

# PUB GUINNESS

GRILL & BAR

Ouverture du lundi au samedi  
Fermé les lundis soirs, samedis midis et dimanches

Restauration midi et soir

... ou grosse faim ?

## Petit creux ...

Bol de frites	2.50€
Fromage (gouda ou emmental)	3.00€
Saucisson (160g/200g)	4.50€/5.00€
Assortiment 2 fromages et 1 saucisson (160g/200g)	10.00€/10.80€
Tapas 2 personnes (18 pièces)	16.00€
Tapas 4 personnes (36 pièces)	30.00€
Tranche de terrine de campagne	6.90€

Saucisse au muscadet (midi uniquement)	12.90€
Bavette d'ailou	13.90€
Filet de poulet snacké (midi uniquement)	14.00€
Tartare de boeuf au couteau Charolais	17.20€
Andouillette Bernier, tressée main	21.90€
Entrecôte maturée	23.90€
Saumon frais et sa sauce curcuma	17.50€
Salade poulet	13.50€
Salade du moment	voir ardoise

Accompagnements : frites, salade, légumes de saison  
Sauces : fromagère, moutarde à l'ancienne, beurre maître d'hôtel, sauce au poivre, sauce du moment



STEAK FRAIS  
ORIGINE FRANCE

## Burgers

le soir uniquement - accompagnement : frites

Le Chèvre Bun boulanger, steak façon bouchère, chèvre, lard, salade, sauce miel moutarde	13.80€
Le Nantais Bun boulanger, steak façon bouchère, curé nantais, salade, oignons confits, sauce fumée	13.80€
Le Reblochon Bun boulanger, steak façon bouchère, pomme de terre, reblochon, lard, oignons confits, sauce fromagère	14.80€

## Desserts

Café gourmand	6.90€	Tarte tatin, glace vanille, coulis caramel	6.50€
Thé gourmand	7.20€	Assiette de 3 fromages	7.00€
Digestif gourmand (+1.50€ pour l'Irish coffee)	12.00€		

Eaux : Vittel (1L) ou San Pellegrino (1L) 3.90€

## Bières pression

	25 cl	50 cl	1 l
Guinness	3.60€	7.00€	14.00€
Grimbergen	3.50€	6.80€	13.60€
Carlsberg Elephant	3.50€	6.80€	13.60€
Hop House 13	3.60€	7.00€	14.00€
Tigre Bock	2.50€	5.00€	10.00€

Bière du moment : nous consulter  
Tarifs pichets et girafes : nous consulter

## Bières bouteilles

Autant de choix que d'envies !

25 cl : 4.00€

50 cl : 7.00€

33 cl : 5.00€ - 5.50€



Spiritueux

## Whiskies (4cl)

Jack Daniel's	7.00€
Aberlour 10 ans	7.00€
Nikka Pure Malt	9.00€
Lagavulin 16 ans	11.00€
Scapa	14.00€

## Rhums (4cl)

Havana 7 ans	7.00€
Don Papa	8.00€
Pacto Navio	9.00€
Kraken	9.00€
Ryoma	9.50€

## Gins (4cl)

Bombay	7.00€
Hendrick's	9.00€
Generous Bio	9.00€
Nikka pure malt	10.00€
C. Drouin Calvados	10.00€

## Cocktails

Le 13	7.00€
Cuba Libre	7.00€
Mojito	7.50€
Cañcha	8.50€
Mojito à la pulpe de fruits	8.50€
Lynchburg Lemonade	10.00€
Mojito champagne	12.00€

## Apéritifs

Pastis	3.00€
Suze (4cl)	4.00€
Martini (7cl)	4.50€
Malibu (7cl)	5.00€

## Digestifs (4cl)

Menthe Pastille	6.00€
Get 27	6.00€
Bailey	6.00€
Cognac aux amandes	6.00€
Jack's Irish Coffee	7.50€
Martell VSOP	13.00€

Jagger Bomb	5.00€
Shooters (3cl)	3.00€
Shooters au mètre	28.00€



## Soft et boissons chaudes

Coca Cola - Orangina - Perrier	3.00€	Diabolo sirop	2.50€
Schweppes - Ice Tea - Granini	3.00€	Café	1.60€
Red Bull	3.50€	Thé	3.00€

## Carte des vins

Vins rouges

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
Bourgeuil - Domaine des Duches	3.00€	18.00€
Bordeaux - Château Goudichaud	3.50€	20.00€
Graves - Brondelles	-	28.00€
Vacqueyras - Jaboulet	5.00€	30.00€
Crozes-Hermitage - Cuilleron	5.00€	34.00€
Castillon - Versant - Mitjaville	-	35.00€
Castillon - L'Aurage - Mitjaville	-	78.00€

Vins blancs

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
Muscadet - Louis Métaireau	3.00€	18.00€
Chardonnay	3.00€	18.00€
Orby - Moeleux	3.50€	18.00€
Marsanne - Cuilleron	5.00€	20.00€
Pouilly-Fumé	5.00€	28.00€

## Vins rosés

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
Découvrez notre rosé du moment	3.50€	20.00€

## Champagnes

Sein arrivage	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	10.00€	60.00€
Charles Heidsieck	-	60.00€

Accueil chaleureux  
Camille, le 13.09.19

Endroit idéal pour une  
pause déjeuner  
Sarah, le 24.01.19

Facebook



TripAdvisor



Google



Lieu convivial pour les  
after work  
Pascal, le 12.12.19

