



Tir Na Nóg

I R I S H P U B



PROFESSIONNEL CONFIRMÉ
TITRE D'ÉTAT
CUISINE FAITE MAISON

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Entrées

- ☰ Ceviche de saumon d'Islande à l'ail des ours 13.30 €
Disponible en plat : 23.20 €
- ☰ Saumon de Norvège fumé à l'ancienne, crème aux herbes, pain irlandais 14.50 €
- ☰ Croquettes de crevettes grises de la mer du nord 9.10 €
(3 pièces)
- ☰ Bruschetta 6.90 €
Tartine de pain aux céréales, sauce tomate, mozzarella, jambon cru italien
- ☰ Terrine de campagne au piment d'Espelette, chutney du moment 6.00 €
Viande de porc française

Salade et plats froids

- ☰ Tataki de thon, salade de grenailles à la moutarde à l'ancienne 23.50 €
Thon mi-cuit mariné sauce soja et huile de sésame
- ☰ Tartare de bœuf charolais, haché au couteau 16.90 €
Servi avec frites et salade. Préparé ou non, à la demande (180 Gr de bœuf)
- ☰ Tartare de bœuf charolais haché au couteau à l'italienne 17.40 €
Grana padano, pesto, tomate confite, pignon de pin, servi avec frites et salade (180 Gr de bœuf)
- ☰ Caesar salad 14.90 €
Goujonnettes de poulet des Hauts de France croustillantes, croûtons à l'ail, Grana Padano, œufs durs, anchois marinés, salade, sauce César

Végétarien

- ☰ Veggie burger 15.90 €
Steak de farine de soja français aux légumes, Grana Padano, compotée d'oignons rouges, relish, buns brioché aux céréales de notre boulanger, frites, salade, coleslaw
- ☰ Lasagnes végétariennes gratinées au Grana Padano, Salade 16.50 €
100 % légumes

Prix net et service compris

Viandes

- ☰ Pulled pork Burger 15.90 €
Effiloché d'épaule de porc français cuit à basse température, cheddar irlandais, compotée d'oignons rouge, sauce barbecue, salade, buns brioché aux céréales de notre boulanger, frites, salade, coleslaw
- ☰ Onglet de boeuf irlandais, sauce au choix, gratin dauphinois 19.50 €
(220 Gr avant cuisson)
- Entrecôte de bœuf sauce au choix, gratin dauphinois
- ☰ *Race à viande Simmental de Bavière (300Gr avant cuisson)* 28.50 €

Garnitures

en supplément 4 €

- ☰ Frites, tagliatelles fraîches, salade, Légumes de saison, gratin dauphinois, salade de grenailles à la moutarde à l'ancienne

Sauces

- ☰ Barbecue, béarnaise, maroilles, poivre de Penja, tartare, relish, beurre à l'ail, mayonnaise

Les incontournables du Pub

- ☰ Fish n'chips 16.90 €
Pêche du moment frit en tempura, servi avec frites, salade, coleslaw et sauce tartare
- ☰ Smoked fish n'chips 18.90 €
Fish n'chips au haddock fumé
- ☰ Welch complet 16.20 €
Cheddar fondu, bière, jambon blanc, pain, œuf au plat, frites et salade
- ☰ Burger like at home 17.10 €
Haché de bœuf français (180 Gr avant cuisson), lard fumé, cheddar irlandais, compotée d'oignons rouges, relish, buns brioché aux céréales de notre boulanger, frites, salade, coleslaw

Pour les enfants

11.50 €

1 soft + 1 plat enfant + 1 dessert

Plats enfants:



Burger

Fish'n chips

Goujonnettes de poulet

Steak haché

Desserts enfants :

Glace 2 boules, chantilly

Cookie aux Smarties



Assiette de fromages affinés

14.00 €

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

Deserts

☰ Tartelette de palet breton, fraise, mousse pistache 7.40 €

☰ Tiramisu du moment 5.90 €

☰ Pavlova aux fruits de saison 6.80 €

☰ Banoffee 5.10 €

☰ Death by chocolate 6.50 €

☰ Gourmands

Café / Déca / Allongé 7.50 €

Thé / double café 8.00 €

Irish coffee 12.50€

Coupes glacées

Irish coffee glacé 7.20 €

Crème glacée café, sauce café, Jameson 2 Cl, chantilly

Coupe Bretonne 6.80 €

Crème glacée caramel, sauce caramel au beurre salé, chantilly, palet breton

Dame blanche ou noire 6.60 €

Liégeois café, chocolat ou caramel 6.80 €

Coupe 2 boules 4.50 €

Coupe 3 boules 5.80 €

Parfums au choix

Crème glacée :

Vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé

Sorbets :

Citron vert, fraise

Sauces : en supplément 1 € ☰

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

Prix nets en Euros, taxes et service compris.

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

Vins rouges

	<u>VERRE</u> <u>12.5 CL</u>	<u>25 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>BT</u>
Les Janelles IGP Pays d'Oc				
<i>Merlot</i>	3.80	7.40	14.60	19.00
<i>Pinot noir</i>	4.40	8.50	16.50	22.00
Chemin des Pèlerins				
<i>AOC Saint Mont (Pyrénées)</i>	3.00	5.70	11.40	15.90
Plan de Dieu				
<i>AOC Côtes-du-Rhône Village</i>	4.00	7.60	15.00	22.00
Domaine de la Noblaie				
<i>AOC Chinon</i>	4.80	9.50	19.00	26.40
Château la Diligente				
<i>AOC Puisseguin St Emilion (Bordeaux)</i>	5.50	10.50	21.00	29.50
Domaine Mazilly Boucherottes				
<i>Beaune 1er cru (Bourgogne)</i>	-	-	-	66.00
Château de Saint-Lager				
<i>AOC Brouilly (Beaujolais)</i>	-	-	-	27.50
Domaine des Grandes Espérances La Naine				
<i>AOC Pays de la Loire</i>	-	-	-	33.50
Domaine Guigal				
<i>AOC Saint-Joseph (Côte du Rhône)</i>	-	-	-	59.90
Domaine J-P Charpentier INTEGRALE				
<i>AOC Minervois Livinière (Roussillon)</i>	-	-	-	44.90
Château Le Rey Les Argileuses				
<i>Côtes de Castillon HVE sans soufre (Bordeaux)</i>	-	-	-	39.90
Les Terrasses de Saint-Christophe				
<i>Saint Emilion Grand-cru (Bordeaux)</i>	-	-	-	49.90
Vallon de Nature BIO sans soufre				
<i>Marcillac (Sud-Ouest)</i>	-	-	-	28.50

Vins blancs

	<u>VERRE</u> <u>12.5 CL</u>	<u>25 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>BT</u>
La Chablisienne				
<i>AOC Petit Chablis (Bourgogne)</i>	4.90	9.70	19.20	28.00
Chemin des Pèlerins				
<i>AOC Saint Mont (Pyrénées)</i>	3.00	5.70	11.40	15.90
Colombelle de France				
<i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</i>	3.20	5.90	11.80	16.50
XVIII Saint Luc				
<i>IGP Côte de Gascogne (Sud-Ouest)</i>	4.20	7.90	15.80	22.00
Domaine Charmond				
<i>AOC Saint-Véran (Bourgogne)</i>	-	-	-	32.50

Vin rosé et champagne

Chemin des Pèlerins Rosé				
<i>AOC Saint Mont (Pyrénées)</i>	3.00	5.70	11.40	15.90
Canard Duchène				
<i>AOC Champagne</i>	9.50			54.00