

NOS SALADES

- SALADE CAESAR** **14.90€**
Salade verte, crudités, poulet croustillant, oeuf dur, copeaux de fromage italien, croûtons, sauce caesar
- SALADE SUD OUEST** **15.90€**
Salade verte, crudités, noix, gésiers de canard, tranches de magret séché, foie gras au torchon
- SALADE FROMAGÈRE** **15.90€**
Salade verte, crudités, nems de chèvre au miel, samoussa savoyard, camembert pané
- SAUMON OWENEA** **16.90€**
Saumon frais cuit au sel et ses aromates : aneth, baies roses et poivre.
Accompagné de sa crème ciboulette, miel et servi avec une salade de crudités
- FOIE GRAS AU TORCHON MAISON** **19.00€**
Foie gras mi-cuit, toast de pain grillé accompagné de son condiment pomme et piment d'Espelette

NOS VIANDES

- CHICKEN CURRY CHIPS** **13.50€**
Poulet mariné au curry, frites maison ou riz
- BAVETTE D'ALOYAU env. 180g** **14.00€**
Bavette d'aloyau, frites maison et légumes de saison
- ENTRECÔTE env. 350g** **20.00€**
Entrecôte, frites maison et légumes de saison
- MAGRET DE CANARD ENTIER env. 350g** **20.00€**
Magret de canard entier, gratin dauphinois et légumes de saison
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE env. 450g** **21.00€**
Jarret d'agneau, jus au thym, ail, écrasé de pommes de terre, légumes de saison
- PAVÉ DE BOEUF FAÇON ROSSINI env. 200g** **22.00€**
Pavé de Rumsteak, foie gras poêlé, sauce tartufata (tapenade de truffe noire), gratin dauphinois et légumes de saison

Nos grillades sont proposées avec une sauce poivre ou roquefort au choix.

NOS POISSONS

- COEUR DE FILET DE SAUMON env. 180g** **17.00€**
Filet de saumon servi avec son riz basmati et légumes de saison. Sauce vierge : huile d'olive, pignons de pin torréfiés, tomates, aneth, échalottes
- FISH AND CHIPS env. 180g** **18.00€**
Cabillaud enrobé de sa pâte à beignet à la bière et épices colombo. Accompagné

Tous nos plats sont préparés à partir de produits frais et «FAIT MAISON».

NOS BURGERS

- BURGER VÉGÉTARIEN** **12.90€**
Aubergine grillée et marinée, tomates, oignons, fromage frais, miel et ciboulette
- JOSHY BURGER** **14.90€**
Steak haché (150g), tomates, oignons caramélisés, bacon irlandais, cheddar, sauce barbecue
- INDIANA BURGER** **14.90€**
Poulet croustillant, tomate, oignon, avocat, mayonnaise curry-gingembre-ail
- BURGER BALTIQUE** **14.90€**
Saumon fumé, rösti, tomate, oignon, sauce tartare
- MIGHTY BRENNAN'S** **16.90€**
Double steak haché (150g pièce), tomates, oignons, bacon irlandais, champignon, cheddar, sauce sweet
- BIG BAD DAN** **16.90€**
Double steak haché (150g pièce), tomates, oignons, rösti, bacon irlandais, fromage à raclette, sauce mayonnaise et moutarde à l'ancienne

Tous nos burgers sont accompagnés
de salade et de frites maison.

NOS FORMULES

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

- RAPIDO** **11.90€**
1 Plat
- MI-TEMPS** **13.90€**
Entrée + Plat OU Plat + Dessert
- BRENNAN** **14.90€**
Entrée + Plat + Dessert

- KIDS MENU** **8.00€**
Nuggets, frites OU Bobby Burger OU Steak haché
+ Glace OU Brownies maison
+ Soda OU Jus de fruits

NOS TAPAS

Uniquement le soir

PATATAS BRAVAS *6,00€
BOUCHÉE DE CAMEMBERT PANÉE *6,50€
6 pièces, sauce barbecue	
CHICKEN WINGS TEX MEX *6,50€
8 pièces, sauce aigre douce	
GARLIC BREAD6,50€
(Pain à l'ail gratiné au fromage)	
BLANC DE SEICHE EN PERSILLADE *7,00€
(150g env.) Sauce tartare	
TIMBALE DE GUACAMOLE ET SES TORTILLAS DE MAÏS *7,00€
ÉMINCÉ DE BOEUF FAÇON THAÏ *7,50€
Émincé de boeuf (150g env.) sauce Thaï et sésame	
CHILI CHEESE NUGGETS *7,50€
8 pièces, Cromesquis de fromage frais farcis au piment vert et sa sauce fromage frais, miel et ciboulette	
PLANCHE OU DEMI-PLANCHE DE CHARCUTERIE 16,90€8,90€
Assortiment de charcuterie, beurre et cornichons	
PLANCHE OU DEMI-PLANCHE DE FROMAGE	16,90€ . . .8,90€
Assortiment de fromage, beurre, chutney de figues	
CAMEMBERT ENTIER AU LAIT CRU (AOP) RÔTI *	10,00€
Farci à la poitrine de porc et oignons caramélisés	
FOIE GRAS AU TORCHON MAISON	18,00€
Foie gras mi-cuit (120g env.) accompagné de son condiment pomme-piment d'Espelette	

ASSORTIMENT DE TAPAS A PARTAGER 25.00€

Bouchées de camembert panées, Patatas bravas, Chicken wings, Timbale de guacamole, Seiche persillée.

NOS DESSERTS

PUDDING SELON L'HUMEUR DU CHEF6.00€
Servi avec une boule de glace vanille	
PANNA COTTA FAÇON IRISH COFFEE6.00€
Accompagnée d'un shooter de whisky irlandais (2cl)	
CRÈME BRÛLÉE AU CAMEL BEURRE SALÉ6.00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT6.50€
Servi avec son sorbet fruit rouge	
BANOFEE6.50€
BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA CARAMÉLISÉ7.00€
CAFÉ GOURMAND7.00€
Café ou Thé accompagné de 4 mignardises	

Tous nos desserts sont «FAIT MAISON»