

## NOS SALADES

- MELON ET SON JAMBON SERRANO** . . . . . **13.90€**  
Melon, jambon serrano, salade, crudités
- TOMATE MOZZARELLA DI-BUFALA** . . . . . **13.90€**  
Tomate, mozzarella di-bufala, pesto, crudités
- SALADE CAESAR (POULET OU SAUMON)**. . . . . **14.90€**  
Salade, crudités, saumon fumé ou poulet croustillant, copeaux de fromage italien, croûtons, sauce caesar.
- SALADE SUD OUEST**. . . . . **15.90€**  
Salade, tomates, gésiers de canard, magret séché, foie gras mi-cuit noix
- SALADE CANEBIÈRE** . . . . . **16.90€**  
Salade, tomates, crudités, gambas persillées, filets de rouget, pesto, st jacques avec corail
- SALADE OWENEA** . . . . . **16.90€**  
Salade, tomate, crudités, fromage frais, saumon gravlax (sel, baie rose, aneth, sucre, poivre) blinis
- FOIE GRAS MI-CUIT MAISON** . . . . . **19.00€**  
Foie mi-cuit, chutney de figues, toasts de pain grillé

## NOS VIANDES

- ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** . . . . . **11.90€**  
Crudités, frites maison, légumes de saison, fromage
- POULET AU CURRY env. 250g**. . . . . **13.50€**  
Poulet, curry, lait de coco, crème liquide, frites maison ou riz basmati
- BAVETTE D'ALOYAU env. 180g** . . . . . **14.00€**  
Bavette, légumes de saison, frites maison
- TARTARE DE BOEUF préparé env. 180g** . . . . . **15.00€**  
Viande de boeuf 100% muscle, frites maison, salade
- RIBS DE PORC CARAMÉLISÉS 350 à 400g** . . . . . **15.90€**  
Travers de porc marinade (ail, sauce soja, miel, huile d'olive), salade, frites maison
- ENTRECÔTE DE BOEUF env. 350g** . . . . . **20.00€**  
Entrecôte, légumes de saison, frites maison

## NOS POISSONS

- PAVÉ DE SAUMON env.180g** . . . . . **17.00€**  
Pavé de saumon, sauce vierge, riz, légumes de saison
- FISH AND CHIPS env.180g** . . . . . **18.00€**  
Cabillaud, épices colombo, farine, bière blonde, frites maison, salade, crudités

## NOS BURGERS

- VEGETARIEN BURGER** . . . . . **12.90€**  
Aubergine grillée, cheddar anglais, crudités, fromage frais, miel et ciboulette
- JOSHY BURGER** . . . . . **14.90€**  
Steak haché, oignons caramélisés, bacon irlandais, sauce barbecue, toastinette de cheddar
- BURGER BALTIQUE** . . . . . **14.90€**  
Saumon fumé, crudités, rösti, toastinette de cheddar, crème miel et ciboulette
- INDIANA BURGER** . . . . . **14.90€**  
Poulet croustillant, crudités, sauce avocat curry gingembre, toastinette de cheddar
- ITALIEN BURGER** . . . . . **14.90€**  
Steak haché, mozzarella, tomates confites, pesto, crudités
- LE GREC BURGER** . . . . . **15.90€**  
Steak haché d'agneau, tomate, aubergine, fromage frais à la menthe, oignon rouge, tzatziki
- BIG BAD DAN** . . . . . **16.90€**  
Double steak haché, crudités, fromage raclette, toastinette de cheddar rösti, bacon irlandais, sauce moutarde ancienne
- MIGHTY BRENNANS** . . . . . **16.90€**  
Double steak haché, crudités, cheddar, champignons, bacon irlandais, toastinette de cheddar

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 + Soda OU Jus de fruits

## NOS TAPAS

### *Uniquement le midi*

PLANCHE OU DEMI PLANCHE DE CHARCUTERIE	8,90€	16.90€
PLANCHE OU DEMI PLANCHE DE FROMAGE . . . . .	8,90€	16.90€
ARDOISE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON . . . . .		16.90€
Foie gras maison, chutney de figue, toast de pain grillé		

### *Soir uniquement*

PLANCHE OU DEMI PLANCHE DE CHARCUTERIE	8,90€	16.90€
PLANCHE OU DEMI PLANCHE DE FROMAGE . . . . .	8,90€	16.90€
PLANCHE DE CHARCUTERIE . . . . .		16.90€
Assortiment de quatre charcuteries, beurre, crudités, cornichons		
PLANCHE DE FROMAGE . . . . .		16.90€
Assortiment de quatre fromages, beurre, crudités, chutney de figue		
PATATAS BRAVAS . . . . .		.6.00€
CHILI CHEESE NUGGETS . . . . .		.7.50€
GUACAMOLE ET TORTILLAS DE MAIS . . . . .		.7.00€
PÉPITES DE CALAMAR . . . . .		.7.00€
CHICKEN WINGS TEX MEX . . . . .		.6.50€
BOUCHÉE DE CAMEMBERT PANÉ . . . . .		.6.50€
ÉMINCÉE DE BOEUF THAÏ . . . . .		.7.50€
BROCHETTES DE POULET CURRY GINGEMBRE . . . . .		.7.00€

ASSORTIMENT DE TAPAS 25.00€  
Patatas bravas, Camembert pané, Pépites  
de calamars, Chicken Wings, Guacamole


## NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT GLACE VANILLE. . . . .		.6.50€
PAIN PERDU AU NUTELLA CARAMÉLISÉ . . . . .		.7.00€
BANOFFEE SPÉCULOOS MAISON . . . . .		.6.50€
SALADE DE FRUITS FRAIS SELON SAISON. . . . .		.6.00€
CARPACCIO D'ANANAS ET SA GLACE COCO . . . . .		.6.00€
CRÊPE SUCRE OU NUTELLA . . . . .		.6.00€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND ET SES MIGNARDISES. . . . .		.7.00€


## BIÈRES PRESSION




(5°) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.

	Demi - 25cl . . . . .	3.50€
	Pinte - 50cl. . . . .	6.00€

(5°) Bière de dégustation, à la couleur blanche trouble, aux arômes d'herbes des montagnes et de parfum de pommes, offrant un goût équilibré avec une belle pointe d'acidité et une légère amertume.

	Demi - 25cl . . . . .	3.50€
	Pinte - 50cl. . . . .	6.00€


(6,7°) Bière blonde d'abbaye d'Affligem, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.

	Demi - 25cl . . . . .	3.50€
	Pinte - 50cl. . . . .	6.00€


(4°) Bière stout irlandaise brassée à Cork, particulièrement dense, devant sa couleur noire à son malt d'orge fortement torréfié.

PERONI . . . . .	3.00€	6.00€
GUINNESS . . . . .	3.50€	6.00€
PANACHÉ, MONACO . . . . .	3.00€	5.00€
PICON . . . . .	3.40€	6.70€


## BIÈRES BOUTEILLE

	33cl. . . . .	5.00€
--	---------------	-------


(5,9°) Reconnaisable par sa bouteille iconique et sa couleur jaune solaire, elle a un goût puissant mais accessible, marqué par des saveurs citronnées et relevé par des notes épicées.

	35,5cl. . . . .	5.00€
--	-----------------	-------


(6,2°) IPA américaine ronde en bouche caractérisée par une pointe d'orge malté caramélisé qui vient adoucir l'explosion houblonnée aux notes d'agrumes et de pamplemousse.

	33cl. . . . .	5.00€
--	---------------	-------

(4°) Bière belge de spécialité, d'un rouge vif et à fermentation spontanée, avec un goût affirmé de cerises fraîches, la rendant unique et délicieuse.

	33cl. . . . .	5.00€
--	---------------	-------

(5,8°) Bière ambrée de caractère, aux arômes fruités légèrement fumés, aux notes de malt tourbé caramel, offrant un mélange de douceur, d'amertume et d'acidité pour un équilibre parfait.

	33cl. . . . .	4.00€
--	---------------	-------

(Sans alcool) Une recette 0.0% d'alcool brassée avec la levure «A» unique, spécifique à Heineken et des ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps malté.

CUBANISTO 33cl. . . . .	5.00€
BUDWEISER 33cl . . . . .	5.00€
CORONA 35,5cl. . . . .	5.00€
MAGNERS IRISH CIDER 56cl. . . . .	6.00€