



Tir Na Nóg

I R I S H P U B



PROFESSIONNEL CONFIRMÉ
TITRE D'ÉTAT
CUISINE FAITE MAISON

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Starters & light bites

Saumon fumé, crème aux herbes et pain Irlandais 10.50 €

Smoked salmon, sour cream and soda bread

Croquettes de crevettes grises (3 pièces) 7.30 €

shrimps croquettes

Garlic bread 5.00 €

Pain ciabatta toasté à l'ail

Os à moelle et ses tartines, fleur de sel au poivre de Penja

Bones marrow, toasted bread

1 pièce : 8.00 €

2 pièces : 14.50 €

veggies' corner

Risotto aux légumes de saison 14.90 €

Vegetables' risotto

Veggie burger 15.50 €

Steak de farine de pois chiches, grana padano, compotée d'oignons, salade, relish, buns brioché de notre boulanger, frites, salade, coleslaw

Welch végétarien 15.30 €

Pain, bière, moutarde, légumes grillés, tomates séchées, cheddar fondu

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

sauces

Béarnaise, choron, maroilles, poivres, tartare, relish, mayonnaise



Mains

Tataki de saumon d'Ecosse, salade de légumes croquants Salmon tataki, vegetables salad	18.90 €
Filets de hareng marinés, salade de pommes de terre nouvelles <i>Herrings filets, poppies salad</i>	13.70 €
Filet de kangourou en croute de poivre <i>Kangarou filet in black pepper crust</i>	16.70 €
Entrecôte Charolaise <i>affinée 5 semaines</i> <i>Matured charolais rib steak</i>	28.90 €
Pièce de boeuf du boucher <i>race à viande Hereford</i> <i>Butcher's piece of beef</i>	20.50 €
Fool grill <i>Sélection de trois viandes et un os à moelle</i> <i>Selection of 3 meats and a marrow bone</i>	25.90 €

Pub special's

Fish n'chips <i>Dos de cabillaud frit en tempura, servi avec frites, salade, coleslaw et sauce tartare</i>	14.90 €
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>	15.20 €
Tartare de boeuf charolais, haché au couteau <i>Servi avec frites et salades. Préparé ou non, à la demande</i>	15.10 €
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

Banoffee 4.90 €

Death by chocolate 6.50 €

Pavlova aux fruits rouges 6.00 €

Lemon Cheese cake 5.40 €

Lili Charlotte 7.00 €



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, Chantilly

Dame blanche ou noire 6.50 €

Liégeois café ou chocolat 6.50 €

Coupe 2 boules 4.30 €

Coupe 3 boules 5.40 €

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

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
XVIII Saint Luc				
IPG Côteaux Gascon	4.20	7.90	15.80	22.00

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.