

**COCKTAILS**

<b>Naked &amp; Famous (8cl)</b> Mezcal, Apérol, Chartreuse verte, jus de citron vert	<b>13</b>
<b>Rum Spritz (8cl)</b> Rhum Bacardi Blanca, Campari, Saumur (AOP), Sébastien Bobinet, le Temps est bon, soda	<b>12</b>
<b>Juicy Paloma (25cl)</b> Tequila, jus de pamplemousse et cranberry, jus de citron vert, soda	<b>13</b>
<b>Dirty Old Mule (20cl)</b> Vodka Absolut, jus de citron vert, ginger beer, cidre	<b>13</b>
<b>Dead Rabbit (8cl)</b> Bourbon, Apérol, liqueur de noix, angustura	<b>13</b>
<b>Bacon Old Fashioned (6cl)</b> Jameson, sirop de sucre de canne, angostura, bitters orange	<b>13</b>

**GIN MAKEOVER**

<b>Jimmy's (25cl)</b> Hendricks, tonic, concombre	<b>13</b>
<b>Wine not (25cl)</b> Beefeater, Saumur (AOP), Sébastien Bobinet, le Temps est bon, bitters orange, tonic	<b>13</b>
<b>Irish Chili (25cl)</b> Gunpowder, tonic, piment rouge	<b>13</b>

**MOCKTAILS**

<b>Virgin Spritz (20cl)</b> Martini vibrante, jus de pamplemousse, soda	<b>12</b>
<b>Crisp basil smash (8cl)</b> Ceder's Crip, sirop sucre de canne, jus de citron vert, soda, basilic	<b>12</b>
<b>Send help (20cl)</b> Ceder's Wild, eau de coco, jus de citron vert, jus de kiwi	<b>13</b>
<b>Sunrise (25cl)</b> jus d'orange, 7-up, jus de citron vert, grenadine	<b>9</b>

**A LA CARTE MENU**  
**(12h-15h / 19h – 23h)**

**Starters / Entrées**

- Gin & Tonic cured salmon** **12**  
Two potato mustard seed salad, horseradish, apple, dill.  
*Saumon mariné Gin Tonic, salade de duo de pommes de terre, graines de moutarde, raifort, pomme, aneth.*
- Mussels in coconut green curry broth** **12**  
Shiitake, scallion, pineapple, lime.  
*Moules au bouillon coco & curry vert, shiitake, échalotes, ananas, citron vert.*
- Duck croquette, celeriac remoulade** **10**  
Burnt apple purée.  
*Croquettes de canard, rémoulade de céleri, purée de pommes cuites.*
- Cullen skink** **10**  
Smoked haddock, potato, leeks, bread.  
*Soupe de haddock fumé, pommes de terre, poireaux, oignon.*
- Caramelized marrow bone** **12**  
Parsley & caper salad, sourdough, sel gris.  
*Os à moelle caramélisé, salade capres, persil, sel de Guérande.*
- Caprese Salad (V)** **9**  
Tomato, mozzarella, balsamic.  
*Salade Caprese, tomate, mozzarella, balsamique.*

**Oysters / Huîtres (Fines de Clair N°3) PAR 6**

- Oysters Rockefeller** **22**  
Spinach, celery.  
*Huîtres Rockefeller, épinards et céleri.*
- Oysters with bacon & cabbage, scorched Guinness sabayon.** **22**  
*Huîtres au lard et chou, sabayon à la Guinness à la flamme.*
- Oysters au naturel** **20**  
Mignonette dressing, lemon, Tabasco.  
*Sauce mignonette, citron, Tabasco.*

**TO SHARE / À PARTAGER**

**Charcuteries 20**

Chorizo, salami, Parma, Smocked beef filet.

*Chorizo, salami, jambon de Parme, filet de bœuf fumé*

**Fromages 20**

Brie, roquefort, parmesan, chèvre.

**Mixte 20**

Charcuteries & cheeses.

*Charcuteries & fromages.*

**MAINS / PLATS**

**Double thick pork rack chop 28**

Maple sweet potato, spinach, BBQ molasses sauce.

*Double côtelette de porc, patate douce au sirop d'érable, épinards, sauce barbecue sucrée.*

**Marinated half corn fed chicken, brined & grilled 24**

Lemony white bean ragout.

*Demi-poulet jaune fermier, mariné grillé, ragoût de haricots blancs citronnés.*

**Dry aged salt fried & grilled "John Stone" sirloin steak 35**

Red onion mustard seed compote, bleu cheese.

*Faux-Filet mûré « John Stone » grillé au sel, compote d'oignons rouges, graines de moutarde et bleu.*

**Lamb shoulder & shank shepherd's pie 20**

Parmesan, potatoes, carrot & peas.

*Épaule et souris d'agneau, pommes de terre au parmesan, petits pois et carottes.*

**Cod Brandade 19**

Roast Garlic Chardonnay Cream.

*Brandade de cabillaud, crème d'ail au Chardonnay.*

**Celeriac Lasagne (V) 18**

Ratatouille of vegetables, rocket leaves, black pepper & lemon.

*Lasagne au céleri rave, ratatouille de légumes, roquettes, poivre noir et citron.*

**Pasta Primavera in Four Cheese Mornay (V) 18**

Cheesy herb panko.

*Pâtes aux quatre fromages, sauce béchamel, panko.*

**Salad of Mixed Leaves, Roast Pear, Candied Walnuts, Bleu Cheese (V) 18**

Yellow pepper & honey mustard dressing

*Salade mixte, poire rôtie, noix confites, Bleu, poivrons jaunes, sauce moutarde, miel*

**SIDES / ACCOMPAGNEMENTS**

<b>Rosemary frites</b> <i>Frites au romarin</i>	6
<b>Four cheese Mac 'n' Cheese</b> <i>Mac'n' cheese aux 4 fromages</i>	7
<b>Minty baby potatoes</b> <i>Pommes grenailles à la Menthe</i>	7
<b>Candied swede</b> <i>Rutabagas confits</i>	6

**DESSERTS**

<b>Vanilla bean panna cotta</b> Berry compote. <i>Panna cotta à la vanille, compote de fruits rouges.</i>	9
<b>Chocolate Guinness</b> Sable. <i>Sablé au Chocolat à la Guinness.</i>	9
<b>Raspberry Eton Mess</b> Raspberry & Schnapps Sauce. <i>Pavlova aux framboises, sauce schnaps framboise.</i>	9
<b>Cheese &amp; Cracker Plate</b> Compote of apricot, dates & organic blueberries. <i>Assiette de fromages et crackers, compote d'abricots, dattes, mures.</i>	9

**NIGHT CAPS**

<b>Irish coffee (20cl)</b> Jameson, sirop de sucre de canne, café, crème	10
<b>Expresso Martini (8cl)</b> Absolut, Kahlua, sirop de sucre de canne, expresso	12

**SHOTS (3cl)**

<b>Red Snapper</b> Amaretto, Jameson, jus de cranberry	6
<b>Baby Guinness</b> Kahlua, Baileys	6
<b>Polar bear</b> Get 31, crème de cacao	6
<b>Strength and honor</b> Amaretto, Southern comfort	7