



Horaires du restaurant:

Déjeuner - mercredi à samedi, 12h00 à 14h00

Dîner - mardi à samedi, 19h30 à 22h00

Brunch - dimanche, 11h30 à 15h00

Horaires du bar le soir:

Mardi, mercredi, jeudi - 17h30 à 00h00

Vendredi et samedi - 17h30 à 01h00

(*Happy Hour* de 17h30 à 19h00, mardi à vendredi)

Qui est ACCASBEL ?

Ce nom fait référence à un personnage de la mythologie celtique. Accasbel est le dieu de la bière, du vin, et de l'hydromel, et en tant qu'être humain, est supposé avoir créé le premier pub en Irlande.

Nous importons toutes nos bières en provenance de nombreuses brasseries artisanales irlandaises. Chacune de nos brasseries se distingue par son histoire, sa situation géographique, et son panel gustatif allant des bières les plus traditionnelles (mais très élaborées) aux plus innovantes. Nous changeons très régulièrement nos bières en pression, n'hésitez pas à demander des conseils.

Sláinte (santé) !

Formule déjeuner du mercredi au vendredi

Plat du jour 10,00€

Entrée du jour et plat du jour, ou plat du jour et dessert du jour 14,00€

Entrée du jour, plat du jour, et dessert du jour 18,00€

Menu Accasbel dégustation de bières 33,00€

Plat et dessert, au choix à la carte,
avec un plateau de dégustation de bières artisanales
(4 x 12,5cl – uniquement pour adultes) selon disponibilité

Menu Enfant 12,00€

Steak haché de bœuf Black Angus irlandais ou Poulet, et frites maison
2 boules de glace
Sirop



[Allergènes numérotés – liste en fin de carte]

Assiettes à partager (ou comme Plats...)

Chicken wings - ailes de poulet en marinade piquante, avec sauce au fromage bleu ou sauce Tatziki, accompagnées de frites maison [7, 12]	18,00€
Falafels végétariens - croquettes de pois chiches légèrement épicées, accompagnées de tomates cerises et de sauce Tatziki [1, 7]	14,00€
Sélection de fromages fermiers irlandais [7]	16,00€

Plats individuels

Fish and Chips – beignet de poisson à la bière (églefin ou cabillaud selon arrivage) sauce tartare, et accompagné de frites maison et salade [1, 3, 4, 10, 12]	17,00€
Burger Black Angus - steak haché de bœuf Black Angus irlandais (environ 200g) servi en pain burger bio avec jambon fumé, cheddar fondu, tomate, sauce maison au whiskey et au romarin, accompagné de frites maison et salade [1, 6, 7, 10, 11, 12]	18,00€
Pavé de saumon au beurre blanc, accompagné de pommes de terre grenaille à l'ail et au thym et légumes du jour [4, 7, 9]	18,00€
Faux-filet Black Angus – faux-filet de bœuf Black Angus irlandais (environ 250g), avec beurre à l'ail et à l'estragon, accompagné d'un risotto de quinoa et légumes du jour [1, 7, 9, 12] (En menu, supplément de 3€)	21,00€

Accompagnements supplémentaires

Frites / Salade / Légumes	3,50€
---------------------------	-------

Sélection de desserts et de fromages

Sélection de fromages fermiers d'Irlande [7]	7,00€
Tarte au poires et glace artisanale à la vanille [1, 3, 5, 7, 8, 12]	7,00€
Tarte au caramel beurre salé/ chocolat et glace artisanale à la vanille [1, 3, 5, 7, 8, 12]	7,00€
Tarte au citron avec sorbet framboise [1, 3, 5, 7, 8, 12]	7,00€
Café / Thé gourmand [1, 3, 5, 7, 8, 12]	8,00€
Sélection de glaces et de sorbets artisanaux : [7, 8]	2 boules 4,00€ / 3 boules 5,50€
Irish Coffee avec Teeling small batch [7]	8,50€

Bières artisanales irlandaises en pression –

Service au bar

Le demi est de 3,50€ à€, et les pintes de 6,50€ à€ - consulter l'ardoise

Plateau de dégustation de quatre bières de 12,5cl en pression (selon disponibilité) 10,00€

Happy Hour de 17h30 à 19h00 du mardi au vendredi – €0,50 de remise sur les demis de bière en pression(25cl) et les softs, et €1,00 de remise sur les pintes de bière en pression (50cl)

Sélection de bières en bouteilles

The White Hag	Silver Branch (Apple Sour), vieillie en fût de Chardonnay français 33cl	5% vol.	8,00€
The White Hag	Black Boar (Imperial Stout), vieillie en fût de Bourbon, 33cl	10,2% vol.	8,00€
Eight Degrees	The Good (Barley Wine), vieillie en fût de Pinot Noir de Bourgogne, 75cl	10,9% vol.	23,00€
Eight Degrees	Oak King (Belgian Pale Ale), vieillie en fût de chardonnay de Bourgogne, 75cl	6,5% vol.	19,00€
Eight Degrees	Holly King (Imperial Stout), vieillie en fût de Pinot Noir de Bourgogne, 75cl	9,8% vol.	23,00€

Apéritifs et digestifs

		Bouteille (75cl)	Mesure 4cl
Deutz Classic	Champagne Brut AOP, 12% vol.	60,00€	
Gin français	G'vine Floraison, 40% vol.		7,00€
Vodka français	Ciroc, 40% vol.		8,00€
Whiskey irlandais	Teeling Small Batch, rum finish, 46% vol.		7,00€
Whiskey irlandais	Teeling Stout Cask, Galway Bay stout finish, 46% vol.		8,50€
Whiskey irlandais	Teeling Brabazon, sherry finish, 49,5% vol.		14,50€
Whiskey irlandais	Teeling The Revival, Single Malt 15 ans d'âge 46% vol.		17,00€
Whiskey irlandais	Teeling Vintage Reserve Collection, Single Malt 24 ans d'âge, 46% vol.		36,00€
Whiskey irlandais	Redbreast Single Pot Still, 12 ans d'âge, 40% vol.		9,50€
Whiskey irlandais	Pogues, 40% vol.		7,50€

Whiskey irlandais	Hyde Single Malt, rum finish, 46% vol.	8,50€
Whisky écossais	Glengoyne Single Malt, 10 ans d'âge, 40% vol.	9,50€
Whisky écossais	Caol Ila Distiller's Edition Single Malt, 12 ans d'âge, Moscatel finish, 43% vol.	10,50€
Whisky écossais	Talisker Port Ruighe, Single Malt, Port finish, 45,8% vol.	8,50€
Whisky écossais	Talisker 57° North, Single Malt, 57% vol.	11,50€
Calvados	Château du Breuil, 15 ans d'âge, 41% vol.	9,00€
Armagnac	Château de Laubade, 12 ans d'âge, 40% vol.	8,00€
Rhum Agricole Martinique	JM V.O rhum vieux, 43%	7,50€
Rhum Agricole Martinique	HSE VSOP, 45%	8,50€
Ajout soda, soft ou jus		2,00€

Vins

		Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Vins Blancs			
Les Jamelles "Viognier" -Rond, gourmand, fruité	IGP Pays D'Oc	3,50	21,00
Domaine des Valanges- Frais, fruité et délicat	Saint-Véran AOP	5,00	28,00
Chateau de la Saule - Frais, minéral, rond	Montagny Premier Cru AOP		32,00
Kir	Vin blanc et crème de cassis		5,00
Vins Rouges			
Collines de Laure "Syrah" J L Colombo - Gourmand, plein de fraîcheur, tanins fins	IGP Méditerranée	3,50	21,00
Domaine Bru 'le loup du pic'- Élégant, fruité et généreux	Pic Saint Loup	5,00	28,00
Domaine de Pisan 2011 -Riche, Complexe, Généreux, Puissant	Rasteau AOP		31,00
Domaine Haut Chassis 'Esquisse' 2015 - Puissant, racé et plein de finesse	Crozes-Hermitage		36,00
Château Larrivet Haut-Brion "Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion" 2012- Racé, harmonieux, fondu	Pessac-Léognan AOP		41,00
Champagne			
Deutz 'classique'	Champagne		60,00

	Matin	Après 15h et sans repas
Boissons chaudes*		
Café / décaféiné	1,60	2.00
Café noisette	1,70	2.00
Double expresso	3,20	3,20
Chocolat chaud	3,00	3,00
Thé / infusion de chez Dammann	3,50	3,50
Capuccino	3,50	3,50
Irish Coffee (avec Teeling Irish Whiskey 4cl)		8.50
*Notre café 'Voie de la terre' de chez Lavazza est 100% Arabica élaboré sous le label développement durable		
Eaux minérales		
Evian 1L		4.50
Badoit 1L		4,50
Evian 33CL		2,50
Badoit rouge 33CL		3,00
Softs et jus		
Coca-cola/ Coca-light/ Coca-zéro 33cl		3,50
Orangina		3,50
Diabolo		3,50
Schweppes indian tonic		3,50
Limonade 25cl		3,20
Sélection de jus 'l'arbre à jus' de JL Bissardon 25cl :		4,00
Nectar Pêche de vigne		
Pomme brut du pressoir		
Poire William		
Jus de tomate		
Granini nectar pamplemousse rose 25cl		3,50



Dimanche - ACCASBrunch !

The Full Irish breakfast ! 'Clonakilty' boudin blanc et boudin noir, saucisse, tomate, pommes de terre, oeufs au plat , bacon [1, 3]	17,00€
Panière française (pain, croissant, confiture, nutella) [1]	6,00 €
Œufs Florentine sur muffin, épinard, sauce hollandaise, frite maison [1, 3, 7]	14,00€
Œufs Bénédicte sur muffin, jambon, sauce hollandaise, frite maison [1, 3, 7]	14,00€
Œufs Norvégien sur muffin, saumon, sauce hollandaise, frite maison [1, 3, 7]	14,00€
Pancakes sucré/salé (bacon & sirop d'érable) [1, 3, 7]	11,00€
Pancakes surés (fruits, noix et sirop d'érable) [1, 3, 7]	10,00€
Falafels végétariens - croquettes de pois chiches légèrement épicées, accompagnées de tomate cerise salade et de sauce Tatziki [1, 7]	14,00€
Irish burger , bœuf Black Angus irlandais haché (environ 200g) pain bio, jambon fumé, cheddar fondu, tomate, sauce maison au whiskey Jameson, frites maison et salade [1, 7, 11, 12]	18,00€
Granola , yahourt, coulis de fruits frais [1]	6,00 €
Dessert du jour [1]	7,00 €
L'Accasbrunch	
Jus + café/thé + panière française + choix entre œufs, pancakes ou falafels + Granola	25,00€
Le Full Accasbrunch	
Jus + café ou thé + panière française + choix entre full Irish ou Irish burger	25,00€

Liste des allergènes :

(les numéros correspondant sont notés à côté de chaque plat)

1	Gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeuf	10	Moutarde
4	Poissons	11	Sésame
5	Arachide	12	Sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

Origines des viandes –bœuf d'origines irlandaises

Tous les prix indiqués sont nets TTC, service compris.

Modes de paiement acceptés : espèces et carte bleue. Les chèques ne sont pas acceptés.