



## ENTRÉES

<b>Soupe du jour (V)</b> Et petit pain artisanal	€5.00
<b>Calamars Frits Panko</b> Piments frais émincés, aïoli au citron vert	€6.00
<b>Buffalo Wings à la Sauce Piquante de Louisiane</b> Graines de sésame, sauce au bleu, céleri	€7.00

<b>Brochettes de Crevettes Cajun Grillées</b> Légumes grillés à la méditerranéenne, aïoli	€7.00
<b>Salade César Classique</b> Salade romaine, copeaux de parmesan, croutons à l'ail et aux fines herbes, bacon croustillant, vinaigrette César	€7.00
+ Blanc de poulet grillé	€5.00
+ Crevettes tigrées marinées	€6.00

<b>Travers de Porc en Cuisson Lente</b> Sauce barbecue au Bourbon, oignons de printemps hachés, graines de sésame	€6.50
<b>Salade de Chèvre Frais Irlandais St Tola's (V)</b> Figues rôties, noix confites, salades mélangées, réduction de vinaigre balsamique	€6.50

## BOEUF

### À LA COUPE

<b>Faux-filet</b> 290g	€24.00
<b>Filet</b> 290g	€25.50
<b>Entrecôte</b> 340g	€28.00
<b>Côte à l'os</b> 450g	€36.00

Tous nos steaks sont servis avec le choix d'un accompagnement et d'une sauce maison

### CHOIX DE CUISSON

Nous vous recommandons de commander moins cuit que vous le feriez d'habitude

<b>Saignant:</b>	Rare
<b>À Point:</b>	Medium
<b>Bien Cuit:</b>	Well Done

### SUPPLÉMENTS 'de la mer'

Noix de Saint-Jacques poêlées	€6.50
Crevettes tigrées à l'ail & au piment	€5.00
Pinces de crabe sautées	€5.50

### SAUCES

Au poivre
Béarnaise
Au vin rouge
Beurre à l'ail

### CONDIMENTS

Moutarde Anglaise
Moutarde de Dijon
Moutarde à l'Ancienne
Sauce au Raifort

Tous nos steaks Black Angus sont fournis par nos agriculteurs certifiés, dont Robert Fitzimmons de East Ferry, dans le comté de Cork, et suivent des procédures strictes pour assurer une traçabilité complète, conformément au Bord Bia Quality Assurance Scheme, système irlandais assurant la qualité des produits que nous sommes fiers de présenter aujourd'hui dans votre assiette.



**BLACKANGUS**  
MATURED ANGUS BEEF

ANGUS  
SOMETHING SPECIAL...

## PLATS

<b>Poisson du Jour</b> Nos poissons et fruits de mer sont fournis quotidiennement par le pêcheur de Wexford, James Meyler, ou proviennent de nos marchés de poissons locaux, de Cherbourg et de Roscoff, que nous avons soigneusement sélectionnés pour vous. Demandez à votre serveur quel est le poisson que notre Chef a cuisiné pour vous aujourd'hui.	€19.50
<b>Hamburger Black Angus Maison (200g)</b> Fromage cheddar Dubliner, bacon grillé, salade romaine, rondelle de tomate, cornichon, rondelles d'oignon frit, pain brioché grillé, ketchup au Bourbon, frites épaisses	€17.00

<b>Fajitas à la Mexicaine (V)</b> Poêlée sur fonte de fer - Sauté de poivrons et d'oignons, salsa épicée, guacamole, tortillas, frites de patate douce	€12.00
+ Blanc de poulet grillé	€5.00
+ Crevettes tigrées marinées	€6.00
<b>Tagliatelles au Pesto de Cresson (V)</b> Noix du Brésil, cresson frais & basilic, jus de citron, parmesan végétarien, pain à l'ail	€14.50

<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	€3.50
Salade mêlée	
Steakhouse coleslaw - Salade de chou maison	
Sauté d'oignons	
Épinards à la crème	
Sauté de champignons à l'ail	
Rondelles d'oignon frit	
Macaronis & fromage Cashel blue	
Purée de pomme de terre à l'ail & à la ciboulette	
Frites de patate douce	
Pomme de terre au four	
Frites épaisses	
(V) Végétarien	

## DESSERT

<b>Glace Glenown Farm (V)</b> Vanille française, double chocolat, fraise, miel et autres parfums	€4.50	<b>Sticky Toffee Pudding (V)</b> Sauce caramel au beurre Butterscotch, glace à la vanille	€5.50	<b>Marguerites Cheesecake aux Fraises (V)</b> Sur fond de Digestive biscuit, fromage blanc, fraises fraîches	€6.50	<b>Plateau de fromages Irlandais &amp; Français (V)</b> Pains rustiques artisanaux & crackers, chutney, miel naturel Irlandais	€8.00
<b>Tarte au Citron (V)</b> Sorbet cassis, crème Chantilly	€6.00						



## CARTE DES BOISSONS

### BIÈRE

BOUTEILLE	ml	€
Peroni	330ml	€5.50
Heineken	330ml	€5.50
Coors Light	330ml	€5.50
Corona	330ml	€5.50
Miller	330ml	€5.50
Peroni Sans Gluten	330ml	€5.50

### CIDRE

Kopparberg Fraise & Citron Vert	330ml	€6.00
Kopparberg Fruits Rouges	330ml	€6.00
Magners	568ml	€6.40
Magners	330ml	€5.50

### BIÈRE PRESSION

	Pint	½ Pint
Heineken	€5.50	€3.50
Foster's	€5.00	€3.00
Guinness	€5.00	€3.00
Cute Hoor IPA	€5.50	€3.50
Tiger Beer	€5.50	€3.50

### CIDRE

Orchard Thieves	€5.50	€3.50
-----------------	-------	-------

### SPIRITUEUX

VODKA	ml	€
Smirnoff Vodka	35.5ml	€5.00
Sky Vodka	35.5ml	€6.50

### GIN

Cork Dry Gin	35.5ml	€5.00
Hendrick's Gin	35.5ml	€6.50

### RHUM

Bacardi Rum	35.5ml	€5.00
Sailor Jerry	35.5ml	€6.50
Malibu	35.5ml	€5.00

### WHISKY

Teeling Small Batch	35.5ml	€5.00
Teeling Single Grain	35.5ml	€6.00
Teeling Single Malt	35.5ml	€7.00
Tullamore Dew	35.5ml	€5.00
Tullamore Dew 14 YR	35.5ml	€15.00
Jameson Whiskey	35.5ml	€5.00

### SCOTCH

Teachers Whisky	35.5ml	€5.00
Glenfiddich 12 YR	35.5ml	€7.00

### BOURBON

Jack Daniels	35.5ml	€5.50
Wild Turkey 81	35.5ml	€6.50

### SPIRITUEUX contd

TEQUILA	ml	€
Olmecca Gold	35.5ml	€5.50
Patron Silver	35.5ml	€9.00

### BRANDY

Hennessy Brandy	35.5ml	€5.50
-----------------	--------	-------

### ALCOOLS TRADITIONNELS IRLANDAIS

Micil Craft Poitín	35.5ml	€5.50
Baileys Irish Cream	50ml	€6.00

### ALLONGEURS PREMIUM

	ml	€
Fever Tree Indian Tonic	200ml	€3.00
Fever Tree Light Indian Tonic	200ml	€3.00
Fever Tree Elderflower Tonic	200ml	€3.00
Fever Tree Ginger Ale	200ml	€3.00
Fever Tree Ginger Beer	200ml	€3.00
Fever Tree Soda Water	200ml	€3.00

### ALLONGEURS

	ml	€
Schweppes Tonic	150ml	€1.50
Ginger Ale	150ml	€1.50
Eau Gazéifiée	150ml	€1.50
White Lemonade	150ml	€1.50
Coca Cola	150ml	€1.50
Diet Coke	150ml	€1.50
Jus d'Orange	150ml	€2.00
Jus de Tomate	150ml	€2.00
Jus de Canneberges	160ml	€2.00
Sirops	50ml	€0.35

### BOISSONS SANS ALCOOL

	ml	€
Red Bull	250ml	€4.00
Red Bull Tropical	250ml	€4.00
VitHit	500ml	€3.50
Coca Cola	330ml	€2.45
Diet Coke	330ml	€2.45
Fanta Orange	330ml	€2.45
Sprite	330ml	€2.45
Lucozade	380ml	€2.50
Sirop à L'eau	330ml	€1.35
Eau minérale Oscar Wilde	330ml	€2.50
Eau gazeuse Oscar Wilde	330ml	€2.50
Eau minérale Oscar Wilde	750ml	€5.00
Eau gazeuse Oscar Wilde	750ml	€5.00

### CAFÉS ALCOOLISÉS

Tullamore Dew Irish Coffee	€8.00
Baileys Coffee	€8.00
French Coffee	€8.00
Calypso Coffee	€8.00

### COCKTAILS

Hello Sailor	€8.50
Poitín Sour	€8.50
Passion Fruit Margarita	€8.50
Ginger Bourbon Sour	€8.50
Tullamore Dew Cherry Sour	€8.50
Sweet Heart Martini	€8.50

### VIN BLANC

	½ Bouteille	Bouteille
Olivier Lacour Sauvignon Blanc IGP d'Oc		€9.50
Cuvée Prestige Muscadet Sur Lie	€6.75	€11.50
Domaine Uby Côtes de Gascogne		€11.85
Domaine Raimbault Sancerre	€11.50	€18.00
Domaine Du Grison Macon Villages		€15.40
Vignerons de Buxy Bourgogne Chardonnay		€19.50
Château des Fontanelles Côtes de Gascogne		€10.40

### VIN ROSÉ

Château Ballan-Larquette Bordeaux	Bouteille	€11.85
Réserve des Vignerons Cabernet d'Anjou		€11.75

### VIN ROUGE

	½ Bouteille	Bouteille
Olivier Lacour Cabernet Sauvignon IGP d'Oc		€9.50
Château Les Farcies du Pech Bergerac Rouge		€16.95
Cheval Noir Saint-Emilion		€17.25
Château de Marjolet Côtes du Rhône	€6.85	€11.90
Le Gouleyant Cahors Malbec		€15.95
Domaine Juliette Avril Merlot IGP Vaucluse		€14.40