



Tir Na Nóg

IRISH PUB



PROFESSIONNEL CONFIRMÉ
TITRE D'ÉTAT
CUISINE FAITE MAISON

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Starters & light bites

Escalope de Foie Gras poêlée au floc de Gascogne	9.80 €
Saumon fumé à l'ancienne Ecossais, sour cream, pain Irlandais <i>Smoked salmon, sour cream and soda bread</i>	15.80 €
Croquettes de crevettes grises (3 pièces) <i>shrimps croquettes</i>	8.10 €
Garlic bread <i>Pain ciabatta toasté à l'ail</i>	5.90 €
Os à moelle et ses tartines, fleur de sel au poivre de Penja <i>Bones marrow, toasted bread</i>	
1 pièce :	8.00 €
2 pièces :	14.30 €

veggies' corner

Risotto aux légumes de saison <i>Vegetables' risotto</i>	14.90 €
Veggie burger <i>Steak de farine de soya aux petits légumes, Grana Padano, compotée d'oignons, salade, relish, buns brioché de notre boulanger, frites, salade, coleslaw</i>	15.50 €
Welch végétarien <i>Pain, bière, moutarde, légumes grillés, tomates séchées, cheddar fondu</i>	15.30 €

Sides

en supplément 4 €

légumes de saison, tagliatelles fraîches, frites, salade, garniture du jour
Seasonal vegetable, fresh tagliatellies, chips, green salad, side of the day

saucés

Barbecue, béarnaise, choron, maroilles, poivre de Penja, tartare, relish, mayonnaise



Mains

Tataki de saumon Icelandais, salade de légumes croquants <i>Salmon tataki, vegetables salad</i>	19.50 €
Poêlée de Saint Jacques Française au Grana Padano, risotto aux légumes <i>Fried scalops with granapadano, vegetables' risotto</i>	24.50 €
Pulled pork Burger <i>Effiloché d'épaule de porc, cheddar, compotée d'oignons, sauce barbecue, buns brioché de notre boulanger</i>	15.50 €
Filet de kangourou d'Australie façon Rossini <i>Kangarou filet in Rossini style</i>	19.90€
Entrecôte Charolaise Française <i>Affinée 5 semaines</i> <i>Matured charolais rib steak</i>	29.50 €
Chuck Flap <i>Race à viande Hereford Irlandaise</i>	20.10 €
Fool grill <i>Sélection de trois viandes et un os à moelle</i> <i>Selection of 3 meats and a marrow bone</i>	26.90 €
Welch au Chorizo <i>Pain, bière, Spianatta Calabrese, cheddar fondu</i>	15.90 €

Pub special's

Fish n'chips <i>Dos de cabillaud frit en tempura, servi avec frites, salade, coleslaw et sauce tartare</i>	14.95 €
Smoked fish n'chips <i>Fish n'chips au haddock fumé</i>	16.00€
Welch complet <i>Cheddar, bière, jambon blanc, pain, œuf au plat, frites et salade</i>	14.80 €
Burger like at home <i>Steak haché de bœuf Français, lard fumé, cheddar, compotée d'oignons, relish, buns brioché de notre boulanger</i>	15.30 €
Tartare de boeuf charolais, haché au couteau <i>Servi avec frites et salades. Préparé ou non, à la demande</i>	14.90 €
Caesar salad <i>Goujonettes de poulet croustillants, croûtons à l'ail, Grana Padano, oeufs durs, anchois marinés, salade, sauce César</i>	13.90 €

Kids' corner

11.50 €

1 soft + 1 plat enfant + 1 dessert

Plats enfants:

Burger

Fish'n chips

Goujonnettes de poulet

Steak haché

Desserts enfants :

Glaces 2 boules, chantilly

Cookie aux smarties

Assiette de fromages affinés

14.50 €

Sélection de 5 fromages, pain aux céréales, beurre 1/2 sel, chutney, fruits de saison, salade

desserts

Tiramisu du moment	5.90 €
Crème brûlée aromatisée	5.70 €
Banoffee	5.10 €
Death by chocolate	6.50 €

Lili Charlotte



7.80 €



Gourmands

Café	7.50 €
Thé / double café	8.00 €
Irish coffee	12.50 €

Coupes glacées

Irish coffee Glacé 6.70 €

Crème glacé café, sauce café, Jameson 2 Cl, Chantilly

Dame blanche ou noire 6.50 €

Liégeois café, chocolat ou caramel 6.50 €

Coupe 2 boules 4.30 €

Parfums au choix

Crème glacée :

Vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé

Sorbets :

Citron vert, fraise

Sauces : en supplément 0.80 €

Chocolat, café, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, chantilly

Vins rouges

	<u>VERRE</u> <u>12.5 CL</u>	<u>25 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>BT</u>
Les Javelles IGP Pays d'Oc				
Merlot	3.80	7.40	14.60	19.00
Pinot noir	4.40	8.50	16.50	22.00
Chemin des Pèlerins				
AOC Saint Mont	3.00	5.70	11.40	15.90
Les Javeaux				
AOC Saint Nicolas de Bourgueil	3.40	6.50	12.50	18.20
Plan de Dieu				
AOC Côtes-du-Rhône Village	4.00	7.60	15.00	22.00
Domaine de la Noblaie				
AOC Chinon	4.80	9.50	19.00	26.40
Château la Diligente				
AOC Puisseguin St Emilion	5.50	10.50	21.00	29.50

Vins blancs

	<u>VERRE</u> <u>12.5 CL</u>	<u>25 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>BT</u>
Domaine Louis Moreau				
AOC Petit Chablis	4.90	9.70	19.20	28.00
Chemin des Pèlerins				
AOC Saint Mont	3.00	5.70	11.40	15.90
Colombelle de France				
Vin de Pays des Côtes de Gascogne	3.20	5.90	11.80	16.50

Vin rosé

	<u>VERRE</u> <u>12.5 CL</u>	<u>25 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>BT</u>
Chemin des Pèlerins				
AOC Saint Mont	3.00	5.70	11.40	15.90

champagne

	<u>COUPE</u> <u>12.5 CL</u>	<u>BT</u>
AOC Champagne	9.50	54.00
Canard Duchène		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets et service compris.