

SALADES

Italienne 15,90 €

Salade, tomates confites, chiffonnade de jambon, Pesto, Burrata.

Cabecou jambon 15,90 €

Salade, oignons, tomates confites, chiffonnade de jambon, noix, miel*, fromage de chèvre de l'élevage RODIER

Poulette 15,90 €

Salade, oignons, tomates confites, escalopes de poulet, bouchées de Camembert panées. Origine France et UE

Cabecou végé 15,90 €

Salade, oignons, tomates confites, fromage de chèvre de l'élevage RODIER, noix, miel*

Les incontournables

Tartare de bœuf Aubrac

180 gr 19,90 €

360 gr 23,90 €

Servi avec frites, salade et ses condiments. VBF*

Steak haché VBF Aubrac* ... 14,90 €

150 gr, servi avec frites et salade. VBF*

Filet de canard

1/2 filet 220 à 250 gr 21,90 €

Entier 450 à 500 gr 29,90 €

Servi avec frites, salade et sauce miel* moutarde. Origine France

Tagliatelles Pesto 12,90 €

Tagliatelles Carbonara

ou Bolognaise 14,90 €

Fish and chips 17,90 €

Filets de colin ou cabillaud panés, servis avec frites et salade



AUBRAC LOCAL

Élevage RODIER à Trélans 48340



St-Nectaire rôti 21,90 €

Charcuteries de bœuf Aubrac de l'éleveur et St-Nectaire rôti, frites, salade. VBF*

Saucisse Aligot 19,90 €

Bœuf Aubrac de l'éleveur, salade. VBF*

Pavé de bœuf 23,90 €

200 à 220 gr, bœuf Aubrac de l'éleveur, frites, salade, sauce au choix. VBF*

Tataki de bœuf 23,90 €

200 à 220 gr, bœuf Aubrac de l'éleveur, frites, salade. VBF*

Pavé de bœuf Aligot 27,90 €

200 à 220 gr, bœuf Aubrac de l'éleveur, aligot, salade. VBF*

BURGERS

de Viande Aubrac

Le Local

simple 16,90 € double 20,90 €

Steak haché 150 gr, fromage de chèvre de l'élevage RODIER (48), miel*, oignons, sauce fromagère, frites et salade. VBF*

Le Français

simple 16,90 € double 20,90 €

Steak haché 150 gr, sauce fromagère, confit d'oignons, Camembert, frites et salade. VBF*

2 Moutardes

simple 16,90 € double 20,90 €

Steak haché 150 gr, sauce 2 moutardes, chorizo de bœuf, oignons, frites et salade. VBF*

Le Chicken

simple 16,90 € double 20,90 €

Escalope de poulet pané, oignons, sauce fromagère, frites et salade. Poulet origine France et UE

DESSERTS

Gaufre sucre 3,90 €

Gaufre 4,90 €

Chocolat ou Pâte à tartiner ou Crème de marrons ou Caramel beurre salé

Tiramisu chocolat blanc ... 7,50 €

Noix de coco râpée et spéculoos

Crème brûlée châtaigne .. 7,50 €

Moelleux au chocolat 8,00 €
ou **Moelleux châtaigne**

Servi avec boule de glace et crème fouettée

Café ou Thé gourmand ... 8,50 €

Café ou thé avec ses différentes gourmandises et sa crème fouettée

Dame blanche 9,00 €

Boule de glace vanille Bourbon de Madagascar, Sauce Nutella, amandes effilées, crème fouettée

Dame blanche caramel

beurre salé 9,00 €

Boule de glace vanille Bourbon de Madagascar et caramel fleur de sel, nappage caramel, Pop-Corn caramélisé, crème fouettée

L'Irish coffee gourmand .. 13,50 €

Irish coffee, ses différentes gourmandises et sa crème fouettée

Irish pub Mende

@irishpub_mende

À partir de 1 €



1 client = 1 assiette.

* Miel de Lozère, fleurs de montagne, Érik Verscheure - 48700 Les Laubies

* VBF Aubrac : Viande bovine française de race Aubrac

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Boissons non comprises / Taxes et service compris.
Carte d'allergènes disponible, demandez au serveur.

SOFT



Sirop à l'eau.....2,50 €

Diabolo.....3,20 €

Coca.....3,50 €

Soda soft.....3,50 €

Jus de fruits.....3,50 €

ACE, Pomme, Orange, Abricot, Fraise,
Pamplemousse, tomate

Lait au sirop.....3,50 €

Vals.....3,50 €

Eau gazeuse d'Ardèche

COCKTAILS



Avec alcool Sans alcool

Mojito.....10 €.....7 €

Rhum, menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse

Piña Colada.....10 €.....7 €

Rhum, ananas, coco

Moscow Mule.....10 €.....7 €

Vodka, gingembre, citron vert, miel d'acacia, fleur
d'oranger (variante avec Gin)

Dr Pineapple.....10 €.....7 €

Rhum, baies de passion, grenade, ananas, orange,
citron vert, amande (variante avec Vodka)

Marilyn Kiss.....10 €.....7 €

Vodka, pamplemousse rose, fleur de sakura, fleur de
sureau, framboise (variante avec Rhum)

DIGESTIFS



Verveine artisanale 43°.....7,00 € / 4 cl

Aimé Lebon

Cognac VS 40°.....7,00 € / 4 cl

La Mentheuse, La Pulpeuse,

La Croqueuse 15°.....6,00 € / 6 cl

Crème de menthe, Citron, Pomme

Les Rhums
supérieurs 40°.....8,50 € / 4 cl

Les Whiskys

supérieurs français 40°.....8,50 € / 4 cl

Bellevoie (Bleu, blanc, Rouge, Noir, Vert, Violet et Orange)

Gin L'Acrobate 44°.....7,50 € / 4 cl

Gin Tonic

L'Acrobate 44°.....10,00 € / 4 cl



12, place de la République - 48000 MENDE

04 66 65 04 60 • irishpubmende.fr

From € 1



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Taxes et service compris.

Irish pub Mende

@irishpub_mende

BIÈRES PRESSION



	25 cl	50 cl
Licorne 5,2°	3,00 €	6,00 €
Slash IPA 5,9°	4,50 €	8,50 €
Chouffe 8°	4,50 €	9,00 €

BRUNES

Licorne Black 6°	4,50 €	8,50 €
O'Haras Stout 4,3°	4,50 €	8,50 €

BLANCHE :

Slash Citrus 4,5° Citron, pamplemousse, Yuzu	4,50 €	8,50 €
Rosée 4,5°	4,50 €	8,50 €
Slash Neipa IPA 5,9°	4,50 €	8,50 €
Belge kriel 3,5°	4,50 €	8,50 €
El Grande 5,9°	4,50 €	8,50 €

BIÈRE DU MOMENT (voir serveur)

BIÈRES SANS ALCOOL

Licorne / Slash Mango /
Slash Berry / Black Licorne 5,00 €

VINS pétillants / Champagnes



	Verre	Bouteille
Moscato d'Asti Dolce Vita Sensi	4,00 €	24,00 €
ROBE : Jaune pailletée, brillante, mousse consistante et persistante. NEZ : Intense – bouquet d'arômes bien définis, intense mais délicat. BOUCHE : doux – fragrant, délicat avec des senteurs de rose très délicates.		
Champagne Brut Exception Paul Romain		60,00 €
Pinot noir, Meunier, Chardonnay		

VINS



BLANCS

	Verre	375 d	Bouteille
Sur tes pas 	5,50 €	16,50 €	33,00 €

Appellation IGP Pays d'Oc. CÉPAGES : 100 % Chardonnay.
DÉGUSTATION : robe or aux légers reflets verts. Nez très aromatique de fleurs blanches, de miel et d'ananas, agrémenté de notes grillées. Bouche ample se terminant sur une longue finale tropicale et torréfiée. Remarquable équilibre entre richesse et fraîcheur.

Le Versant Viognier 	5,50 €	16,50 €	33,00 €
---	--------	---------	---------

CÉPAGES : 100 % Viognier. DÉGUSTATION : Robe brillante aux reflets verts. Nez intense d'abricot, de pêche de vigne et de rose. Légères notes épicées (gingembre) et mentholées. Bouche puissante et généreuse prolongeant sur une remarquable finale suave et fruitée.

Chambre d'amour moelleux	5,50 €	16,50 €	33,00 €
--------------------------	--------	---------	---------

CÉPAGE : Gros Manseng et Sauvignon blanc. Vin moelleux du Sud Ouest, légèrement sucré mais pas trop. La sucrosité est assez légère et le vin reste fin et élégant avec de beaux arômes d'agrumes.

ROSÉS

	Verre	375 d	Bouteille
Versant sec fruité	5,50 €	16,50 €	33,00 €

Appellation AOP Languedoc. CÉPAGES : 50 % cinsault 50 % grenache.
DÉGUSTATION : Température de service 8-10° C. Robe pâle et élégante à la nuance pivoine et aux reflets argentés. Premier nez délicat et salin s'ouvrant sur le pomelo et le muguet. Un vin minéral et sapide

Galabert Pic Saint-loup	6,00 €	18,00 €	36,00 €
-------------------------	--------	---------	---------

Appellation AOP Pic Saint Loup. CÉPAGES : 60 % Syrah, 40 % Grenache noir. DÉGUSTATION : le rosé de gastronomie. Un rosé au nez flatteur, des petits fruits rouges accompagnés de notes florales et d'une belle élégance. Un rosé représentatif de l'appellation qui accompagnera vos plats estivaux.

ROUGES

	Verre	375 d	Bouteille
Versant Pinot noir 	5,50 €	16,50 €	33,00 €

Appellation IGP Pays d'Oc. CÉPAGE : 100 % Pinot noir.
DÉGUSTATION : robe délicate aux teintes grenat. Au nez, des arômes de cerise, de fraise des bois et de cassis frais. Bouche élégante et soyeuse aux notes fruitées, fumées et mentholées.

Terrasses du Larzac	5,50 €	16,50 €	33,00 €
---------------------	--------	---------	---------

Appellation AOP Terrasses du Larzac. CÉPAGES : 53 % Syrah, 46 % Grenache, Mourvèdre 1 %. DÉGUSTATION : belle robe cerise noire brillante, nez incroyable de fruits rouges, de fraises et de framboises sauvages et enfin une bouche fruitée, structurée, suave qui allie à la fois puissance et fraîcheur avec ses arômes d'épices et de garrigues.

Galabert Pic Saint-loup	6,00 €	18,00 €	36,00 €
-------------------------	--------	---------	---------

Appellation AOP Pic Saint Loup. CÉPAGES : 50 % Syrah, 50 % Grenache. DÉGUSTATION : robe brillante aux reflets violines, nez éclatant de fruits sur la cerise et les groseilles. Bouche harmonieuse et croquante, sur les fruits rouges.