



À Partager entre Amis

- L'assiette de charcuteries et fromage 16€ pour 2 pers.
- Les Arrosticini d'agneau 3 pièces et sauce maison 6€ p.p.
- La farandole des amis (assortiment de 5 entrées) min. 2 pers. 18€ p.p.

Entrée

- Carpaccio de bœuf « El Macho » légèrement fumé par nos soins 16€
- Carpaccio de bœuf copeaux de foie gras et huile de truffe 17€
- Noix de Saint-Jacques et légumes du moment 16€
- Ravioles Maison : farce fine de volaille ,escalope de foie gras poêlée et crème de truffes 17€
- Scampi « Black Tiger » à la crème d'ail ou façon GS (piquant) 15€
- Croquette maison : fromage, chorizo ou crevettes 1 pièce 11€, 2 pièces 16€
- L'os à moelle (spécialité de la maison, 15 min d'attente) 15€

Plat

- L'Américain Simmental (préparé minute) 16,50€
- Tartare à l'italienne 18€
- Le Berti'Burger (Bœuf Holstein, fromage et charcuterie de Bertinchamps, oignons confits, cornichons, salade, tomates, sauce GS) 18,50€
- La Salade César 17€
- Filets de rouget risotto du moment 25€

Si vous désirez des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à demander à notre équipe.



Dessert

- Dame Blanche ou Dame Noire 7€
- Coupe Fraise (en saison) 9€
- Brésilienne 7€
- Coupe GS (glace caramel beurre salé, coulis de noisettes, fruits secs) 7€
- Boule de glace au choix 2€
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar 7€
- Crème brûlée flambée et boule de sorbet au rhum 10€
- Mousse chocolat maison 6€
- Sabayon des amis 8,50€
- Le Colonel 8€
- L'Orgasme « culinaire » (spécialité et coup de cœur du GS) 9€
- L'Irish Coffee comme en Irlande 7,50€
- L'Irish Coffee du GS au Finlaggan Old reserve 12,00€

Toutes nos glaces et sorbets viennent de chez notre ami Dumont Glacier

Digestif

- Amaretto Francoli San Ruggero 6€
- Limoncello Pallini (citrons bios, Amalfi DOC) 7€
- Cointreau 7€
- Poire Cognac 7€
- Bailey's 7€
- Grappa Di Barolo Riserva (Fontanafredda) 9€
- Calvados Boulard Grand Solage 7€
- Cognac Dhiersat VSOP 7 ans 7€
- Eau de Villée (Biercée) 8€
- Poire William n°1 (Biercée) 8€
- Rhum Don Papa (Philippines) 9€
- Rhum Gun's Bell Spiced (Caraïbes) 8€
- Rhum Millionary Ron Millionario 15 ans (Pérou) 10€
- Whisky Tokinoka (Japon) 11€
- Whisky Finlaggan Old Reserve (Islay) 8€



Boissons Chaudes

- Café 3,00€
- Cappuccino 3,50€
- Petit Café 3,00€
- Décaféiné 3,00€
- Thé (demandez notre assortiment) 3,00€
- Irish Coffee **comme en Irlande** (spécialité de la maison) 7,50€
- L'Irish Coffee du GS au Finlaggan Old reserve 12,00€



Nos Grillades au Feu de Bois

- Le Steak irlandais sélectionné par nos soins 300gr 19€
- Brochette de bœuf irlandais 23€
- L'Onglet de bœuf Irlandais 300gr (servi uniquement bleu ou saignant) 20€
- L'Entrecôte Holstein 350gr 25€
- L'Entrecôte Holstein 350gr aux Petits Gris de Namur 29€
- L'Entrecôte Holstein 350gr Terre et Mer (avec scampi à l'ail) 33€
- La Volaille de Bastogne 300gr cuite basse température 19€
- Les Côtes d'Agneau Belge 6 pièces 27€
- La Tagliatta de bœuf 300gr (servie uniquement bleue ou saignante) 25€
- **Dégustation de viandes en 5 services autour de notre carte** min. 3 pers. 50€

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées de frites maison, croquettes, pommes au four et boursin ou gratin dauphinois (+1,50€)

Nos sauces : champignons, poivre concassé, roquefort, béarnaise, échalote, GS (piquante), truffe	2,5€
Duo de beurres aromatisés (truffe et ail)	2€
Supplément frites	1€
Mayonnaise maison ou Ketchup	0,50€

Le GS pense aussi aux végétariens

- La Salade César 18€
- Le Berti'Burger Végé 19€

Pour les bambins

- Le Steak irlandais 10€
- Le Steak haché 9€
- Le Burger 10€
- Les Nuggets Maison 10€

Les plats enfants peuvent être accompagnés de salade ou de compote

Tous nos accompagnements sont faits entièrement maison

Si vous désirez des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à demander à notre équipe.