



www.irish-corner.fr
CARTE 2011

"AFTER WORK"
DE 19H A 22H CHAQUE
JOUR, LES BIÈRES
PRESSION EN 33cl SONT
PROPOSÉES ET TOUJ
AU MÊME PRIX

Les Bières Pressions

25 cl 33 cl 50 cl 100 cl 2,5 L

STELLA ARTOIS 2,50 4,90 9,60 22,50
Son goût à la qualité des maïs et des houblons utilisés.

HOEGAARDEN 4,10 6,50 12,90 29,50
Servie dans son verre hexagonal givré, Hoegaarden surprend par sa fraîcheur unique et son goût resté authentique depuis 1445.

ABBAYE DE LEFFE BLONDE 4,10 6,50 12,90 29,50
À la couleur dorée et lumineuse, Leffe Blonde est une bière de haute fermentation. Ses atouts résident dans un mélange de saveurs et d'équilibre.

ABBAYE DE LEFFE RUBY 4,10 6,50 12,90 29,50
Avec sa robe d'un profond rouge rubis, Leffe Ruby est la rencontre unique entre les saveurs typiques des bières Leffe et la délicatesse des fruits rouges.

ABBAYE DE LEFFE 9° 4,20 6,70 13,30 32,00
À la robe dorée, Leffe 9° est une bière pleine de caractère. Ses arômes puissants développent en bouche un goût racé et prononcé.

ABBAYE DE LEFFE BRUNE 4,20 6,50 12,90 29,50

GUINNESS 3,40 6,70 13,30 32,00

KILKENNY 3,30 6,50 12,90 29,50

BIÈRE DU MOIS 4,20 6,70 13,30 32,00

PANACHE, MONACO 2,60 5,10

PICON BIÈRE 4,20 8,00

SUPPLÉMENT SIROP 0,20 0,20 0,20 0,20 1,00



Les Bières bouteilles

ABBAYE DE LEFFE BRUNE (6,5° 33cl) 5,60

ABBAYE DE LEFFE 9° (9° 33cl) 5,60

ABBAYE DE LEFFE RADIEUSE (8,2° 25cl) 5,60

ABBAYE DE LEFFE TRIPLE (8,5° 25cl) 5,60

STELLA SANS ALCOOL (0,5° 25cl) 2,60

LA LUTINE DE DORDOGNE (4 variétés 33cl) 5,40

BIÈRE DE DORDOGNE à la Truffe (5,5° 33cl) 5,70

BIÈRE DE DORDOGNE aux Noix (6° 33cl) 5,70

CAROLUS TRIPLE (Bel 9° 33cl) 5,60

SAMICHLAUSS (Aut 14° 33cl) 7,40

TRAPPE ROCHEFORT 10 (Bel 11,3° 33cl) 6,40

RODENBACH ROUGE (Bel 5,2° 25cl) 5,60

ST MARTIN BLONDE (Bel 7° 33cl) 5,80

DEUS BRUT DES FLANDRES (Bel 12° 75cl) 40,00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Bruschetta à composer et à partager!

Sur une basse commune de tomate et de fromage crémeux, choisissez trois ingrédients :

Tomates en franche, poivrons en lamelle, olives, champignons, artichauts, maïs, ananas

Fromage râpé, cheddar, fromage de chèvre, crème aux 4 fromages, bleu, parmesan, crème fraîche

Thon, saumon fumé, anchois, jambon cru, jambon blanc, blanc de poulet

9,30

Leffe apéritif Gourmand®

2 LEFFE® PRESSION ACCOMPAGNÉES D'UNE ASSIETTE APÉRITIVE GOURMANDE (pour 2 personnes).

Rapprochez-vous de votre serveur pour découvrir cette offre.

*Leffe au choix parmi les variétés Leffe Blonde, Ruby, 9° ou brune 33 cl.

11,80



Les apéritifs

RICARD (2 cl) 2,50

PASTIS 51 (2 cl) 2,50

BERGER BLANC (2 cl) 2,50

MARTINI (5 cl) 3,60
Rosso, Bianco, Rosato

CAMPARI (5 cl) 3,60

KIR AU VIN BLANC (10 cl) 3,60
Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise, griotte, violette, châtaigne

AMERICANO (10 cl) 6,60

PORTO ROUGE ou BLANC (5 cl) 3,60

COUPE DE CHAMPAGNE (10 cl) 6,60

KIR ROYAL CHAMPAGNE (10 cl) 6,60
Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise, griotte, violette, châtaigne

MAURY MAS AMIEL (5 cl) 4,00
10 ans

GRANDE ABSINTHE (2 cl) 4,50
Artémisia 69°



Les cocktails

PINK BULL (30 cl) 6,60
Martini Rose, red Bull

PINA COLADA (30 cl) 6,60
Rhum, crème de coco, jus d'ananas

CAÍPIRINA (12 cl) 6,60
Cachaça, sucre de canne, citron vert

CUBA BEACH (30 cl) 6,60
Rhum, jus d'ananas, citron vert, sucre, Schweppes

SEX ON THE BEACH (30 cl) 6,60
Vodka, pêche, mûre, jus d'orange

CUBA LIBRE (25 cl) 6,60
Rhum, cola, citron vert

BIG MIKE (60 cl) 11,80
Gin, vodka, curaçao bleu, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de kiwi

TEQUILA SUNRISE (25 cl) 6,60
Tequila, jus d'orange, grenadine

MARGARITA (12 cl) 6,60
Tequila, triple sec, citron, sucre de canne

IRISH COFFEE (12 cl) 6,60
Et ses déclinaisons Whisky ou alcool, café, chantilly

Les cocktails sans alcool

PINA FRESCA (30 cl) 5,10
Jus d'ananas, jus d'orange, crème de coco, sirop de grenadine

TRIM (30 cl) 5,10
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue, citron, grenadine

SWEETY / VIRGIN MOJITO (30 cl) 5,50
Limonade / Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre

FLEUR D'AMOUR (30 cl) 5,10
Jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane

Les mojitos

MOJITO BULL (30 cl) 6,60
Rhum Bacardi Superior, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et Red Bull.

MOJITO ORANGE COUNTY (30 cl) 6,60
Grand Marnier, orange, sucre de canne, menthe fraîche, Red Bull

MOJITO CLASSIC (30 cl) 6,60
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

MOJITO FRAMBOISE (30 cl) 6,60
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, framboise, eau gazeuse

MOJITO ROYAL (30 cl) 6,60
Rhum Bacardi Superior, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne 12cl.

Les cocktails de bière

MONACO BULL 33 cl 50 cl
Stella Artois, Red Bull, Grenadine 6,80 12,00

PINK PANTHER 6,80 12,00
Bière blanche, gin, framboise

IRISH FIGHTING SPIRIT 6,80 12,00
Bière rousse, whisky, cannelle

WET BACK 6,80 12,00
Bière blonde, tequila, citron vert

KINGSTON 6,80 12,00
Bière blonde, rhum, sucre de canne

Les bulles

FREIXENET 10 cl 3,50 30,00

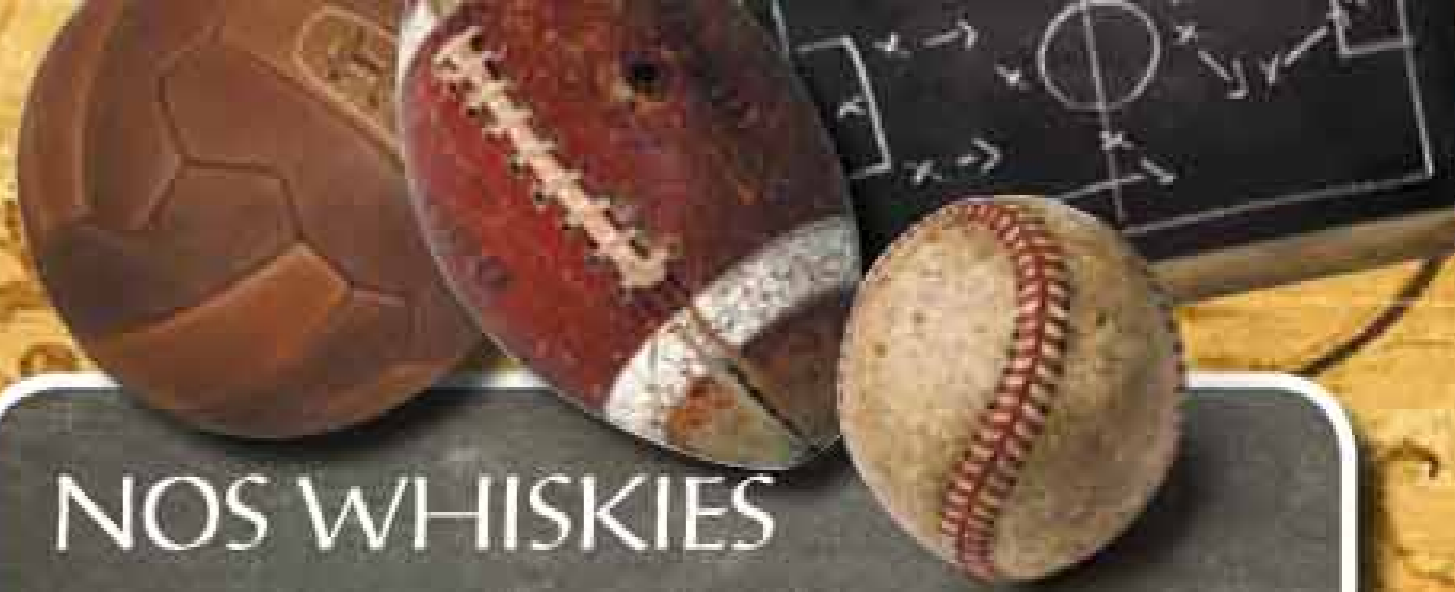
CHAMPAGNE MERCIER 6,60 45,00

CHAMPAGNE MUMM 6,60 45,00

CHAMPAGNE LANCON 6,60 45,00

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 55,00

VEUVE CLICQUOT GRANDE RÉSERVE 65,00



NOS WHISKIES

La maison du whisky

Une sélection exclusive des plus prestigieuses Whiskies

	2 cl	4 cl	
DALWHINNIE 15 ANS (Highlands)	4,60	7,60	100,00
TALISKER 10 ANS (He de Skye)	4,30	7,20	85,00
CRAGGANMORE 12 ANS (Speyside)	4,30	7,20	85,00
OBAN 14 ANS (Highlands)	4,60	7,60	100,00
LAGAVULIN 16 ANS (Islay)	4,90	7,90	100,00
GLENKINCHIE 12 ANS (Lowlands)	4,30	7,20	85,00
LAPHROAIG 10 ANS (Islay)	4,60	7,60	100,00
ARMORIK 40 % (France - Bretagne)	4,30	7,20	85,00
P&M 40 % (France - Corse)	4,30	7,20	85,00

Les classiques

	2 cl	4 cl	
BALLANTINES (GB), J&B (GB)	3,20	5,50	55,00
JAMESON (IRL), PADDY (IRL)	3,40	5,70	65,00
MAKER'S MARK	3,70	6,20	65,00
JACK DANIEL'S (USA)	3,70	6,20	65,00
WOODFORD RESERVE (USA)	4,90	7,90	100,00
REDBREAST (IRL)	4,90	7,90	100,00

Les alcools et liqueurs

	4 cl	
COGNAC, CALVADOS	6,30	65,00
ARMAGNAC, PRUNE, POIRE	6,30	65,00
AMARETTO, BAILEYS	6,30	65,00
SOUTHERN CONFORT	5,80	65,00
GET 27, GET 31	5,80	55,00
VODKA, GIN, RHUM	5,50	55,00
CACHACA, TEQUILA	5,50	55,00
COINTREAU, SOHO, MALIBU, PASSOA	5,80	55,00
PISANG, MANZANA, KAHLUA	5,80	55,00
RHUM JEFFERSON'S (GB)	6,20	85,00
FOURSQUARE (BAR)	6,20	85,00
RHUM STA THERESA (VEN)	7,90	100,00
DZAMA VANILLE (MAD)	5,90	85,00
VODKA SIWUCHA (POL)	5,90	85,00
VODKA PINKY (USA) GREY GOOSE (FRA)	7,90	100,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE	6,40	85,00

SUPPLÉMENT SODA 0,50
SUPPLÉMENT REDBULL 3,00





Nos entrées

ŒUF EN COCOTTE À VOTRE FAÇON.....	7,20
LEFFE APÉRITIF GOURMAND 2 PERS.	11,80
TOMATE FRAÎCHEUR À L'ITALIENNE.....	6,90
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET TOASTS.....	11,50
DUO DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT «MAISON» ET CHUTNEY.....	11,90
PETIT CAMEMBERT RÔTI AU CARAMEL DE GUINNESS.....	8,20
PETITS BEIGNETS DE LÉGUMES SAUCE BBQ OU BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE.....	6,70
ASSIETTE DE TAPAS FRITS À PARTAGER.....	12,50

Nos salades

KENMARE OU BANTRY BAY SALADE.....	10,90
<small>Porlet ou saumon, crevettes, cépages de Parmesan, sauce César</small>	
SALADE ULSTER.....	11,70
<small>Salade mélangée, dinde chaud car raoul, miel, lait frais, tomates, oignons</small>	
SALADE KING.....	13,90
<small>Salade, tomate, olives noires, magret séché et fœie gras maison car raoul</small>	
SALADE SEAWORLD.....	11,70
<small>Salade, tomate, poivrons, saumon fumé, crevettes roses, parmesan, oignons</small>	
SALADE DUBLIN.....	11,60
<small>Salade, tomate, bœuf, mozzarella, jambon sec, œuf, pignons de pin</small>	
SALADE LYONNAISE.....	11,00
<small>Salade mélangée, œuf dur, tomates, carottes, vinaigrette</small>	
SALADE IBAÏONA.....	11,70
<small>Salade, tomate, fromage, chorizo et jambon cru car raoul gratiné, sauce basquaise</small>	
SALADE CHIAPAS.....	11,70
<small>Salade, tomate, poivrons, fruits durs de maïs, fèves de pois froids, guacamole, sauce salsa</small>	
SALADE CHEESE & APPLE.....	11,30
<small>Salade, tomate, poivrons, oignons, cubes de porc et de fromage</small>	

Nos spécialités et pâtes

SALISBURY RUMP.....	16,00
<small>Pièce de bœuf de 180 gr environ fournie au bleu, sauce crème de ciboulette et céleri</small>	
CONFIT DE CANARD.....	13,00
<small>Et pommes de terre aux olives</small>	
FILET MIGNON CONFIT AUX AGRUMES.....	14,90
<small>Filet mignon de porc, zestes d'orange et de citron, miel, pignons de pin grillés</small>	

TAGLIATELLES AUX 2 SAUMONS.....	11,70
<small>Saumon frais et fumé, sauce oignons et ciboulette</small>	
TAGLIATELLES CHICKEN & CHEESE.....	11,60
<small>Filet de poulet, sauce au bleu, ricotta et ciboulette</small>	
TAGLIATELLES TAI MAHAL.....	11,60
<small>Filet de poulet, sauce au curry, gratin de saumon</small>	
TAGLIATELLES CHISTERA.....	11,60
<small>Œuf poché, bonn grillé, sauce basquaise, ciboulette</small>	
TAGLIATELLES FORESTIÈRES.....	11,70
<small>Magret séché, sauce aux olives</small>	

Nos viandes

L'ENTRECÔTE.....	16,60
<small>Pièce de bœuf de 220 gr environ, sauce au choix</small>	
BAVETTE D'ALOYAU.....	13,90
<small>Pièce de bœuf de 180 gr environ</small>	
PAVÉ DE BŒUF.....	13,90
<small>Pièce de bœuf de 180 gr environ, sauce au choix</small>	
TARTARE DE BŒUF TRADI OU POËLÉ.....	13,60
<small>V viande hachée de 180 gr environ assaisonnement maison</small>	
PIÈCE DE BŒUF GARGANTUA.....	19,60
<small>Pièce de bœuf de 400 gr sauce au choix</small>	
CÔTES DE BŒUF.....	43,50
<small>Pièce de 1 kg environ pour deux personnes</small>	
SOURIS D'AGNEAU AU THYM, ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE AU CANTAL.....	15,90
<small>Souris d'agneau 200gr env., jus de viande rôtie, herbes aromatiques, pomme de terre, crème fraîche, cantal</small>	
CÔTELETTES AGNEAU AUX HERBES.....	14,40
<small>Pièces de 160 gr environ huile d'olive et herbes de Provence</small>	
SPARE RIBS TEXAN.....	14,00
<small>Travers de porc marinés et sauce BBQ</small>	
MIX GRILL «TRIO DE VIANDES».....	15,80
<small>Bœuf 80 gr, Agneau 80 gr, Canard 80 gr environ</small>	
AIGUILLETES DE CANARD À LA MOUTARDE DE BRIVE.....	14,10
<small>Pièces de 160 gr environ et moutarde à moût de rabbit</small>	
TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD AUX PÊCHES ET AUX ÉPICES.....	15,90
<small>Magret de canard franché (800 gr env.), pêches, miel et épices</small>	
BROCHETTE IBAÏONA.....	12,90
<small>Poulet, tomate, poivrons, sauce basquaise et jambon sec frit</small>	

Nos poissons

PETITES SEICHES «ROUTE DES INDES» ET PÂTES À L'ENCRE.....	12,90
<small>Seiches poivées, dés de poivrons et tomate, pignons de pin et sésame, sauce curry, pâtes à l'encre</small>	
PANAMA COAST.....	15,60
<small>St Jacques, saumon frais et crevettes en persillade</small>	
COCOTTE DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LÉGUMES.....	15,90
<small>Saint-Jacques, légumes en cocotte, épices, sauce crème</small>	
PAVÉ DE SAUMON À LA SEVILLANE.....	14,90
<small>Chorizo, tomates fraîches, poivrons, olives, oignons, pignons, persil, citron</small>	

NOS BURGERS

BURGER IRISH CORNER.....	13,10
<small>180 gr Bœuf, cheddar, jambon de porc, viande hachée de 180 gr environ, oignons, sauce burger, tomate</small>	
BURGER CLASSIC.....	12,80
<small>Bœuf, cheddar, viande hachée de 180 gr environ, oignons, sauce burger, tomate, salade</small>	
BURGER TORERO.....	13,10
<small>Bœuf, viande hachée de 180 gr environ, cheddar, chorizo, tomate, oignons, tomate, sauce salsa</small>	
BURGER MER D'IRLANDE.....	13,00
<small>Bœuf, avocats de jamaïque, tomates de sécher, oignons, sauce crème d'olive, tomate, salade</small>	
BURGER TRIPLE CHEESE.....	13,40
<small>Bœuf, cheddar, emmental râpé, cantal, viande hachée de 180 gr environ, oignons, sauce burger, tomate</small>	
BURGER KING RICHARD.....	16,70
<small>Bœuf, cheddar, œuf dur de canard, magret séché, viande hachée de 180 gr environ, oignons, sauce burger, tomate</small>	
BURGER COPS.....	12,80
<small>Bœuf, cheddar, emmental râpé, poulet pané, oignons, sauce burger, tomate, salade</small>	
BLUE BURGER.....	13,40
<small>Bœuf, viande de bœuf, champignons, viande hachée de 180 gr env., oignons, salade, tomate, sauce crème</small>	
VEGETARIAN BURGER.....	12,80
<small>Bœuf, cheddar, champignons, galette de pommes de terre, oignons, salade, tomate, sauce crème</small>	
DOUBLE POTATOES.....	13,40
<small>Quartier de porc de terre, viande hachée de 180 gr environ, cantal, sauce crème d'olive, œuf poché</small>	

Naturellement irlandais

IRISH POTATOES.....	9,70
<small>Pommes de terre, crème fraîche, lardons, servi avec salade verte</small>	
SALMON POTATOES.....	9,90
<small>Pommes de terre, crème fraîche, saumon fumé, servi avec salade verte</small>	
WELSH IRLANDAIS.....	13,80
<small>Délicieux mélange de pain, Guinness, cheddar, jambon, pommes de terre et œuf</small>	
TARTARE DE SAUMON DONEGAL.....	13,90
<small>Saumon fumé roulé sur saumon cru, crème et ciboulette, citron, salade et frites fraîches</small>	
GRATINADE DE SAUMON ET CHEDDAR.....	14,80
<small>Saumon frais, petites légumes, crème fraîche, épices, cheddar</small>	

Toutes nos viandes sont accompagnées au choix de salade verte,
purée, frites fraîches, légumes du moment, pâtes, pomme de terre
aux cépes ou riz
Garniture supplémentaire : 1 euro
Sauce au choix : béarnaise, échalote, poivre, roquefort, BBQ, curry
ou cepe

ENTRÉE DU JOUR

ou Tomate Mozzarella
ou Oeufs Mayonnaise

PLAT DU JOUR

ou filet de poulet poêlé
sauce au choix

ou « Bruschetta » avec salade

ou steak haché avec
œuf à cheval

DESSERT DU JOUR

ou Fromage Blanc
Sucre, Fruits rouges

ou Sirop d'Érable

Glace 2 boules parfums au choix

DU LUNDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI

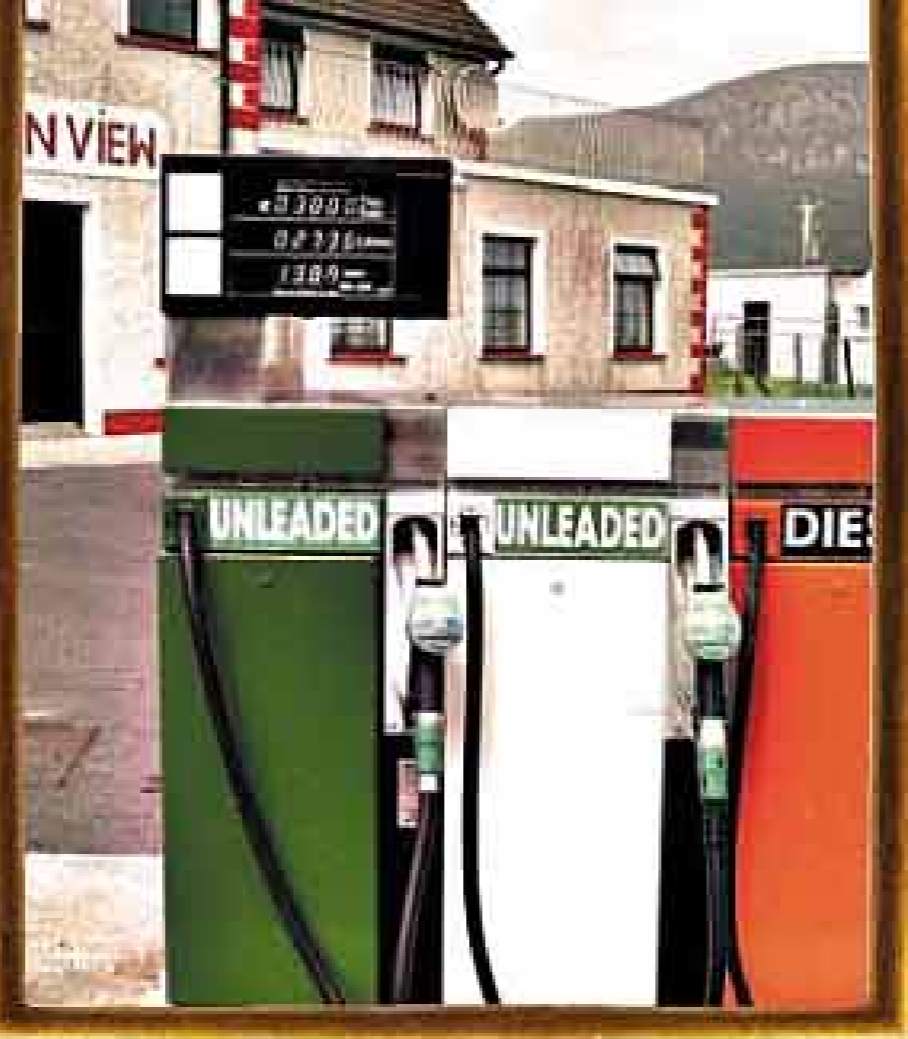


Photo non contractuelle

PLAT DU JOUR
8,10

ENTRÉE+PLAT
OU
PLAT+DESSERT
9,90

MENU COMPLET
11,70

FORMULE SO IRISH

SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS

WELSH IRLANDAIS

CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

= 19,20



MENU ENFANTS

STEAK HACHÉ OU P'TI
BURGER OU NUGGETS DE
POULET SERVIS AVEC FRITES,
PURÉE OU LÉGUMES VERTS

CRÊPE ET
GLACE VANILLE

8,90



INDIEN(33CL)
(Orangina-grenadine)

Les vins rouges

	Verre	37,50 cl	50 cl	75 cl
PESSAC LÉOGNAN AOC Château Coquillas 2007	6,10			35,00
BERGERAC AOC Château Panisseau 2006		9,50		16,50
PÉCHARMANT AOC Les Granelles 2006		10,50		19,00
PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX Paillet Quancard 2006				17,00
BUZET AOC Le Lys 2008			12,00	16,00
CÔTES DE BOURG AOC Château Tuilerie Gourribon 2008				17,00
CÔTES-DU-RHÔNE AOC Les Caprices d'Antoine 2007		10,00		16,50
SAUMUR AOC Les Pierres Rouges				18,00

Les vins rosés

	Verre	37,50 cl	50 cl	75 cl
BUZET AOC Le Lys 2008			12,00	16,00
CÔTES DE PROVENCE AOC Cuvée Sophie 2008				16,00

Les vins blancs

	Verre	37,50 cl	50 cl	75 cl
RIESLING AOC Jean Baptiste Adams 2007		11,50		17,00
BUZET AOC Le Lys 2007			12,00	16,00
ENTRE-DEUX-MERS AOC Cheval Quancard Cuvée Clémence 2007		10,00		16,00

Les pichets

	12 cl	25 cl	46 cl
Rouge BERGERAC AOC	3,10	4,40	8,10
Rouge MERLOT VDP Oc	2,80	4,00	7,50
Blanc BERGERAC AOC Blanc Moelleux	3,10	4,40	8,10
Blanc SAUVIGNON VDP Oc	2,80	4,00	7,50
Rosé BERGERAC AOC	2,90	4,20	7,70

Boissons fraîches

RED BULL (25 cl)	5,00
RED BULL SUGAR FREE (25 cl)	5,00
COCA COLA (33 cl)	3,00
COCA COLA LIGHT (33 cl)	3,00
COCA COLA ZÉRO (33 cl)	3,00
FANTA ORANGE (33 cl)	3,00
FANTA CITRON (33 cl)	3,00
PERRIER (33 cl)	3,00



SCHWEPPES TONIC (25 cl)	3,00
SCHWEPPES AGRUM' (25 cl)	3,00
SCHWEPPES LEMON (25 cl)	3,00

SPRITE (33 cl)	3,00
RICQLES (25 cl)	3,00
GINI (25 cl)	3,00
SIROP À L'EAU (30 cl)	2,10



ORANGINA (25 cl)	3,00
NESTEA (25 cl)	3,00
LIMONADE AU VERRE (30 cl)	2,30
DIABOLO (30 cl)	2,50

ORANGE OU CITRON PRESSE	3,50
JUS DE FRUITS (20 cl)	3,00

Orange, poire, pamplemousse, abricot, ananas,
ACE, tropical, pêche, fraise, pomme, mangue, tomate,
banane, mandarine-citron, citron-citron vert, cerise-
acérola

Boissons chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	1,30
DOUBLE CAFÉ	2,60
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3,50
CHOCOLAT	3,00
CAFÉ CRÈME	3,00
CAPPUCCINO	3,20
CAFÉ ALLONGÉ	1,40
THÉ, INFUSION	3,00
L'alternative énergisante RED BULL (25 cl)	5,00

MENU CINÉMA

UNE
BRUSCHETTA
avec une petite
salade

1 PLACE
DE CINÉMA
utilisable durant 6
mois pour n'importe
quelle séance

= 14,40

FORMULE DUCKY DUCK

Duo de foie
Gras et
chutney

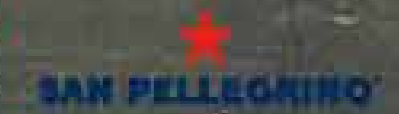
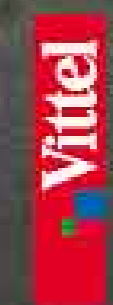
Confit de canard
et pommes de
terre aux cèpes

Tarte
Tatin

= 19,80

Les eaux

50 cl	2,20
100 cl	2,80





Les desserts

MOËLLEUX AU CHOCOLAT/CARAMEL	5,90
CRÈME BRÛLÉE	5,60
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	5,70
TARTE TATIN	5,70
BURGER BANANE-NUTELLA FAÇON PAIN PERDU	5,90
ASSIETTE DE FROMAGE	5,70
CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON	5,70
TIRAMISU À L'IRLANDAISE	5,70
CRÊPE OU GAUFRE SUCRE	4,20
Chocolat, chantilly, sirop d'érable	

FROMAGE BLANC

Sucre/fruits rouges/sirop d'érable

ANANAS FRAIS

Sucre ou chantilly

Les coupes glacées

COUPE 2 BOULES

3,80

COUPE 3 BOULES

4,80

Ananas, café, caramel au sel de Guérande, cassis, chocolat noir, chocolat blanc, citron vert, confiture de lait, noix de coco, framboise, fraise, fruits de la passion, menthe-chocolat, noix, pistache, rhum-raisin, vanille intense, vanille-noix de Pékan

DAME BLANCHE

6,60

3 boules vanille, sauce chocolat, pépites de chocolat, biscuit, chantilly

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

6,60

2 boules de café ou chocolat, 1 boule de vanille, sauce chocolat ou café, chantilly

PÊCHE MELBA

6,60

1 boule de vanille, 2 boules de fraise, oreillons de pêche, nappage fruits rouges, amandes effilées, chantilly

POIRE BELLE HÉLÈNE

6,60

3 boules vanille, 1/2 poire, amandes effilées, chantilly

BANANA SPLIT

6,60

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat, banane, amandes effilées, chantilly

Café gourmand

CAFÉ ACCOMPAGNÉ
DE MINI-DESSERTS
5,50

THÉ ACCOMPAGNÉ
DE MINI-DESSERTS
6,10

COUPE FAÇON CRUMBLE

6,60

2 boules vanille, 1 boule chocolat, fruits rouges, biscuits sablés émiettés, chantilly et menthe fraîche

COUPE PÉRIGORD

6,60

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule noix, pépite de chocolat, noix, sauce caramel, chantilly

...avec alcool

COLONEL

6,60

2 boules de sorbet citron, vodka

COUPE PÉRIGORD VERT

6,60

2 boules menthe, 1 boule de chocolat, peppermint, biscuit et chantilly.

Les coupes Gourmandes

BIG COOKIE

6,90

1 boule vanille, 1 boule chocolat blanc, 1 boule chocolat noir, cookie, sauce chocolat, chantilly, noix de pékan et amandes effilées

BOUNTY BANANA

6,90

1 boule noix de coco, 2 boules chocolat noir, banane, crème de coco, chantilly et sauce caramel

DOLCE DE LECHE

6,80

1 boule confiture de lait, 1 boule vanille-noix de Pékan, 1 boule vanille, sauce caramel, cookie et chantilly

SUPPLÉMENT CHANTILLY

0,00



Photo non contractuelle

RENOUVELLEMENT DES
CONSOUMATIONS TOUTES
LES HEURES - PRIX NETS -
EXIGEZ VOTRE TICKET - LA
MAISON ACCPETE LES
CHEQUES - LES ESPÈCES - CB
- TICKETS RESTAURANT - CD -
CR - CDT - L'ABUS D'ALCOOL
EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ, A CONSOMMER AVEC
MODERATION - PHOTOS NON
CONTRACTUELLES

ADRESSE :
PLACE FRANCHEVILLE
94000 PÉRIQUEUX
TÉL : 05.53.35.20.55
WWW.IRISHCORNER24.COM

HORAIRES :
7 JOURS/7
DE 10 HEURES À
2 HEURES DU MATIN

