

## NOS SALADES

- ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** . . . . . **11.90€**  
Selon l'humeur du chef
- SALADE CESAR POULET** . . . . . **14.90€**  
Salade, crudités, poulet croustillant, copeaux de fromage italien, croûtons, oeuf dur, sauce césar.
- SALADE SUD OUEST.** . . . . . **16.90€**  
Salade, crudités, gésiers de canard, magret séché, foie gras mi-cuit, noix
- SALADE CAMPAGNARDE.** . . . . . **15.90€**  
Salade, crudités, nems de chèvre, samoussa, jambon serrano
- SALADE OWENEA** . . . . . **18.90€**  
Salade, crudités, fromage frais ciboulette et miel, saumon gravlax (sel, baies roses, aneth, sucre, poivre) blinis
- FOIE GRAS MI-CUIT MAISON** . . . . . **19.00€**  
Foie gras mi-cuit, chutney de figues, toasts de pain grillé

## NOS VIANDES

- POULET AU CURRY env. 250g.** . . . . . **13.90€**  
Poulet, curry, lait de coco, frites maison ou riz basmati
- BAVETTE D'ALOYAU env. 180g** . . . . . **14.90€**  
Bavette d'Aloyau, légumes de saison, frites maison
- MAGRET DE CANARD ENTIER env. 350g.** . . . . . **20.00€**  
Magret de canard, légumes de saison, frites maison
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE env. 350g à 400g.** . . . . . **20.00€**  
Jarret d'agneau, légumes de saison, purée de patate douce, jus au thym
- ENTRECÔTE env. 350g** . . . . . **20.00€**  
Entrecôte, légumes de saison, frites maison
- PAVÉ DE BOEUF FAÇON ROSSINI env. 200g** . . . . . **20.00€**  
Pavé de boeuf, foie gras mi-cuit, légumes de saison, purée de patate douce, sauce champignons et brisure de truffe
- CÔTE DE BOEUF ENV. 1KG.** . . . . . **45.00€**  
frites maison, salade, oignons rings, sauce poivre ou roquefort

Toutes nos viandes sont servies avec  
sauce au poivre ou roquefort faite maison

## NOS POISSONS

- PAVÉ DE SAUMON env.180g** . . . . . **18.00€**  
Pavé de saumon, sauce vierge, riz, légumes de saison
- FISH AND CHIPS env.180g** . . . . . **19.00€**  
Dos de 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** . . . . . **15.90€**  
Steak haché (150g), oignons caramélisés, bacon irlandais, sauce barbecue, toastinette de cheddar
- BOBBY BURGER** . . . . . **15.90€**  
Poulet croustillant, cornichon aigre doux, sauce sweet chili, oignon rouge, tomate, cheddar anglais
- LE SEGUIN BURGER.** . . . . . **16.90€**  
Steak haché (150g), crème de chèvre, bacon, rösti, crudités
- BURGER ROSSINI.** . . . . . **17.90€**  
Steak haché (150g), foie gras mi-cuit, cheddar anglais, crudités, oignon caramélisé, tapenade à la truffe
- MIGHTY BRENNANS** . . . . . **17.90€**  
Double steak haché (150g), crudités, cheddar, champignons, bacon irlandais, toastinette de cheddar
- BIG BAD DAN** . . . . . **17.90€**  
Double steak haché (150g), crudités, fromage raclette, toastinette de cheddar, rösti, bacon irlandais, sauce moutarde ancienne

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

## NOS FORMULES

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

- RAPIDO** . . . . . **12.90€**  
1 Plat
- MI-TEMPS** . . . . . **14.90€**  
Entrée + Plat OU Plat + Dessert
- BRENNAN** . . . . . **15.90€**  
Entrée + Plat + Dessert

- KIDS MENU** . . . . . **8.00€**  
Nuggets, frites OU Kids Burger OU Steak haché  
+ Soda OU Jus de fruits + Brownie OU boules de glace (vanille ou chocolat)

## NOS TAPAS

### *Tapas le soir uniquement*

<b>CAMEMBERT RÔTI</b> . . . . .	<b>10.90€</b>
et mendiant de fruit sec et miel accompagné de son jambon serrano	
<b>ARDOISE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON</b> . . . . .	<b>19.00€</b>
Foie gras maison, chutney de figue, toast de pain grillé	
<b>PATATAS BRAVAS</b> . . . . .	<b>6.00€</b>
<b>CHILI CHEESE NUGGETS</b> . . . . .	<b>7.50€</b>
<b>PAN CON TOMATE ET SON JAMBON SERRANO</b> (3 pièces). . .	<b>6.50€</b>
<b>PÉPITES DE CALAMARS PERSILLEE</b> . . . . .	<b>7.00€</b>
<b>CHICKEN WINGS TEX MEX</b> . . . . .	<b>6.50€</b>
<b>BOUCHÉE DE CAMEMBERT PANÉ</b> . . . . .	<b>6.50€</b>
<b>OIGNONS RINGS</b> . . . . .	<b>6.50€</b>
<b>CAMEMBERT RÔTI</b> . . . . .	<b>10.50€</b>
et mendiant de fruit sec et miel accompagné de son jambon serrano	

### ASSORTIMENT TAPAS

25.00€

Patatas bravas, Pépites de calamars, Chicken Wings, bouchée de camembert, Pan con tomate et jambon serrano.

## NOS DESSERTS

<b>CRÈME BRULÉE CARDAMOME ET VANILLE</b> . . . . .	<b>6.00€</b>
<b>BANOFFEE SPÉCULOOS MAISON</b> . . . . .	<b>6.50€</b>
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT GLACE VANILLE</b> . . . . .	<b>6.50€</b>
<b>CARPACCIO D'ANANAS ET SA GLACE COCO</b> . . . . .	<b>6.50€</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND ET SES MIGNARDISES</b> . . . . .	<b>7.00€</b>
<b>PAIN PERDU AU NUTELLA</b> . . . . .	<b>7.50€</b>
<b>IRISH COFFEE GOURMAND</b> . . . . .	<b>12.00€</b>

## NOS BREAKFASTS IRLANDAIS

SEULEMENT LES WEEK-ENDS 11h00 – 15h00

### FULL IRISH BREAKFAST . . . . . 14.50€

Bacon, saucisses irlandaises, haricots à la tomate, oeuf frit, boudin irlandais blanc & noir, galette de pomme de terre, tomate au four et champignons.

Servis avec des toasts, un verre de jus d'orange et un thé ou café.

*Irish rashers, sausage, black and white pudding, baked beans, fried egg, tomato, mushrooms, potato rosti, toast, orange juice and tea or coffee*

Profitez avec votre Full Irish Breakfast  
d'une pinte de bière de votre choix pour 3,5€ (soit 18€)  
*Full Irish Breakfast with pint 18.00€*

### MINI IRISH BREAKFAST . . . . . 11.90€

Bacon, saucisses irlandaises, oeuf frit et haricots à la tomate, servis avec un verre de jus d'orange, toasts et un thé ou café.

*Irish rasher, sausage, fried egg and baked beans mini breakfast with toast, orange juice and tea or coffee*

### VEGETARIAN BREAKFAST . . . . . 11.90€

Champignons, oeuf frit, galette de pomme de terre, tomate au four et haricots à la tomate.

Servis avec un verre de jus d'orange, toasts et un thé ou café.

*Fried mushrooms, fried egg, potato rosti, tomato, baked beans, toast, orange juice and tea or coffee*

### BACON AND EGG COMBO . . . . . 6.90€

Bacon irlandais et oeuf frit entre deux tranches de pain grillé

*Irish rashers and fried egg toastie*

Toutes nos saucisses, bacons et boudins sont importés directement d'Irlande  
*We import all our sausage, bacon and black and white pudding from Ireland*



## NOS APÉRITIFS

RICARD / PASTIS . . . . .	2.50€	KIR VIN BLANC . . . . .	4.50€
SUZE . . . . .	4.50€	AMERICANO . . . . .	8.00€
PORTO . . . . .	4.50€	KIR ROYAL . . . . .	8.00€
MUSCAT . . . . .	4.50€	COUPE DE CHAMPAGNE . .	8.00€
MARTINI : BLANC, ROSSO .	4.50€	GIN BEEFEATER TONIC . . .	8.00€
CAMPARI . . . . .	4.50€	GIN HENDRICK'S TONIC .	11.00€

## NOS COCKTAILS

SPRITZ . . . . .	9.00€	CAIPIRINHA . . . . .	9.00€
<i>(Apérol, vin pétillant, eau gazeuse)</i>		<i>(Cachaça, citron vert, sucre roux)</i>	
MOJITO . . . . .	9.00€	SEX ON THE BEACH . . . . .	9.00€
<i>(classic / fraise / framboise)</i>		<i>(Vodka, Chambord, ananas cramberrries)</i>	
BLACK MOJITO . . . . .	9.00€	TEQUILA SUNRISE . . . . .	9.00€
<i>(Whisky, citron, menthe, coca)</i>		<i>(Tequila, jus d'orange, grenadine)</i>	
PINA COLADA . . . . .	9.00€	COCKTAIL SANS ALCOOL .	5.00€
<i>(Rhum, lait de coco, jus d'ananas)</i>			

## NOS DIGESTIFS

GET 27 . . . . .	6.00€
BAILEY'S, KAHLUA . . . . .	6.00€
JAGERMEINSTER . . . . .	6.00€
POIRE . . . . .	8.00€
ARMAGNAC . . . . .	8.00€

## SHOOTERS 4cl

BABY GUINNESS . . . . .	4.00€
SPRING BOX . . . . .	4.00€
JAGER BOMB . . . . .	5.50€
Demandez au serveur	

## HOT IRISH BREAK

WHISKY CHAUD . . . . .	7.50€
<i>(whisky, eau chaude, clou de girofle, citron, miel)</i>	
IRISH COFFEE . . . . .	9.00€
<i>(café, whisky, sucre de cassonade, crème frottée)</i>	



## BIÈRES PRESSION



25cl 50cl  
 . . . . . 3.50€ . . 6.00€  
 (5°) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.



. . . . . 3.50€ . . 6.00€  
 (4,6°) Bière emblématique d'Italie, aux arômes fruités et maltés et avec une légère amertume.



. . . . . 3.50€ . . 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.



. . . . . 3.50€ . . 6.00€  
 (6,2°) Bière IPA ronde et accessible. Une pointe d'orge malté caramélisé qui procure la richesse nécessaire pour adoucir l'explosion amère des houblons.

Mais aussi ...



Mais aussi ...



. . . . . 3.50€ . . 6.00€  
 (5°) Bière rousse irlandaise brassée à Cork, à l'amertume modérée, douce et veloutée.



. . . . . 3.50€ . . 6.00€  
 (4,3°) Fraîcheur presque tropicale, des arômes de fruits exotiques et une franche amertume typique d'une IPA.

Mais aussi ...



. . . . . 3.50€ . . 6.00€  
 (5°) Edelweiss, bière blanche de fermentation haute non filtrée, est une Weissbier de tradition autrichienne, brassée à partir de malt d'orge et de malt de blé.

GUINNESS . . . . . 3.50€ . . 6.00€

MAGNERS (cidre) . . . 3.50€ . . 6.00€

## BIÈRES BOUTEILLE



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.



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€  
 (5,9°) 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.

BUD 33cl . . . . . 5.00€

CORONA 35,5cl . . . . . 5.00€

## NOS VINS

	Verre btle	75 cl
IGP, Pays d'Oc, Gérard Bertrand, 6 <sup>e</sup> sens, rouge . . . . .	4.50€ . . .	20.00€
AOP, Saint Mont, Plaimont, Le beret noir, rouge . . . . .	4.50€ . . .	20.00€
AOP, Fronton, Château plaisance, rouge . . . . .	4.50€ . . .	20.00€
AOP, Fronton, Château plaisance, rosé . . . . .	4.50€ . . .	20.00€
IGP, Côtes de Gascogne, Domaine de pellehaut, blanc sec. . . . .	4.50€ . . .	20.00€
IGP, Côtes de Gascogne, Domaine de pellehaut, blanc doux . . . . .	4.50€ . . .	20.00€
IGP, Pays d'Oc, Gerard bertrand, Gris blanc rosé . . . . .	4.50€ . . .	20.00€
AOP, Pic St Loup, Saint Daumary, 3 <sup>e</sup> mi temps, rouge . . . . .		29.00€
AOP, Corbieres Boutenac, domaine de Villemajou, rouge . . . . .		29.00€
IGP L'Oppidum, Chardonnay, blanc . . . . .		29.00€
IGP Lanegly, Pays d'Oc, rouge . . . . .		29.00€

## NOS CHAMPAGNES

LE VERRE 10 cl . . . . .	8.00€	LA BOUTEILLE 75 cl . . . . .	60.00€
--------------------------	-------	------------------------------	--------

## NOS SOFTS

SIROP À L'EAU . . . . .	2.00€	SPRITE. . . . .	3.50€
JUS DE FRUIT PAGO . . . . .	3.00€	FUZE TEA. . . . .	3.50€
SCHWEPPE TONIC. . . . .	3.00€	ORANGINA. . . . .	3.50€
COCA COLA. . . . .	3.50€	FANTA ORANGE . . . . .	3.50€
COCA ZERO . . . . .	3.50€	BADOIT ROUGE . . . . .	3.50€

## WHISKY 4cl

### Irlandais

JAMESON . . . . .	6.00€	TULLAMORE DEW . . . . .	7.00€
BUSHMILLS ORIGINAL . . . . .	7.00€	BUSHMILLS BLACK BUSH . . . . .	7.00€

### Du monde

JACK DANIEL'S . . . . .	7.00€	ABERLOUR 10 ANS . . . . .	9.00€
TALISKER 10 ANS . . . . .	9.00€	LAGAVULIN 16 ANS . . . . .	9.00€
CRAGGANMORE . . . . .	9.00€		

DEMANDEZ CONSEILS AU SERVEUR