

SALADES

Cabecou végé.....15,90 €
Salade, oignons, tomates confites, fromage de chèvre de l'élevage RODIER, noix, miel*

Cabecou jambon15,90 €
Salade, oignons, tomates confites, chiffonnade de jambon, noix, miel*, fromage de chèvre de l'élevage RODIER

Poulette15,90 €
Salade, oignons, tomates confites, escalopes de poulet, bouchées de Camembert panées. Origine France et UE

Carpaccio de bœuf Aubrac18,90 €
120 gr, Parmesan, roquette, servi avec des frites. VBF*

Les incontournables

Tartare de bœuf Aubrac
180 gr19,90 €
360 gr23,90 €
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 gr29,90 €
Servi avec frites, salade et sauce miel* moutarde. Origine France

Double Carpaccio de bœuf Aubrac.....24,90 €
240 gr, Parmesan, roquette, servi avec des frites. VBF*

Fish and chips17,90 €
Filets de colin ou cabillaud panés, servis avec frites et salade



AUBRAC LOCAL

Élevage RODIER à Trélans 48340



St-Nectaire rôti21,90 € Charcuteries de bœuf Aubrac de l'éleveur et St-Nectaire rôti, frites, salade. VBF*	Pavé de bœuf Aligot27,90 € 200 à 220 gr, bœuf Aubrac de l'éleveur, aligot, salade. VBF*
Planche de l'Aubrac25,90 € Charcuteries de bœuf Aubrac, tataki de bœuf, fromages de chèvre de l'éleveur et chips "Les pépites de l'Aubrac", salade. VBF*	Saucisse Aligot.....19,90 € Bœuf Aubrac de l'éleveur, salade. VBF*
Pavé de bœuf23,90 € 200 à 220 gr, bœuf Aubrac de l'éleveur, frites, salade, sauce au choix. VBF*	Tataki de bœuf23,90 € 200 à 220 gr, bœuf Aubrac de l'éleveur, frites, salade. VBF*

BURGERS

de Viande Aubrac

Le Local	<i>simple</i>	<i>double</i>	2 Moutardes	<i>simple</i>	<i>double</i>
	16,90 €	20,90 €		16,90 €	20,90 €
Steak haché 150 gr, fromage de chèvre de l'élevage RODIER (48), miel*, oignons, sauce fromagère, frites et salade. VBF*			Steak haché 150 gr, sauce 2 moutardes, chorizo de bœuf, oignons, frites et salade. VBF*		
Auvergnat	<i>simple</i>	<i>double</i>	Le Français	<i>simple</i>	<i>double</i>
	16,90 €	20,90 €		16,90 €	20,90 €
Steak haché 150 gr, bleu, oignons, sauce fromagère, frites et salade. VBF*			Steak haché 150 gr, sauce fromagère, confit d'oignons, Camembert, frites et salade. VBF*		
			Le Chicken	<i>simple</i>	<i>double</i>
				16,90 €	20,90 €
			Escalope de poulet pané, oignons, sauce fromagère, frites et salade. Poulet origine France et UE		

* Miel de Lozère, fleurs de montagne, Érik Verscheure - 48700 Les Laubies
* VBF Aubrac : Viande bovine française de race Aubrac

DESSERTS

Panna cotta pistache et coulis de framboises....7,50 €

Tiramisu chocolat blanc....7,50 €
Noix de coco râpée et spéculoos

Crème brûlée châtaigne ..7,50 €

Moelleux au chocolat8,00 € ou Moelleux châtaigne
Servi avec boule de glace et crème fouettée

Trio de profiteroles8,50 €
Caramel, chocolat, chocolat blanc, glace vanille, crème fouettée

Café ou Thé gourmand...8,50 €
Café ou thé avec ses différentes gourmandises et sa crème fouettée

Soufflé verveine glacé servi avec son shot de verveine artisanale9,90 €

L'Irish coffee gourmand.13,00 €
Irish coffee, ses différentes gourmandises et sa crème fouettée

À la pression : L'Aubrac, bière artisanale et Limonade Bio artisanale de la Brasserie D'Olt.

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.

À partir de 10 €

1 client = 1 assiette.

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
Bellevoye (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

BIÈRES PRESSION



BLONDES

	25 cl	50 cl
Aubrac 5,6°	4,00 €	8,00 €
Locale artisanale		

licorne 5,2°	3,00 €	6,00 €
Slash IPA 5,9°	4,00 €	8,00 €
Chouffe 8°	4,50 €	9,00 €

BRUNES

Black licorne 6°	4,00 €	8,00 €
O'Haras Stout 4,3°	4,00 €	8,00 €

AMBRÉE

O'Haras Red 4,3°	4,00 €	8,00 €
-------------------------------	--------	--------

BLANCHE :

Slash Citrus 4,5°	4,00 €	8,00 €
Citron, pamplemousse, Yuzu		

BIÈRE DU MOMENT (voir serveur)

CIDRE

Magners Cider 4,5°	4,00 €	8,00 €
---------------------------------	--------	--------

VINS pétillants / Champagnes



	Verre	375 cl	Bouteille
Moscato d'Asti Dolcevita Sensi	4,00 €	12,00 €	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.

Saint Charles du Roy Brut	4,00 €	12,00 €	24,00 €
----------------------------------	--------	---------	---------

CÉPAGES : Ugni blanc, Colombar, Chardonnay, Terret Bourret, Menu Pinot. Belle couleur dorée avec un joli cordon de bulles. Au nez s'expriment des notes de fruits frais complétées de touches florales. Riche et ample, cette cuvée exprime une fraîcheur et une belle longueur en bouche.

Champagne Brut Exception Paul Romain	60,00 €
---	---------

Pinot noir, Meunier, Chardonnay

VINS



BLANCS

	Verre	375 cl	Bouteille
Carrat blanc	5,00 €	15,00 €	30,00 €

Appellation AOP Languedoc. CÉPAGES : 70 % grenache blanc 30 % roussanne.
DÉGUSTATION : Robe limpide aux reflets légèrement anisés. Aromatique charmeuse se déclinant sur un registre pâtissier autour de la tarte amandine et du jasmin. Attaque souple et bouche ample et gourmande avec un léger côté beurré en finale.

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.

Haut Marin N°7 - Vénus	4,50 €	13,50 €	27,00 €
-------------------------------	--------	---------	---------

CÉPAGE 100 % Gros Manseng. Blanc demi-sec, moelleux, fruité à la robe jaune dorée.
Au nez, notes grillées, torréfiées, fruits secs, fruits exotiques. Bouche ronde, gras fruité, notes grillées et équilibrées, longue finale fraîche.

ROSÉS

	Verre	375 cl	Bouteille
Carrat rosé	5,00 €	15,00 €	30,00 €

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

Terre d'Eden rosé	5,50 €	16,50 €	33,00 €
--------------------------	--------	---------	---------

CÉPAGES : Syrah, Grenache, Carignan. DÉGUSTATION : Robe rose pâle. Les arômes de fruits à chairs blanches dominant (pêche / brugnon). Une touche d'agrumes apporte une pointe de fraîcheur en bouche. Vin gourmand et élégant. Finesse, rondeur, bel équilibre, fraîcheur.

ROUGES

	Verre	375 cl	Bouteille
Carrat rouge	5,00 €	15,00 €	30,00 €

Appellation AOP Languedoc. CÉPAGES : 50 % grenache 35 % carignan 15 % syrah.
DÉGUSTATION : Température de service 15-17° C. Premier nez de garrigue et fruits rouges, cerise Burlat, fraise des bois. En bouche, attaque fraîche et souple.

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

CÉPAGES : Syrah 53 %, Grenache 46 %, Mounvèdre 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.

La Toque Réserve	5,50 €	16,50 €	33,00 €
-------------------------	--------	---------	---------

CÉPAGES : Cabernet-Sauvignon, Syrah, Malbec. DÉGUSTATION : Rouge sombre aux reflets pourpres. Nez complexe aux notes de confiture de cassis, de poivre noir et de cacao. Bouche intense et riche, mais d'une infinie douceur cacaotée. Longue finale caramélisée et toastée.

Château Haut Gléon	6,50 €	19,50 €	39,00 €
---------------------------	--------	---------	---------

Appellation AOP Corbières. CÉPAGES : 60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Carignan. NOTES DE DÉGUSTATION : Belle robe rubis profond. Grande complexité au nez. Arômes de fruits noirs, d'épices, arômes de poivre et de cacao. Bouche généreuse, intense et structurée.