

## MENU DU MIDI

12h - 18h

### Entrées / Starters

#### Baba Ganousch (v) - 8

Caviar d'aubergine, tahini, jus de citron, pain pita / *Roasted aubergine dip, tahini, lemon juice, pita bread*

#### Beignets de courgette (v) - 8

Beignets de courgette, feta, menthe, sauce yaourt / *Courgette and feta fritters, yoghurt dip*

#### Asperges (v) - 12

Asperges en rouleaux de printemps, Hollandaise au Kimchi / *Asparagus spring rolls, kimchi hollandaise*

#### Fish (no) chips - 9

Beignets de cabillaud, sauce tartare / *Beer battered cod croquettes, tartare sauce*

### Plats / Mains

#### Demi-Poulet jaune fermier grillé - 24

Demi-poulet jaune fermier mariné, légumes grillés, pommes grenailles à l'ail, sauce poivre  
*½ corn fed chicken, grilled vegetables, baby garlic potatoes, peppercorn sauce*

#### Bavette - 26

Bavette grillée, frites, légumes grillés, sauce poivre  
*Grilled Angus sirloin, fries, grilled vegetables, peppercorn sauce*

#### Filet de bar grillé- 26

Filet de bar grillé, légumes grillés, pomme grenailles à l'ail, bisque de crevette  
*Grilled seabass, grilled vegetables, baby garlic potatoes, shrimp bisk*

#### Côte de porc Piétrain grillée - 24

Légumes grillés, pommes grenailles à l'ail, sauce poivre  
*Pork chop, grilled vegetables, baby garlic potatoes, peppercorn sauce*

#### Salade poulet grillé - 18

Salade romaine, poulet grillé, bacon, œuf frit, sauce parmesan  
*Grilled chicken salad, romaine, bacon, fried egg, parmesan dressing*

#### Salade pastèque burrata (v) - 18

Pastèque, burrata, tomate, basilic  
*Watermelon salad, burrata, tomato, basilic*

#### Plat du jour - 17

*Daily special*

#### Côte de bœuf Salers-Angus (env, 1,2kg) - 95

*Bone-in ribeye*

### Desserts

#### Mi-cuit pistache - 8

Mi-cuit chocolat, pistache / *Hot chocolate molten, pistachio*

#### Crème brulée du moment - 8

## FORMULES DEJEUNER

Entrée + plat du jour **Ou** plat du jour + dessert - 21

Entrée + plat du jour + dessert - 25

## MENU DU SOIR / DINER MENU

18h – 23h30

### Petits plats à partager / Small plates to share

#### Mini burgers Angus - 12

Steak haché de bœuf Angus, laitue, oignon rouge, tomate, pain bao / *Angus beef, lettuce, red onion, tomato, bao bun*

#### Baba Ganousch (v) - 8

Caviar d'aubergine, tahini, jus de citron, pain pita / *Roasted aubergine dip, tahini, lemon juice, pita bread*

#### Fish (no) chips - 9

Beignets de cabillaud, sauce tartare / *Beer battered cod croquettes, tartare sauce*

#### Asperges (v) - 12

Asperges en rouleaux de printemps, Hollandaise au Kimchi / *Asparagus spring rolls, kimchi hollandaise*

#### Beignets de courgette (v) - 8

Beignets de courgette, feta, menthe, sauce yahourt / *Courgette and feta fritters, yoghurt dip*

#### Banger balls - 9

Boulettes de bœuf, sauce tomate épicée / *Beef balls, spicy tomato sauce*

#### Gambas - 9

Crevettes sautées, sauce vierge épicée / *Sauteed shrimp, spicy vierge sauce*

#### Steak Tartare - 10

Tartare de bœuf, chips de pomme de terre / *Beef tartare, potato crisps*

#### Assortiment de charcuterie ou fromage ou mixte - 24

*Chorizo iberique Bellota, salami, coppa di parma, bresaola punta d'anca / Brie de Meaux, Cheddar blanc fermier, Cabecou, Roquefort*

### Grillades / From the Grill

Toutes les grillades sont servies avec légumes grillés, pomme grenaille à l'ail, sauce poivre  
All grill items come with *grilled vegetables, garlic potatoes, peppercorn sauce*

#### Demi-Poulet jaune fermier grillé - 24

*½ corn fed chicken*

#### Faux-filet Angus grillé - 34

*Grilled Angus sirloin*

#### Côte de porc Piértrain grillée – 24

*Pork chop, grilled vegetables*

#### Côte de bœuf Salers-Angus (env. 1,2kg) - 95

*Bone-in ribeye*

#### T-bone Porterhouse - 90

#### Filet de bar à la plancha - 26

Légumes grillés, pomme grenaille à l'ail, bisque de crevette / *Grilled seabass, grilled vegetables, baby garlic potatoes, shrimp bisk*

### Salades / Salads

#### Salade poulet grillé - 18

Salade romaine, bacon, œuf frit, sauce parmesan / *Grilled chicken salad, romaine, bacon, fried egg, parmesan dressing*

#### Salade pastèque burrata (v) - 18

Pastèque, burrata, tomate, basilic / *Watermelon salad, burrata, tomato, basilic*

### Desserts

#### Mi-cuit pistache - 8

Mi-cuit chocolat, pistache / *Hot chocolate molten, pistachio*

#### Crème brûlée du moment - 8

# O'SULLIVANS

— Bar & Grill —

## Petits plats à partager *Small plates to share*

### Mini burgers Angus - 12

Steak haché de bœuf Angus, laitue, oignon rouge, tomate, pain bao  
*Angus beef, lettuce, red onion, tomato, bao bun*

### Baba Ganousch (v) - 8

Caviar d'aubergine, tahini, jus de citron, pain pita  
*Roasted aubergine dip, tahini, lemon juice, pita bread*

### Fish (no) chips - 9

Beignets de cabillaud, sauce tartare  
*Beer battered cod croquettes, tartare sauce*

### Asperges (v) - 12

Asperges en rouleaux de printemps, Hollandaise au Kimchi / *Asparagus spring rolls, kimchi hollandaise*

### Beignets de courgette (v) - 8

Beignets de courgette, feta, menthe, sauce yahourt  
*Courgette and feta fritters, yoghurt dip*

### Banger balls - 9

Boulettes de bœuf, sauce tomate épicée  
*Banger balls, spicy tomato sauce*

### Gambas - 9

Crevettes sautées, sauce vierge épicée  
*Sauteed shrimp, spicy vierge sauce*

### Steak Tartare - 10

Tartare de bœuf, chips de pomme de terre  
*Beef tartare, potato crisps*

### Assortiment de charcuterie ou fromage ou mixte - 24

*Chorizo iberique Bellota, salami, coppa di parma, bresaola punta d'anca / Brie de Meaux, Cheddar blanc fermier, Cabecou, Roquefort*

Taxes et service compris – prix net en euros – chèques non acceptés  
N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes