



Entrées/Starters

Chicken nuggets with aioli Nuggets de poulets avec aioli	7.50
Triple-cooked potatoes tossed with caramelised onions and herbs Pommes de terres triple cuisson avec des onions caramélisées et herbes	5.50
Craft beer-battered cod goujons with tartare sauce Beignets de cabillaud avec sauce tartare	7.50
Grilled jalapeño peppers stuffed with cheddar and lardons Piments grillés farcis avec fromage irlandais et lardons (pimenté!!)	7.50
Garlic bread with cream cheese and mozzarella Pain à l'ail avec de la mozzarella et du fromage blanc	5.50
Scotch Eggs Scotch eggs	8.50

Plats/ Mains

Irish skirt steak with garlic butter, fries and side salad Onglet de boeuf irlandais avec beurre à l'ail, frites et salade *Beer rec. Lagunitas IPA	18.50
"Fish & Chips" craft beer-battered cod with tartare sauce and side salad 'Fish & Chips' filet de cabillaud frite avec des frites, sauce tartare et salade *Beer rec. Boulevard Single Wide IPA	17.50
Shepherd's Pie with Irish lamb and side salad Parmentier d'agneau irlandais avec salade *Beer rec. Galway Hooker Amber Lager	16.00



SandwichES

Served with fries and salad / Servi avec des frites et salade

Homemade burger with pickles Burger de boeuf fait maison avec des cornichons	15.50
Homemade bacon cheeseburger with pickles Burger de boeuf fait maison avec poitrine fumée, cheddar et des cornichons	16.50
Vegetarian sandwich Sandwich végétarien	14.50
Pulled pork sandwich with pickles, sautéed onions and BBQ sauce Sandwich du porc effiloché avec des cornichons, oignons sautés et sauce bbq	15.50
All-day Irish breakfast sandwich with sausage, smoked bacon, cheddar cheese, fried egg & BBQ sauce Sandwich avec saucisse irlandais, oeuf plat, poitrine fumée, fromage et sauce BBQ	15.50

Desserts

Rice Pudding with Mango Coulis Riz au lait avec coulis de mangue	6.00
Chocolate Ganache with Mascarpone Cream Ganache au chocolat avec crème mascarpone	6.50
Irish cheese board small/large Assiette de fromages irlandais petit/grande	8.00/14.00