

SMALLER PLATES

Goat's Cheese Salad €15

Goat's cheese, honey roasted pears, toasted hazelnuts and slow roast cherry tomatoes

Prawns Pil Pil €14

w/ chilli, garlic, ginger, olive oil & rustic bread

Buffalo Chicken Wings €13

w/ hot sauce, celery sticks & blue cheese dip

Honey & Mustard Glazed Ham Hock €14

w/ parsnip puree & crispy egg

Monkfish Scampi €15

w/ thousand island & grilled lime

Dressed Crab & Crayfish €16

w/ chilli, lemon, basil & rustic bread

MAINS DISHES

Roast Chicken Breast €19

w/ gratin potatoes, carrot puree, tenderstem broccoli, red wine jus

Fish & Chips €18

w/ beer battered cod, hand cut chips, pea & mint, tartare sauce

Beef & Guinness Stew €20

w/ puff pastry & creamy mash

Mussels & Chips €18

w/ onions, garlic, white wine, cream, herbs, handcut chips

Grass Fed Irish Ribeye Steak €36

w/ slow roast tomato, balsamic mushrooms, hand cut chips. Pepper or béarnaise sauce

Roast Butternut Squash & Sweet Potato Curry €18

w/ chickpeas and coconut milk. Add prawn or chicken €5

Pan Fried Seabass €22

w/ lemon and herb butter, roast baby potatoes, sauce vierge

Side Dishes

Hand Cut Chips, Mashed Potatoes, Green Vegetables, Tenderstem Broccoli €4

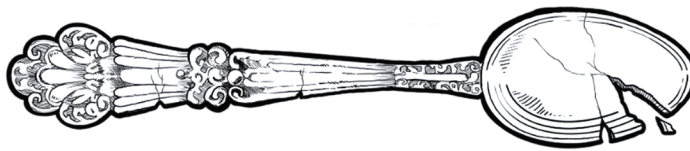
DESSERTS

Chocolate Brownie €8.50

Panna Cotta €8.50

Poached Pear €8.50

**Syngé
& CO**
BAR-KITCHEN



PETITES PLATS

Salade de chèvre €15

Fromage de chèvre, poires rôties au miel, noisettes grillées et tomates cerises rôties.

Crevettes Pil Pil €14.50

avec piment, ail, gingembre, huile d'olive et pain rustique

Ailes de poulet Buffalo €13

avec sauce piquante, bâtonnets de céleri et sauce au fromage bleu

Jarret de jambon glacé au miel et à la moutarde €14

avec purée de panais et œuf croustillant

Scampi de lotte €15

avec mille-îles et citron vert grillé

Crabe et écrevisses €16

avec piment, citron, basilic et pain rustique

PLATS PRINCIPAUX

Supreme de Poulet Rôtie €19

avec pommes de terre gratinées, purée de carottes, brocolis, jus au vin rouge

Fish & Chips €18

avec cabillaud battu à la bière, frites coupées à la main, pois et menthe, sauce tartare

Beef & Guinness Stew €18.50

avec pâte feuilletée et purée de pommes de terre crémeuse

Moules Frites €18

avec oignons, ail, vin blanc, crème, herbes, frites coupées à la main

Entrecôte irlandaise nourrie à l'herbe €36

avec tomates rôties, champignons balsamiques, frites coupée à la main. Sauce au poivre ou béarnaise

Courge Butternut rôtie et Patate Douce au curry €18

avec pois chiches et lait de coco. Ajouter des crevettes ou du poulet €5

Pan Fried Seabass €22

avec beurre au citron et aux herbes, pommes de terre rôties, sauce vierg

Plats d'accompagnement

Chips coupées à la main, purée de pommes de terre, légumes verts, brocolis €4

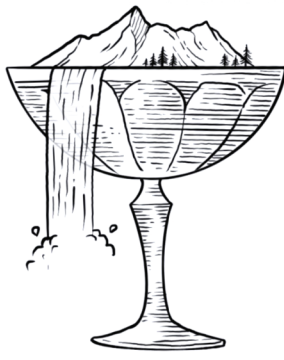
DESSERTS

Brownie au Chocolat €5.00

Panna Cotta €5.00

Poire Pochée €5.00

Syngé
& CO
BAR-KITCHEN



WINTER 23/24

WHITE

Solato Tolosan, Pays d'Oc €20 / Glass €5

Fresh and crisp, with tropical and stone fruit aromas.

Horgelus Gros-Manseng Sauvignon, Côtes de Gascogne €23 / Glass €6

Exotic fruits and fresh minerality.

Famillie Bougrier Touraine Sauvignon Blanc €28

A textbook example of a Loire Valley Sauvignon Blanc, full of gooseberry, freshly cut grass and a mineral edge, with lovely acidity.

Le Mandolare Menini Soave Classico €32

Veneto region is round and smooth with incredible balance and flavours of tropical fruits mixed with floral notes.

Buxy Côte Chalonnaise Chardonnay €38

Fresh with flavours of stone fruits, a vibrant acidity and a dash of oak are used to create a great value expression of Chardonnay in typical Burgundy style.

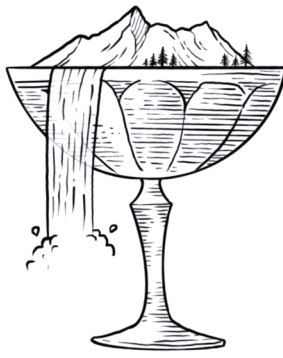
ROSÉ

Chapelle du Bois, Languedoc €20

Light rosé with subtle red fruit notes, incredibly refreshing.

Pink Diesel, Provence €38

Pale in colour, with notes of honey, peach and citrus undertones, making it perfect for light and easy drinking



RED

La Croisade Carignan, Pays d'Oc €20 /€5.50

Bright, juicy, easy-drinking red from the South of France made from the peppery Carignan grape.

Combeval Cabernet-Merlot, Pays d'Oc €25 /€6.50

A perfect harmony of the much-loved Merlot and Cabernet Sauvignon. A rich red wine with flavours of soft spices and ripe black fruit.

Nardelli Primitivo, Puglia, Italy €30

Deliciously smooth Italian Primitivo, with aromas of black fruits, baking spice and soft tannins.

Viña Otano Rioja Crianza, Spain €33

Lots of red cherry, vanilla, spice, and smoky notes. On the palate, it is balanced, with supple tannins and a long finish.

Tonel 14 Malbec, Mendoza, Argentina €36

Classic Argentine Malbec, rich with black fruit aromas and silky tannins.

Château Tour Perruchon, Lussac Saint-Emilion €40

Chunky yet elegant Saint-Emilion, with lots of black and red fruit and a dash of spice.

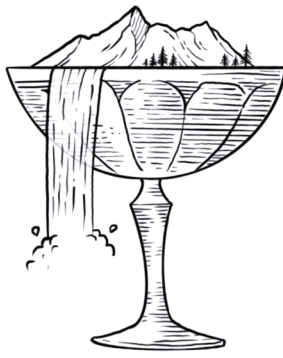
SPARKLING

Rocca Cerrina Prosecco €30

Easy-drinking fizz with a lovely balance of fruit and zingy acidity.

Beaumont des Crayères Champagne €70

Expressive and fruity with pear and grapefruit aromas, enhanced by toasted brioche and flinty notes.



HIVER 23/24

BLANC

Solato Tolosan, Pays d'Oc €20 / Verre €5

Frais et croquant, avec des arômes de fruits tropicaux et de fruits à noyaux.

Horgelus Gros-Manseng Sauvignon, Côtes de Gascogne €23 / Verre €6

Fruits exotiques et minéralité fraîche.

Famillie Bougrier Touraine Sauvignon Blanc €28

Un exemple classique de Sauvignon Blanc de la Vallée de la Loire, plein de groseille à maquereau, d'herbe fraîchement coupée et d'une pointe minérale, avec une belle acidité.

Le Mandolare Menini Soave Classico €32

Le Soave Classico de la région de Vénétie est rond et doux, avec un équilibre incroyable et des saveurs de fruits tropicaux mélangées à des notes florales.

Buxy Côte Chalonnaise Chardonnay €38

Frais avec des saveurs de fruits à noyaux, une acidité vibrante et un soupçon de chêne sont utilisés pour créer une expression de Chardonnay de grande valeur dans le style typique de la Bourgogne.

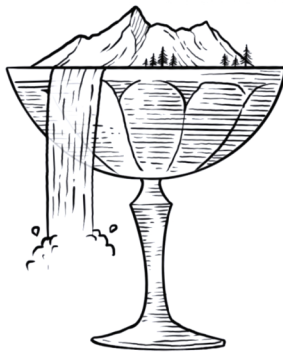
ROSÉ

Chapelle du Bois, Languedoc €20

Rosé léger avec des notes subtiles de fruits rouges, incroyablement rafraîchissant.

Pink Diesel, Provence €38

Couleur pâle, avec des notes de miel, de pêche et des nuances d'agrumes, ce qui le rend parfait pour une consommation légère et facile.



ROUGE

La Croisade Carignan, Pays d'Oc €20 /€5.50

Rouge du Sud de la France, vif, juteux et facile à boire, issu du cépage poivré Carignan.

Combeval Cabernet-Merlot, Pays d'Oc €25 /€6.50

Une harmonie parfaite entre le Merlot et le Cabernet Sauvignon, deux cépages très appréciés.

Un vin rouge riche aux saveurs d'épices douces et de fruits noirs mûrs.

Nardelli Primitivo, Puglia, Italie €30

Un Primitivo italien délicieusement doux, avec des arômes de fruits noirs, d'épices de boulangerie et des tannins souples.

Viña Otano Rioja Crianza, Espagne €33

Beaucoup de cerises rouges, de vanille, d'épices et de notes fumées. En bouche, il est équilibré, avec des tanins souples et une longue finale.

Tonel 14 Malbec, Mendoza, Argentine €36

Malbec argentin classique, riche en arômes de fruits noirs et aux tanins soyeux.

Château Tour Perruchon, Lussac Saint-Emilion €40

Un Saint-Emilion charpenté mais élégant, avec beaucoup de fruits noirs et rouges et une pointe d'épices.

PÉTILLANT

Rocca Cerrina Prosecco €30

Un pétillant facile à boire avec un bel équilibre entre le fruit et l'acidité.

Beaumont des Crayères Champagne €70

Expressif et fruité avec des arômes de poire et de pamplemousse, rehaussés par des notes de brioche grillée et de pierre à fusil.