

# Irish Bar **Kelly's SÍbín** Restaurant

**4 rue du Vieux Marché aux Vins & 5 rue du Jeu des Enfants**

<b>Bières Pressions Draught Beers</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>Whiskeys</b>	<b>4 cl</b>
Guinness	3,50	6,50	Jameson	6,00
Kilkenny	3,50	6,50	Jameson 18	10,00
Carlsberg	3,50	6,50	Crested Ten	7,50
Paulaner	3,00	5,50	Caskmates	6,50
Kronenbourg 1947	3,30	6,00	Paddy	6,00
Blanche de Namur	3,50	6,50	Bushmills Original	6,00
Grimbergen	4,00	7,00	Bushmills 10	7,50
Chouffe Soleil	4,00	7,00	Blackbush	7,00
Twisted Thistle IPA	4,00	7,00	Redbreast 12	8,00
Magners Cidre	3,80	7,00	Tullamore Dew	6,00
Lindemans Kriek	4,00	7,00	Powers	6,00
Panache	3,50	6,00	Connemara	8,20
Monaco	3,70	6,00	Jack Daniels	7,00
Picon	3,80	6,50	4 Roses	6,50
Black & Tan	4,00	7,00	Jim Beam	6,50
Snakebite	4,00	7,00		
Cherry Guinness	4,00	7,00	<b>Les Alcools Spirits</b>	<b>4 cl</b>
Guinness & Black	3,70	6,50	Baileys	5,50€
Stout Russian		7,00	Irish Mist	5,50
Poormans Black	4,00	7,00	Drambui	7,20
Black Velvet	4,50 12.5	7,50 25cl	Sambuca	6,00
			Vodka	5,50
<b>Bottled Beers</b>	<b>33 cl</b>		Absinthe	6,50
Corona	5,00		Bacardi	6,00
Desperados	5,00		Malibu	6,00
Paulaner Hefeweissbier 50 cl	6,00		Capt. Morgan Rhum	6,00
Chimay Bleu	5,00		Diplomatico	7,50
Chimay Rouge	5,00		Beefeater Gin	6,00
Leffe Blonde	5,00		Bombay Sapphire	7,00
Leffe Brune	5,00		Hennessy VS	7,00
Leffe Radieuse	5,00		Hennessy Fine de Cognac	9,20
1664	4,50		Calvados	6,00
Kronenbourg 0% alc.	4,00		Calvados Hors D'Age	9,50
Smirnoff Ice	5,00		Bas Armagnac '87	10,00
			Tequila	6,00
<b>Whiskys</b>	<b>4 cl</b>		Jaegermeister	6,00
Clan Campbell	6,00		Kahlua	6,00
Laphroaig 10	8,00		Ricard (2cl)	3,50
Lagavullin 16	10,00		Amaretto	5,00
Balvenie 12	8,00		Martini Bianco	5,50
Cardhu 12	8,00		Martini Rosso	5,50
Auchentoshan 12	8,00		Martini Rosatto	5,50
Caol Ila 12	8,00		Get 27	6,00
Glenfiddich 18	9,50		Get 31	6,00
Glenlivet 18	10,00		Porto / Port (6cl)	6,50
Chivas 18	10,00		Vodka Red Bull	7,00
			Cointreau, Grand Mariner	6,50
			Any Spirit + Mixer	6,50

**Commande à Table = Paiement à Table**

**Chèque non accepté**

# Irish Bar **Kelly's SÍbín** Restaurant

4 rue du Vieux Marché aux Vins & 5 rue du Jeu des Enfants

<b>Quelques Vins</b>	<b>Verre</b>	<b>Cocktails</b>	8,50
Sylvaner	4,00	Gin Fizz	
Pinot Blanc	4,50	Cosmopolitan	
Pinot Gris	5,00	Mojito	
Côte Catalane, Chardonay	5,00	Tequila Sunrise	
		Margarita	
Insolance, Rosé	5,00	Whiskey Sour	
		Aperol Spritz	8,00
Tempête sous la Couette	4,00	Mojito Royal	11,00
Bordeaux, Château Fillon	4,50		
Saumur Champigny	5,50	<b>Boissons Chauds</b>	
Capote de Portugal	4,00	Coffee	3,50
		Café au Lait	3,50
<b>Des Bulles</b>	<b>Coupe</b>	Espresso	2,00
Crément d'Alsace	5,00	Double Espresso	3,50
Champagne Cuvée de Trad.	6,50	<i>Cappuccino</i>	4,00
		Tea (Barry's)	3
<b>Les Bouteilles</b>		Chocolat Chaud	4,50
Paddy	75,00	Amaretto Coffee	7,50
Jameson	75,00	Irish Coffee	7,50
Jack Daniels	85	Baileys Coffee	7,50
<i>Tequila</i>	75	French Coffee	8,00
Vodka	75	Hot Jame	5,00
Gin	75,00		
Bacardi	80,00	<b>Sans Alcool / Soft Drinks</b>	33 cl
		Coke, Light, Zero	3,50
<b>Eau de Vie</b>	4 cl	Schweppes, Finley Tonic	3,50
Marc de Gewurtztraminer	6,00	Orangina, Fanta	3,50
Quetsch	6,00	Red Bull (25 cl)	4,00
Kirsch	6,00	Iced Tea (fait maison)	3,50
Mirabelle	6,00	Sirop à l'Eau	2,50
Framboise	6,00	Diabolo	3,50
Poire William	6,00	Limonade / Lemonade	3,00
		Carola Bleue (50 cl)	3,00
<b>Shots (3cl)</b>	4,00	Carola Rouge (50 cl)	3,00
Eau de Vie		Carola Verte (50 cl)	3,00
Vodka		Perrier (33 cl)	3,50
Rhum			
Tequila		<b>Jus de Fruits</b>	25 cl
Baby Guinness		Ananas	3,50
Rocket Fuel		Pamplemousse	3,50
Capt. Morgan		Banane	3,70
Diplomatico	4,50	Tomate (20cl)	4,00
		Multifruits	3,50
<b>Bombs</b>		Orange	3,50
Car	6,50	Pomme	3,50
Jaeger	6,5	Abricot	4,00
Submarine	8,00	Cranberry	4,00

## Nos Vins Blancs

### Alsace :

Nos Vins d'Alsace sont fournis par M. Pernet & Fils – Dambach la Ville.

	Verre	¼	½	Bout. €
Sylvaner	4	7	12	
Riesling 2016	5	9	16	21
Pinot Blanc 2015	4.5	8	14	20
Pinot Gris 2015	5	9	16	22
Muscat 2015	5	9	16	22
Gewurztraminer 2016	8	12	22	28
Gewurztraminer Vendange Tardive 2011	9	14	24	30
Vin de Pays d'Oc, Clos des Lumières, Chardonay 5	9	16	21	
Viognier, Gentilice, 2017	6	10	18	25
Petit Chablis, Christophe & Fils	8	13	22	27

## Nos Vins Rosés

Pinot Noir d'Alsace, 2016	5.5	10	17	25
Le Petit Clos, Vin de Pays de Gard	4	7	13	19
Estandon Insolence, IGP Méditerrané	5	9	16	21
Rosé d'Alsace 2017	5	8	15	20

## Nos Vins Rouges

Verre 1/4 1/2 Bout.

### Bordeaux :

Château Fillon Cuvée Première	4.5	8	15	20 €
Château Négrit, Montagne Saint Emilion	6	11	18	26
Moulin Borie, AOP Listrac Médoc				32

### Bourgogne :

Bourgogne, Pinot Noir, Cachat Ocquidant	5.5	9	16	23
Hautes Côtes de Beaune, Manoir de Mercey				30

### Les Lyonnais :

Beaujolais Villages, Pardon & Fils	4.5	8,5	16	21
Fleurie, Domain Pardon	5	9	16,5	22

### Côtes du Rhône :

Clos des Lumières, Vieille Vigne	4	7	13	19
AOP St Joseph, Domaine des Amphores			30	

### Loire :

Saumur Champigny, d'Arthur Lambert	5,5	10	17	24
St. Nic. de Bourgueil, Bio, Dom. de la Cotteleraie			27	

### De Loin :

Portugais, Capote Velho de Lisboa	4	7	13	19
Argentine, Mendoza : Ché, Syrah	5	9	16	21

### Sud-Ouest :

Tempête sous la Couette, Domaine Parazols	4	7	13	19
Vin de Pays d'Oc, Côtes de Bœuf	5	9	16	21

### Vins à Bulles :

Crément d'Alsace	5			30
Champagne Michel Brocard				
Cuvée de Tradition	6,5			45
Cuvée de Réserve				55
Zéro %				55
Rosé				60
Millésimé 2008				75

Prix Net oct. 18

Irish Pub



**Kelly's Sibir**



Restaurant

## Nos Entrées

<b>Salade de Chèvre Chaud sur Pain Complet Irlandais</b> Mixed Salad Topped with a Hot Goats Cheese on Irish Brown Bread	8€
<b>Salade César au Bacon de Galway, Poulet.</b> Chicken Caesar Salad Topped with Galway Bacon.	8€
<b>Friture de Chou-Fleurs, Champignons et Mozzarella.</b> Fried Fresh Cauliflower and Mushrooms and Mozzarella Sticks	7,50€
<b>Assiette de Charcuterie</b> Cold Preserved Meats Plate	7,50€
<b>Saumon Fumé Maison, Toasts, Salade de Jeunes Pousses</b> Home Smoked Salmon served with Toast and a Green Salade	9€
<b>Entrée Gourmande (2 Personnes)</b> A Mix of our Entrées for Two	15€
<b>Foie Gras de Canard, Toast et Chutney de Fruits de Saison</b> Duck Liver Paté served with Fruit Chutney & Toast	10 €

## Nos Fraîcheurs d'Eté

<b>Salade de Chèvre Chaud sur Pain Complet Irlandais</b> Mixed Salad Topped with a Hot Goats Cheese on Irish Brown Bread	15 €
<b>Salade 'Wardorf' servie avec du Saumon Fumé</b> Wardorf Salad served with Smoked Salmon	15 €
<b>Salade de Tomates &amp; Mozzarella</b> Tomato & Mozzarella Salade Revisited	14 €
<b>Carpaccio de Filet de Bœuf Coupé à la Main</b> Hand Cut Carpaccio of Filet Beef	22 €
<b>Dorade Grillé à la Plancha, Fenouil &amp; P de T Sautées</b> Grilled Sea-Bream served with Fennel & Sautéed Potatoes	19 €

Chèques Non Acceptés

Commande à Table = Encaissement à Table

Prix Nets mai 20

## Nos Plats

**Faux Filet d'Angus (350g) Sauce au Choix** 24 €

Angus Sirloin Steak with a Jameson, Pepper or Gorgonzola Sauce

**Le Véritable Stew Irlandais de Grand-Mère** 17 €

Nana's Irish Stew

**Brochette d'Agneau aux Poivrons & Colcannon** 18 €

Lamb Skewer with Peppers & Colcannon.

**Travers de Porc, Sauce BBQ Maison, Frites & Salade** 17 €

Pork Ribs Marinated in a Home Made BBQ Sauce, Chips & Salad

**Cordon Bleu de Saumon, Frites & Salade** 19 €

Salmon 'Cordon Blue', Chunky Chips & Salad

**Le Véritable «Fish & Chips» de Notre Île** 17 €

Traditional Irish Fish & Chips

**Demi Poulet Rôti au Citron, Frites & Salade** 15 €

Half a Roast Chicken in Lemon, Chips & Salade

**Menu de Nóra & Rónán (Boisson, Plat & Glace) 9.50 €**

**Au Choix : Nuggets, Poisson, Saucisses, servis avec des Frites**

## Nos Desserts

**Tarte Maison aux Fruits de Saison** 6 €

Home made fruit tart

**Cheese Cake Selon Xavier** 7.50 €

Xavier's Choice of Cheese Cake

**Malva Pudding du Cap, Glace à la Vanille** 8 €

Capetown Malva Pudding with Vanilla Ice Cream

**Brownie au Chocolat, Glace Vanille** 8 €

Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream

**Café Gourmand** 8 €

Coffee Served with a selection from our dessert menu

**Une Sélection de Sorbets et Crèmes Glacées** 6 € Arrosé ? + 2€

A Selection of Ice Creams and Sorbets

Fortified ?

# Sandwichs, Wraps, Snacks & Finger Food

<b>CBLT (Poulet, Bacon, Laitue &amp; Tomate)</b>	10 €
CBLT (Chicken, Bacon, Lettuce & Tomato)	
<b>Wrap au Poulet et Bacon</b>	10 €
Chicken & Bacon Wrap	
<b>Wrap Végétarien</b>	8 €
Freshly Prepared Vegetable Wrap	
<b>Assiette de Fromage</b>	7 €
Cheese Platter	
<b>Assiette de Charcuterie</b>	7,50 €
Cold Preserved Meats Plate	
<b>Rondelles d'Oignon Frit</b>	4 €
Onion Rings	
<b>Calamars Frit</b>	5 €
Fried Octopus	
<b>Saucisses Irlandaises des Loughnans</b>	5 €
Loughnan's Irish Cocktail Sausages	
<b>Olives</b>	3 €
Olives	
<b>Accras de Poisson</b>	5 €
Fish Cakes	
<b>Friture de Fromages</b>	6 €
Assortiment of Fried Cheeses	
<b>Ailes de Poulet.</b>	5 €
Chicken Wings	
<b>Portion de Frites</b>	4 €
Plate of Chips	
<b>Plateau 'Aperitivo' (Servi de 17 à 20 hr)</b>	7 €
Aperitif Platter	

Chèques Non Acceptés

Commande à Table = Encaissement à Table

Prix Nets mai 20

# Kelly's Síbín Burgers Irlandais

<b>Burger de Boeuf au Cheddar de Kerry</b>	14 €
Beef Burger Topped with Kerry Cheddar	
<b>Burger de Bœuf au Morbier</b>	15 €
Beef Burger with Morbier Cheese	
<b>Burger Végétarien</b>	15 €
Veggie Burger	
<b>Burger de Boeuf au Gorgonzola</b>	16 €
Beef Burger covered in melting Gorgonzola	
<b>Burger de Boeuf au Cheddar de Kerry &amp; Bacon de Galway</b>	16 €
Beef Burger Topped with Kerry Cheddar & Galway Bacon	
<b>Burger de Poulet, Sauce au Choix</b>	15 €
Chicken Burger with Choice of Sauces	
<b>Jameson Burger, d'après une Recette de la Famille</b>	16,50 €
An old Jameson Family Favourite	
<b>Burger 'Royal' au Filet de Bœuf &amp; Foie Gras</b>	22 €
Royal Burger with Filet Beef & Foie Gras	
<b>Paul O'Connell Burger (500g), Cheddar de Kerry, Bacon de Galway</b>	21 €
Paul O'Connell (500g) Burger with Kerry Cheddar & Galway Bacon	

Chèques Non Acceptés

Commande à Table = Encaissement à Table

Prix Nets mai 20