

O'SULLIVANS

— Bar & Grill —

A LA CARTE

12h – 23h

Starters / entrées

Crab & prawn on toast, pickled fennel Toast de crabe et crevettes, pickles de fenouil	16
Goat curd stuffed courgette flower, honey (v) Beignets de fleur de courgette farci au chèvre	12
Burrata, peach snow, frisée salad (v) Burrata, pêche givrée, chicorée frisée	10
Welsh rarebit, cauliflower & cheese (v) Tartine 'Welsh rarebit' sauce cheddar & Guinness, chou fleur au chalumeau	12
Cured pastrami rub salmon Saumon gravlax façon pastrami	12

From the Synergy grill / grillade

All grilled items come with honey glazed sand carrots, garlic potatoes, baby broccoli, gravy

Les grillades sont servies avec carottes des sable glacées au miel, pommes grenaille rôties à l'ail, brocolini, sauce gravy

Irish Angus flank steak 26 Bavette d'Angus irlandais	Irish Angus sirloin steak 34 Faux-filet d'Angus irlandais
Sea bass filet 26 Filet de bar	½ corn fed chicken 24 ½ poulet jaune fermier
To share / à partager	
Salers/Angus Porterhouse T-bone (env 1kg) 90 T-bone Bifteck d'aloiau Salers/Angus	Salers/Angus bone-in ribeye (env, 1,2kg) 95 Côte de bœuf Salers-Angus

Plats / Mains

Black spotted pork chop, bacon & cabbage, creamy mashed potatoes, gravy Côte de porc Piétrain, chou et bacon, purée de pomme de terre, sauce 'gravy'	24
Grilled chicken salad, romaine, bacon, fried egg, parmesan dressing Salade de poulet grillé, romaine, œuf, bacon, sauce parmesan	18
Aubergine Schnitzel, white bean purée, tomato and cucumber salad (v) Aubergine panée, purée d'haricot blanc, salade de tomate concombre	18
Irish vegetable curry, with cod or chicken Curry irlandais, légumes avec cabillaud ou poulet	22

Desserts

Chocolate molten, pistachio 9 Mi-cuit chocolat, pistache	Crème brûlée 9	Apple or lemon tart 9 Tarte pomme ou citron
--	-----------------------	---

Sunday Roast

12h – 17h

Sunday cocktails **Bloody Mary 10** **Espresso Martini 12** **Mimosa 10**

Starters / entrées

Crab & prawn on toast, pickled fennel 16
Toast de crabe et crevettes, pickles de fenouil

Lamb croquettes, mint sauce 12
Croquettes d'agneau, sauce menthe

Goat curd stuffed courgette flower, honey (v) 12
Beignets de fleur de courgette farci au chèvre

Burrata, peach snow, frisée salad (v) 10
Burrata, pêche givrée, chicorée frisée

Cured pastrami rub salmon 12
Saumon gravlax façon pastrami

Roasted

All our roasts come with honey glazed sand carrots, roasted potatoes, baby broccoli, creamy mashed potato, cauliflower cheese, gravy, Béarnaise, horseradish cream, Yorkshire pudding & stuffing

Nos plats « rôtis » sont accompagnés de carottes des sables au miel, pommes de terre rôties, broccolini, purée de patate à la crème, gratin de chou-fleur, sauce gravy, béarnaise, crème de raifort, Yorkshire pudding & stuffing

Irish Angus sirloin steak 28 **½ corn fed chicken** 24
Faux-filet d'Angus ½ poulet jaune fermier

Black dotted pork chop 24 **Aubergine Schnitzel roast (v)** 24
Côte de porc Piétrain Aubergine panée

Mains / plats

Grilled chicken salad, romaine, bacon, fried egg, parmesan dressing 18
Salade de poulet grillé, romaine, œuf, bacon, sauce parmesan

Salers/Angus bone-in ribeye (env. 1,2kg), roasted vegetables, gravy, béarnaise 95
Côte de bœuf Salers-Angus, légumes rôtis, sauce gravy et béarnaise

Sea bass filet, honey glazed carrots, broccolini, creamy mashed potato 26
Filet de bar, carottes au miel, broccolini, purée de pommes de terre à la crème

Desserts

Chocolate molten, pistachio 9 **Crème brûlée** 9 **Bread & butter pudding** 9
Mi-cuit chocolat, pistache Pain perdu à la britannique

Lemon tart 9 **Apple tart** 9
Tarte au citron Tarte à la pomme

O'SULLIVANS

— Bar & Grill —

Bar snacks

17h00 – 23h

Octopus salad, baby potato, red onions, tomato 12

Salade de poulpe, pommes grenailles, oignon, tomate

Lamb croquettes, mint sauce 12

Croquettes d'agneau, sauce menthe

Goat curd stuffed courgette flower 12

Beignet de fleur de courgette farci au chèvre (v)

Crab & prawn on toast, pickled fennel 16

Crabe et crevettes sur brioche, pickles de fenouil

Garlic bread, grated Marmande tomato 8

Pan con tomate (de Marmande) (v)

Mini Angus beef burgers 12

Mini burgers de bœuf Angus

Fish (no) chips, yogurt tartare sauce 9

Beignets de cabillaud, sauce tartare au yaourt

Burrata, peach snow, nectarine vinaigrette 10

Burrata, pêche givrée, vinaigrette nectarine (v)

Cured pastrami rub salmon 12

Saumon gravlax façon pastrami

Welsh rarebit, cauliflower & cheese (v) 12

Tartine galloise, sauce cheddar Guinness, chou-fleur

Ham & cheese toastie 12

Croque jambon fromage à la britannique

Charcuterie or cheese board to share 24

Assiettes à partager, fromage ou charcuterie

Taxes et service compris – prix net en euros – chèques non acceptés –
une carte des allergènes est disponible auprès de notre équipe