

La cuisson de viande fumée à basse température est une technique qui consiste à cuire lentement la viande à des températures relativement basses pendant une période prolongée, généralement entre 90 °C et 135 °C. Ce processus permet à la viande de devenir tendre et juteuse tout en absorbant les saveurs subtiles de la fumée.

Chez Smok Meat, nous avons opté pour une sélection de viandes adaptées à la cuisson lente, comme le bœuf Black Angus. La cuisson de viande fumée à basse température est une méthode ancienne et éprouvée qui remonte à des siècles. Cette technique consiste à cuire la viande lentement à des températures modérées, tout en l'entourant de fumée aromatique.

L'objectif principal de cette méthode est de créer un environnement de cuisson lent et contrôlé, permettant à la viande de s'imprégner progressivement des saveurs de la fumée tout en restant tendre et juteuse. Contrairement aux méthodes de cuisson rapide à haute température, la cuisson à basse température permet aux fibres musculaires de se décomposer progressivement, ce qui donne une texture plus tendre et un goût plus profond à la viande.

Pour ce faire, on utilise souvent un fumoir, un barbecue ou un four spécialisé équipé d'un contrôle précis de la température.

La viande est généralement assaisonnée avec des épices et des marinades afin d'ajouter de la saveur avant d'être placée dans le fumoir. Ensuite, des copeaux de bois aromatiques, tels que le hickory, le chêne ou le cerisier, sont brûlés pour produire de la fumée, qui enveloppe la viande et lui donne son arôme distinctif.

La durée de cuisson dépend du type et de la taille de la viande. Par exemple, un morceau de poitrine de bœuf destiné au barbecue peut nécessiter jusqu'à 12 heures de cuisson lente.

Pendant la cuisson, il est essentiel de surveiller attentivement la température interne de la viande à l'aide d'un thermomètre à viande afin d'éviter une surcuisson.

Une fois que la viande a atteint la tendreté désirée et une température interne sûre, elle est retirée du fumoir et laissée au repos avant d'être découpée et servie. La viande fumée à basse température est souvent appréciée pour sa saveur riche et complexe ainsi que pour sa texture tendre et juteuse.

Cette méthode de cuisson demande de la patience et de la prévoyance, mais le résultat final en vaut certainement la peine.

SOFTS

Sodas :

Coca cola, Coca zéro, Coca cherry, Oasis tropical, Ice tea, Schweppes agrumes, Orangina 4,50 €

Eaux :

Evian 50cl, Sanpellegrino 50cl 4,50 €

Evian 1l, Sanpellegrino 1l 6,00 €

Supplément sirop artisanal

Menthe, orgeat, grenadine, citron, pac, fraise, pêche 1,50 €

SMOOTHIES

Tropical Bliss

Ananas, mangue, papaye, passion 9,90 €

Sweet berry

Fraise et banane 9,90 €

White paradise

Ananas et lait de coco 9,90 €

Green boost

Choux kale, kiwi et ananas 9,90 €

COCKTAILS

Le Pinky *Signature*

Jus de raisin, jus d'ananas, sirop framboise, limonade, basilic 10,00 €

Rouge Éléance

Cerise, raisin, pomme et fraise 9,00 €

Le Colombien

Kiwi, pomme et passion 10,00 €

Piña colada

Jus d'ananas, saveur noix de coco 9,00 €

Gingembre Royal

Orange, citron et gingembre 10,00 €

Lemon mint

Citron vert et menthe fraîche 10,00 €

Bella Ciao

Jus de maracuja, mangue, saveur grenadine 9,00 €

Bissap

Fleur d'hibiscus, menthe et sucre 8,00 €

Virgin mojito classic

Limonade, sucre de canne, citron et menthe 9,00 €

Virgin mojito fraise

Limonade, sucre de canne, citron, menthe et fraise 10,00 €

Virgin mojito mangue

Limonade, sucre de canne, citron, menthe et mangue 10,00 €

BOISSONS CHAUDES

Thé à la menthe

2,50 €

Cappuccino

3,50 €

Café crème

3,00 €

Expresso

2,00 €

Décaféiné

2,00 €

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf	17 €
Tranches de bœuf, crudités, condiments, parmesan, vinaigrette	
Supplément Burrata	5 €
Smoked Meatballs	13,5 €
3 Boulettes d'effiloché de bœuf panées, sauce dynamite ou Sauce blanche herbes fine	
Tomates cœur de bœuf burrata	19 €
Burrata, tomates cœur de bœuf sauce Smok' Meat, croûtons, Crème de balsamique	
Foie gras	29 €
Servi avec toasts et assortiment de chutney	
Camembert rôti	23 €
Servi avec charcuterie et pomme de terre	

VIANDES

Accompagnements au choix, à volonté

BŒUF

Short ribs : 300g	38 €
Brisket : 250g	38 €
Marteau : env 850g	99 €
2 personnes	
	Supp. 100g : 12€

AGNEAU

Souris d'agneau	42 €
Épaule d'agneau : env 250g	38 €
Gigot d'agneau : env 1kg	80 €
2 à 3 personnes	
	Supp. 100g : 12€

Race bœuf: Black Angus - Origine Viande : Argentine, Uruguay, UE. Agneau : France, UE.

DESSERTS

Parce que la gourmandise n'est pas un vilain défaut

Tiramisu Dubai <i>Signature</i>	15 €	25 €
À la pistache et au chocolat façon Smokmeat		
Tiramisu du Smok' Meat	10 €	20 €
Topping au choix : Spéculoos, Oreo, Lion		
Crème chocolat pistache	12 €	22 €
Crème brûlée à la pistache, künefé, glace artisanale		
San Sebastian Cheesecake	9 €	19 €
Servi avec un coulis au choix : chocolat, caramel, ou fraise		
Havuc Dilimi Baklava	10 €	20 €
Baklava pistache servi avec sa fameuse glace au lait		
Fondant et son cœur coulant au chocolat	8 €	18 €
Pâtisserie trompe-l'œil	15 €	25 €

Tous nos desserts sont faits maison

BURGERS

The Famous	32 €	25 €	45 €
Pain brioché, effiloché de bœuf, sauce Barbecue maison			
Oignon crispy, oignon pickles, tomate Ananas, salade, Cornichon, cheddar			
The Avocado	28 €	24 €	44 €
Pain brioché, tenders, sauce cheddar froide, guacamole			
Cornichon, salade, tomate, confit d'oignon balsamique			
Menu Enfant	44 €	15 €	35 €
Burger effiloché de bœuf ou poulet frit, frites maison, Capri-Sun et une boule de glace			
	38 €		

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison

PLATS

1 accompagnement et 1 sauce au choix

Suprême de poulet	28 €	58 €
Magret de canard	28 €	58 €
Avec sa sauce à la truffe		
Entrecôte de boeuf 300g	31 €	61 €
Pavé de saumon snacké	27 €	57 €

Accompagnements

Purée de pomme de terre		Champignons sautés
Pommes grenailles		Salade méditerranéenne
Mac & cheese		Salade mélange jeunes
Riz safrané		Pousses
Sauces		
Cheddar		Chimichurri
Jus de veau		Blanche fines herbes
BBQ		Sauce cocktail
Truffe* (2€50)		

OR