et de frites ou d'une pomme de terre cuite au four.

Pizza tomate fromage (Cheese & Tomato Pizza)

Une grande pizza (30 cm) à la tomate et au fromage cuite sur commande.

Prix par garniture supplémentaire

Champignons, poivrons verts, oignons, morceaux d'ananas, maïs, lamelles de piment Jalapeño

Jambon, olives noires, tranches de pepperoni, anchois, tomates dorées au soleil, légumes grillés, thon, fromage de Feta

Crevettes, poulet aux épices

Pizza végétarienne (Vegetarian Pizza)

Une pizza classique à la tomate et au fromage végétarien, garnie de poivrons rouges et verts, de champignons et d'ananas.

Salades du chef

Salade mozzarella et tomate (Mozzarella & Tomato Salad)

Tranches de Mozzarella di Buffala, tomates, méli-mélo de salade et basilic frais, assaisonnés d'un filet d'huile d'olive vierge extra.

Salade au poulet (Chicken Salad)

Tranches de filet de poulet très tendre et assaisonné, sur un méli-mélo de feuilles de salade tomates, oignons et poivrons arrosé d'un filet de vinaigrette.

Salade César (Caesar Salad)

Feuilles de romaine, anchois, croûtons, lamelles de parmesan et œuf, le tout accompagné d'une sauce César.

Salade niçoise (Salad Nicoise)

Feuilles de salade craquantes, miettes de thon, tomates, anchois, œuf, oignon et olives, assaisonnés d'un filet d'huile d'olive vierge extra.

Salade César au poulet (Chicken Caesar Salad)

Tranches de filet de poulet très tendre, feuilles de romaine, anchois, croûtons, lamelles de parmesan et œuf, le tout accompagné d'une sauce César.

Plats d'accompagnement

Frites

Pomme de terre cuite au four et beurre

Purée crémeuse

Purée à l'huile d'olive et au basilic

Pommes de terres frites

Pommes de terre Mojo Picon (aux épices portugaises)

Texas Toothpicks (lamelles de piment et d'oignon frites)

Anneaux d'oignon en beignets

Champignons

Petits légumes sautés

Légumes vapeur

Salade composée d'accompagnement

Salade César d'accompagnement

Salade mozzarella et tomate

Pain aillé

Pain aillé au fromage

Riz mexicain

Riz sauvage

Coleslaw (lamelles de chou, carotte et oignon crus à la mayonnaise)

Chips mexicaines et guacamole

Crêpe mexicaine de 15 cm (tortilla de blé)

Sélection de sauces "dip" pour fajita

Portion de crème aigre

Portion de fromage râpé

Steaks

Tous nos steaks sont de la viande de bœuf écossaise de premier choix, fournie par "Simon Howie, le boucher primé de Perth, fournisseur de viande de qualité et meilleur boucher d'Écosse". Ils sont servis sur un plat chaud, accompagnés de tomates, champignons, anneaux d'oignon en beignets et, au choix, de frites, d'une pomme de terre au four ou de purée crémeuse.

Faux-filet (Sirlion Steak)

227g de viande de bœuf de premier choix, grillée comme vous l'aimez.

Filet de bœuf (Filet Steak)

Steak de 227g, le plus tendre et le plus juteux que vous ayez jamais goûté.

Steak "T-Bone" (T-Bone Steak)

Steak de 454g avec du faux-filet de premier choix d'un côté et du filet très tendre de l'autre côté de l'os en "T".

Steak cajun (Surf 'n' Turf)

227g de faux filet nappé d'épices cajun, qui lui donnent une saveur sans pareille, surmonté de quatre gambas noircies.

Steak au poivre (Peppered Steak)

227g de faux-filet succulent, tapissé de grains de poivre pilés et cuit dans une délicieuse sauce à la crème et au brandy.

Steak à l'ail (Garlic Steak)

227g de faux-filet accompagné d'une sauce à l'ail.

Steak "noirci" (Blackened Steak)

227g de faux-filet nappé d'épices cajun, pour une saveur latino-américaine unique.

Steak au fromage et piment Jalapeño (Jalopeno Cheese Steak)

227g de viande de bœuf de premier choix dans une sauce au fromage de cheddar et piment Jalapeño.

N.B. Nous attirons votre attention sur le fait que tous les poids indiqués sont les poids approximatifs crus et dépendent des approvisionnements disponibles.

Les sauces accompagnant les steaks peuvent également être servies à part

Sauce aillée

Sauce au poivre ou au fromage et piment Jalapeño

4 gambas noircies

Cuisson

Bleu	Cœur cru et jus pas encore assez chaud pour couler
Saignant	Cœur rouge et beaucoup de jus
À point	Cœur rose et juteux
Bien cuit	Cœur légèrement rosé au centre (Veuillez prévoir un temps de cuisson plus long)
Trop cuit	Cœur gris et presque sans jus (Veuillez prévoir un temps de cuisson plus long)

NB : La plupart de nos plats sont préparés sur commande, nous vous demandons donc de tenir compte des temps de cuisson nécessaires. Consultez votre serveur si vous êtes pressés.

Plats principaux

Flétan (Halibut)

Poisson à chair blanche délicate et onctueuse, grillé au charbon de bois et accompagné d'une purée à l'huile d'olive et au basilic ainsi que d'une sauce salsa au poivron et aux olives.

Peut également être servi « noirci » sur commande, à £11,85

Spaghetti aux fruits de mer (Spaghetti with Seafood)

Spaghetti fraîchement préparées avec des gambas, des moules, des morceaux de poisson et de calamar et des tomates.

Côtelettes d'agneau "noircies" (Blackened Lamb Cutlets)

Cinq côtelettes d'agneau de premier choix, saupoudrées d'épices cajun et "noircies" (saveur latino-américaine). Servi accompagné d'une purée crémeuse, de tomates passées au grill et de la sauce à la menthe.

Enchiladas aux haricots noirs (Black Bean Enchiladas)

Deux tortillas de blé (crêpes mexicaines) farcies de chili aux haricots noirs, cuites au four et recouvertes de fromage végétarien, de sauce pour enchilada et de crème aigre. Servi avec du riz mexicain, des haricots pinto à la mexicaine ("refried") et du guacamole.

Poulet jamaïcain (Jerked Chicken)

Filet de poulet parfumé dans une marinade jamaïcaine épicée, cuit au four et accompagné de petits légumes sautés et d'une pomme de terre au four servie avec de la crème aigre.

Curry de poulet à la thaïlandaise (Thai Chicken Curry)

Morceaux de filet de poulet très tendres, cuits dans une sauce crémeuse à la citronnelle, oignons, coriandre, vin blanc, piments rouges et légumes. Servi avec du riz parfumé thaïlandais.

Saumon "noirci" (Blackened Salmon)

Un succulent filet de saumon d'Écosse nappé d'épices cajun et "noirci" (saveur latino-américaine). Servi avec une purée à l'huile d'olive et au basilic et une sauce salsa à la mangue.

Fettucini Al Fredo au poulet ou au saumon (Fettucini Al Fredo)

Filet de poulet ou de saumon "noirci" (saveur latino-américaine) et cuit au four, servi sur un lit de fettucini fraîchement préparés, avec des épinards, des pignons de pin, des tomates cerises et de la crème.

Agneau à la marocaine (Moroccan Lamb)

227g de selle d'agneau parfumée dans une marinade au cumin, servie avec une purée crémeuse, des pois gourmands et une sauce onctueuse à la tomate et l'harissa.

Fajitas (fa-hee-tas)

Lamelles de steak, poulet, crevettes ou légumes de premier choix nappées d'une préparation épicée pour fajitas, grillées au charbon de bois et servies avec des oignons et poivrons sautés, sur un plat de fonte brûlant. Guacamole, sauce salsa, crème aigre et tortillas de blé (crêpes mexicaines) sont servis sur un plat à part.

Fajitas au poulet

Fajitas au bœuf

Fajitas au bœuf et au poulet

Fajitas au bœuf et aux crevettes

Fajitas aux crevettes

Fajitas au poulet et aux crevettes

Fajitas végétariennes

NB : La plupart de nos plats sont préparés sur commande, nous vous demandons donc de tenir compte des temps de cuisson nécessaires. Consultez votre serveur si vous êtes pressés.

Plats principaux

Penne Arriabiata (Penne Arriabiata)

Penne fraîchement préparées avec des piments frais, des oignons et de la coriandre, dans une sauce aux tomates frites.

Également disponible sur demande avec du poulet assaisonné £9.85

Lasagnes végétariennes (Vegetable Lasagne)

Mélange sain de légumes de saison préparés dans une sauce tomate crémeuse avec du fromage de chèvre et disposés entre des lasagnes. Cuit au four et accompagné d'une salade servie à part.

Bœuf Stroganoff (Beef Stroganoff)

Lamelles de filet de bœuf écossais de premier choix, oignons, champignons et une myriade d'autres ingrédients préparés dans une sauce au brandy et à la crème. Servi avec du riz et des pois gourmands.

Filet de porc "noirci" (Blackened Pork Fillet)

200g de filet de porc de premier choix nappé d'épices cajun et "noirci" (saveur latino-américaine). Servi avec des légumes sautés et, au choix, une purée crémeuse, des frites, ou une pomme de terre cuite au four accompagnée de crème aigre.

Chili au bœuf (Chilli Beef)

Notre fameux chili au bœuf présenté dans une terrine et servi avec du riz mexicain, des chips mexicaines tièdes, de la crème aigre et du guacamole.

Spaghetti à la carbonara (Spaghetti Carbonara)

Spaghetti fraîchement préparés dans une sauce crémeuse contenant de l'œuf et du bacon.

Version végétarienne : Servie avec des champignons et des oignons à la place du bacon.

Filet de poulet farci au haggis (Chicken Breast Stuffed with Haggis)

Filet de poulet très tendre farci au haggis, servi avec une purée crémeuse, des pois gourmands et une sauce à la crème de whisky (Glayva).

Scampi (Scampi)

Queues de langoustines entières de premier choix, enrobées de chapelure nature et frites à pleine huile, accompagnées de salade et de frites ou d'une pomme de terre au four.

Lasagnes (Lasagne)

Couches de sauce bolognaise maison dans des lasagnes nappées de sauce béchamel, de fromage et de sauce tomate. Servi avec une salade à part.

Poulet à la Kiev (Chicken Kiev)

Filet de poulet farci de beurre aillé, pané et cuit au four. Servi avec des légumes sautés et des frites ou une pomme de terre au four.

Enchiladas au bœuf ou au poulet (Enchiladas with Beef or Chicken)

Deux tortillas de blé (crêpes mexicaines) farcies d'oignons, de poivrons et de morceaux de viande de bœuf ou de poulet assaisonnés et sautés à la poêle, roulées et cuites au four. Le tout est recouvert de fromage de cheddar fondant, de sauce salsa piquante et de crème aigre. Servi avec du riz mexicain, des haricots à la mexicaine ("refried beans") et du guacamole.

Poulet "noirci" (Blackened Chicken)

Filet de poulet très tendre, nappé d'épices cajun et cuit au four. Servi sur du riz avec des haricots à la mexicaine ("refried beans"), des haricots verts et une sauce crémeuse au fromage et aux herbes.

Desserts

Gâteau Lovin' Spoon Cake™ au chocolat (Chocolate Lovin Spoon Cake)

Bouchée géante de dessert au chocolat entre deux couches de gâteau au chocolat noir moelleux couvertes de chocolat. Servi chaud accompagné de glace à la vanille.

Xangos : Comme tango mais avec un "tch" comme dans cheesecake

Cheesecake onctueux dans une crêpe frite et dorée, servi avec de la glace à la vanille et de la sauce à la framboise.

Cheesecake à la framboise et au chocolat blanc (Raspberry Cheesecake)

Une tranche de cheesecake au chocolat blanc veloutée et légère, agrémentée de coulis de framboise, caramélisée au chalumeau de pâtisserie et servie avec de la glace à la vanille.

Pommes Granny au caramel (Caramel Apple Granny)

Montagne de morceaux de pommes Granny Smith fraîches sur un fond de sablé qui fond dans la bouche, enveloppés de crème anglaise au caramel incrustée de morceaux de caramels au beurre. Servi avec de la glace à la vanille, arrosé de sauce au caramel.

Coupe ultime (Sundae to end all Sundaes)

Boules de glace à la vanille, au chocolat, à la fraise et au caramel, arrosées de sauce à la framboise, de sauce au chocolat et nappées de crème fouettée et de petits morceaux d'amandes, noix et noisettes.

Coupe biscuit Oreo® (Oreo Cookie Sundae)

Montagne de glace crémeuse à la vanille et au chocolat avec des éclats de biscuits Oreo®, le tout nappé de sauce au chocolat, de crème fouettée et d'encore plus de biscuits Oreo®.

Coupe caramel noisette, le grand classique (Toffee Nut Sundae)

Boules de glace riche et onctueuse au caramel, sauce chaude et veloutée au caramel et au chocolat et petits morceaux de noisettes, amandes et noix, le tout nappé de crème fouettée.

Coupe chocolat noisette, le grand classique (Chocolate Nut Sundae)

Boules de glace au chocolat, sauce au chocolat et petits morceaux de noisettes, noix et amandes, le tout nappé de crème fouettée.

Assortiment de glaces (Ice Cream Selection)

Choix de glaces à la vanille, au chocolat, à la fraise ou au caramel onctueux
Coupe standard de quatre boules.

Coupe anniversaire (Special Birthday Sundae)

Glace à la vanille et au chocolat arrosée de sauce au chocolat, nappée de chantilly et de morceaux de noix. Servi avec une "fontaine étincelante" spectaculaire pour un dessert en fête.

Boissons chaudes

Toutes les boissons chaudes sont servies avec un After Eight.

Café filtre avec lait/crème

Café filtre décaff' avec lait/crème

Cappuccino

Cappuccino décaff'

Café moka

Café moka décaff'

Café latte

Café latte décaff'

Expresso

Expresso décaff'

Double expresso

Thé (théière) - Veuillez consulter votre serveur qui vous indiquera notre choix de thés

Thé citron

Thé glacé

Chocolat chaud nappé de crème

Cafés liqueur

Servis avec du sucre, de la crème liquide et un After Eight.

Café et brandy

Café et Tia Maria

Café et whisky Jameson

Café et Sambuca

Café et Amaretto

Café et rhum brun

Café et Drambuie

Café et Baileys

Café et Cointreau

Café et Glayva

Café Black Russian (Vodka et Tia Maria)

Café Royal - (Cointreau et brandy)

N.B. : Les mesures de spiritueux sont de 25 ml

POUR MIEUX CONNAÎTRE PACO'S RESTAURANT

Paco's Restaurant est un établissement familial qui a ouvert ses portes en 1990 et qui fêtera son 15^{ème} anniversaire le 2 novembre 2005.

Nous sommes fiers de servir des plats de qualité dans une atmosphère chaleureuse et accueillante.

Paco's Restaurant est l'endroit idéal pour venir en famille, avec des amis ou des collègues de travail. Notre équipe attentive vous fournira un service sympathique et personnel, afin de s'assurer que votre visite soit réussie.

Permettez-nous de vous aider à fêter une occasion importante - N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Gérant sur notre salle de repas privée.

FÊTES D'ANNIVERSAIRE

Pourquoi ne pas fêter votre anniversaire avec panache ? Consultez notre personnel pour en savoir plus sur notre dessert spécial "Joyeux Anniversaire" et notre "Fontaine étincelante" !

CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Comme vous vous en doutez, chez Paco, tous les plats sont fraîchement préparés chaque jour et cuits sur commande. Nous vous demandons donc de tenir compte des temps de cuisson nécessaires.

À notre connaissance et en nous fiant aux garanties que nous ont données nos fournisseurs, les produits qui nous sont fournis et sont utilisés dans nos plats ne contiennent pas d'ingrédients transgéniques.

DISPONIBILITÉ

Tout ce qui figure sur notre carte ne peut être servi que dans les limites disponibles.

TEMPS D'ATTENTE

Aux heures d'affluence, nous vous demandons de patienter et de bien vouloir attendre votre repas un tout petit plus longtemps que d'habitude. Nous nous efforçons de vous servir le plus rapidement possible.

EFFETS PERSONNELS

Nous vous demandons de veiller à vos effets personnels car nous sommes contraints de décliner toute responsabilité en cas de dommages ou perte.

TABAC

Paco's Restaurant est un établissement non-fumeur.

Il est permis de fumer à proximité de la fontaine.

Nous prions cependant notre clientèle de ne pas fumer la pipe ou le cigare.

POUR LES ENFANTS

Sièges rehausseurs, chaises hautes, lingettes humides, chauffe-biberons et une pièce pour changer les bébés sont à votre disposition. N'hésitez pas à les demander à l'un des membres de notre personnel.

PRIX

Tous nos prix incluent 17½ % de TVA.

SERVICE

Nos prix n'incluent pas le service car nous pensons que vous préférez remercier personnellement les membres de notre équipe.

PAIEMENT

Nous acceptons les chèques, dans les limites de la garantie indiquée sur une carte bancaire valable, ainsi que les cartes Visa, Access/Mastercard, American Express, Diners, Solo et Maestro. Tout règlement par carte de crédit/bancaire ou par chèque pour un montant de moins de £10 sera sujet à un supplément de 50 p pour frais de gestion.

ARGENT LIQUIDE DISPONIBLE

Si vous payez par carte bancaire, vous pouvez demander un minimum de £20 et un maximum de £50 en liquide que nous ajouterons à votre montant total. Ce service dépend des fonds disponibles en caisse et est à l'entière discrétion de la direction. Consultez un membre du personnel.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

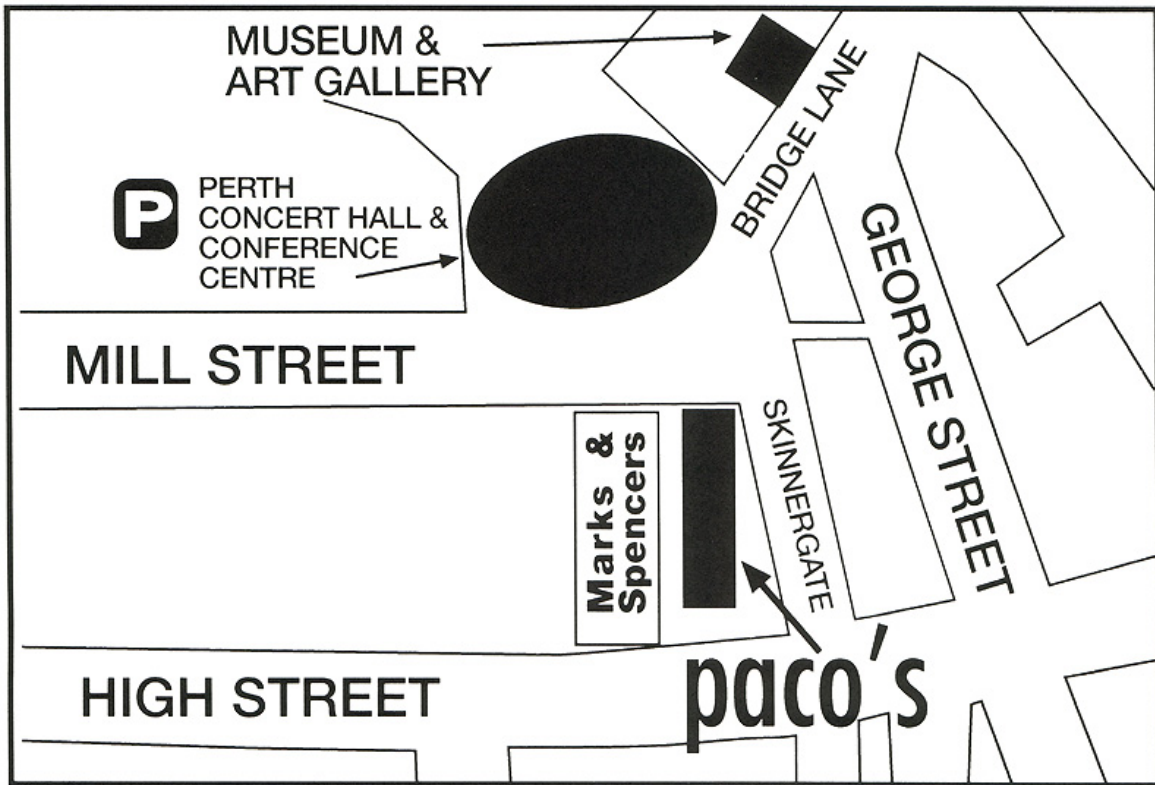
Nous faisons tout notre possible pour que votre visite soit agréable à tous points de vue. Si jamais vous aviez un problème ou si vous souhaitez nous faire part de vos commentaires concernant votre visite, n'hésitez pas à vous adresser à un membre de la direction qui fera tout son possible pour vous aider.

Le personnel de Paco's Restaurant est constitué d'êtres humains, alors pardonnez-nous une petite erreur par-ci par-là !

MERCI

PROPRIÉTAIRE : PACO GALEA

Gérants : Matthew Cox et Julie Collier



Paco's Restaurant
Open 7 days a week

3 Mill Street, Perth PH1 5HZ Tel: 01738 622290 Fax: 01738 448353