

FOOD & DRINKS

AU BUREAU

**Happy
HOUR**

-50%

LES LUNDIS ET MERCREDIS
DE 17H30 À 19H30 SUR LES
PINTES
ET LES COCKTAILS
(avec et sans alcool)

À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
BUD (5°)	3,60	4,70	6,90
LEFFE BLONDE (6,6°)	4,10	5,30	7,40
LEFFE RUBY (5°)	4,40	5,50	7,60
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	4,10	5,30	7,40
TRIPEL KARMELIET (8,4°)	4,70	6,00	8,50
GINETTE LAGER BIO (4,5°)	3,90	5,00	7,10
HOEGAARDEN ROSÉE (3°)	4,50	5,60	7,70
GOOSE ISLAND IPA (5,9°)	4,60	5,70	7,80
KWAK (8,4°)		5,90	
LEFFE ROYALE BLONDE (7,5°)	4,60	5,90	8,40

LES BIÈRES BOUTEILLES

		29,50
BEER BUCKET (6 bouteilles de bière)		
Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille		
CORONA (4,5° - 35,5cl)		5,90
CUBANISTO (5,9° - 33cl)		5,90
LEFFE 0,0 (0,0° - 33cl)		5,40
GINETTE BLANCHE BIO (4° - 33cl)		6,10
GOOSE ISLAND 312 (4,3° - 35,5cl)		6,10
CAMDEN HELLS LAGER (4,6° - 33cl)		5,90
LEFFE ROYALE IPA (7,5° - 33cl)		5,90
LEFFE RITUEL (9° - 33cl)		5,90

FINGER FOOD

WINTER POUTINE [NEW] M Frites, sauce Cheddar - moutarde à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	6,40
CHEDDAR STICKS M Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	5,90
ONION RINGS M Oignons frits, sauce BBQ	5,40
NACHOS DU PUB M Tortillas chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	6,90
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE Sauce tartare	6,90
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	5,90



FINGER FOOD XL

Platters

	L	XL
ASSORTIMENT DE FINGER FOOD Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortillas chips	11,60	17,90
PULLED PORK ROLL [NEW] Tortilles, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	10,40	
PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES	9,90	16,90
CHEESY PLATTER M Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	12,90	18,90
INDIAN PLATTER [NEW] Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt grec-curry, caviar d'aubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		17,90



PULLED PORK ROLL

LET'S HAVE A DRINK!

Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	3,90
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	5,60
PICON BIÈRE (25cl)	4,80
MARTINI PROSECCO (12cl)	6,20
COUPE DE CHAMPAGNE CHARLES MIGNON BRUT (12cl)	7,60
RICARD (2cl)	3,60
KIR VIN BLANC (12cl)	4,00
KIR ROYAL (12cl)	8,10
AMERICANO (6cl)	7,70
PORTO (8cl)	4,30



LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,60
FANTA ORANGE (33cl)	3,60
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	3,60
SPRITE (33cl)	3,60
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	3,60
SCHWEPES AGRUMES, LEMON (25cl)	3,60
ORANGINA (25cl)	3,60
OASIS TROPICAL (25cl)	3,60
PERRIER (33cl)	3,80
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	4,80
RED BULL SUGARFREE (25cl)	4,80
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	3,70
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	3,70
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	
DIABOLO (25cl)	3,10



Les Cocktails

LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	5,90
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	8,30
Whiskey Jack Daniels Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	
SEX ON THE BEACH (14cl)	7,90
Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	
PORNSTAR MARTINI (11cl)	7,90
Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	7,90
Téquila El Ámador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
DARK & STORMY (18cl) [NEW]	8,30
Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	
PIÑA COLADA (14cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
CAÍPIRINHA (8cl)	7,90
Cachaça, citron vert, sucre	

LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) [NEW]	8,30
Gin Bombay infusé au combava, liqueur de fleur de sureau St Germain, sirop de concombre, jus de citron vert, ginger beer français et bio La French, egg white*	
BRICK LANE (12cl)	8,30
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	
BLUEBERRY TONIC (18cl) [NEW]	8,10
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	
CUBAN TIKI (15cl)	8,30
Rhum Bacardi Añejo Cuatro infusé au piment, fève tonka et cannelle, liqueur de passion, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas, Angostura Bitter	
MANHATTAN CLUB (16cl)	8,30
Whiskey Jack Daniels Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	
BREXIT (14cl)	7,90
Vodka Eristoff, purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, crème de mûre	

LES MOJITOS

● BACARDÍ ●

ORIGINAL MOJITO (14cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) [NEW]	8,10
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	8,10
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion ou de fraise	

LES MOCKTAILS

PURPLE REIGN (18cl) [NEW]	6,70
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) [NEW]	6,70
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,70
Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	6,70
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	
VIRGIN SPRITZ (18cl)	6,10
Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	
OXFORD PASSION (18cl)	6,70
Purée de passion, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, basilic	

*Blanc d'œuf. Les boissons ACE & fraise sont des boissons aux fruits / Tous nos nectars sont à base de jus concentré extra de purée de fruits.

Les Croques

Accompagné de frites et salade

LE VÉRITABLE CROQUE ROULÉ Jambon blanc, Emmental, béchamel	13,90
CROQUE CAMEMBERT [NEW] Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	14,50
CROQUE VEGGIE [M] Aricchaut, tomates confites, caviar d'aubergine, crémeux Ricotta, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage	14,50

LES SALADES

Cocoricooo ! Toute la volaille de notre carte est d'origine française
Et nos œufs sont 100% plein air !

Winter is coming, la tomate is leaving*

QUEEN VICTORIA Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique	12,90
WINTER DETOX [NEW] [M] Boullgour, Feta AOP, veggie balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	13,90
CAESAR CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar	12,90
DUCK FACE SALAD [NEW] Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	14,50
CAMEMBERT CHAUD Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique	14,10



WINTER DETOX

LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	3,10	4,00	4,80
PERRIER Fines Bulles		4,00	4,80
S. PELLEGRINO		4,00	4,80
SIROP TEISSEIRE (2cl)			0,30

Vittel

S PELLEGRINO

perrier

LES FLAM'

FLAM GRATINÉE Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	10,10
FLAM ROYALE [NEW] Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche	13,90
FLAM CHÈVREMIEL [M] Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	14,90
FLAM CHAMPI [NEW] Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutarde à l'ancienne	14,10



FLAM' ROYALE

BUTCHER'S CORNER

ENTRECÔTE Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée	19,90
STEAK À CHEVAL AU BUREAU VBF • ■ ■ Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	13,60
STEAK SURPRISE VBF • ■ ■ [NEW] Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	16,90
TARTARE DE BŒUF VBF • ■ ■ Viande hachée de bœuf de 180g environ	14,50
TRAVERS DE PORCMARINÉS [NEW] Pièce de 340g environ, sauce BBQ	18,90
DEMI MAGRET DE CANARD [NEW] Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	17,90
BROCHETTE DE POULET MARINÉ Pièce de 250g environ, marinade curry-gingembre-coriandre-citron vert	14,90

GARNITURES ET SAUCES

GARNITURES : Frites, haricots verts, pommes grenaille, salade, riz, légumes d'hiver

SAUCES : Poivre, béarnaise, BBQ, tartare, Bleu, yaourt grec-curry

Les Burgers

Steak haché de bœuf façon bouchère d'environ 150g d'origine française, et nos bun's aussi !
Frites 100% françaises. La French Fries porte bien son nom !

ORIGINAL AU BUREAU BURGER	13,60
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's	
ROYAL POTATOES	14,50
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	
BLACK PEPPER	14,50
Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's noir au poivre	
EMPIRE STATE BURGER	21,90
Double steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, double Cheddar, poitrine fumée, œuf au plat, oignons rouges, salade, sauce BBQ, bun's	
BURGERVEGGIE	14,90
Galette de pommes de terre, poêlée de champignons, onion rings, œuf au plat, oignons frits, compotée d'oignons rouges, sauce burger, bun's	
BURGER COMTÉ	15,50
Steak haché de bœuf, Comté AOP, poitrine fumée, galette de pommes de terre, compotée d'oignons rouges, salade, sauce moutarde Savors®, bun's	

DOUBLEZ VOTRE STEAK

POUR 4,00€



THE PUB'S SPECIAL

CAMEMBERT RÔTI	16,50
Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	
FISH & CHIPS (œuf de la pêche responsable)	13,70
Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	
CURRY D'AGNEAU [NEW]	14,90
Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	
PLANCHE CAMEMBERT LOVERS [NEW]	17,90
Demi Camembert rôti, demi croque Camembert, petite salade de Camembert chaud, frites	
WELSH ROYAL	14,90
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	
PARMENTIER PULLED PORK [NEW]	14,50
Pulled pork, purée de pommes de terre	
DOS DE CABILLAUD [NEW]	14,90
Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati	

FLASHEZ CE CODE
POUR DÉCOUVRIR
TOUTE NOTRE CARTE
FOOD & DRINKS
et nos menus



Les Desserts Signatures

..... Bye bye l'huile de palme !

BANANA NOCCIOLATA® BUNS <small>(NEW)</small>	7,90
Bun à feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
TIRAMISU CHOCO-NOISETTES	6,70
Tout est dans le titre :)	
BROOKIE DU BOSS	7,90
Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	
APPLE CRUMBLE	6,60
Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,50
Crème glacée vanille, Chantilly	
TRIFLE MANGUE <small>(NEW)</small>	6,60
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
GIANT PROFITEROLE DU PUB	8,50
Bun à brioche, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, Chantilly	
LEMON CURD CHEESECAKE	7,40
Crème au citron, cheesecake, spéculoos, meringue italienne	
CRÊPE AU BUREAU	7,70
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, Chantilly	
CRÊPE AU SUCRE	4,30
CRÊPE AU NOCCIOLATA®	4,90
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,60



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

COUPES GLACÉES



CREAMY CRUNCHY	8,10
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, Chantilly	
COCO CHUNK <small>(NEW)</small>	8,10
Crèmes glacées noir de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
ET PAF! <small>(NEW)</small>	8,10
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocopic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
MANGO SHOW <small>(NEW)</small>	8,10
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, Chantilly	
DETOX & VOUS	7,90
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, Chantilly	
BASIC FIT <small>(NEW)</small>	8,10
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, Chantilly	
COUPE À COMPOSER 2 BOULES	3,90
COUPE À COMPOSER 3 BOULES	5,90

LES BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE (18cl)	7,60
Sirop irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
CAFÉ DÉCÀ	1,90
CAFÉ CRÈME	2,10
CAFÉ ALLONGÉ	2,10
CAFÉ LATTE	3,70
CAPPUCCINO	3,90
CAFÉ OU CHOCOLATVIENNOIS	3,90
CHOCOLAT CHAUD	3,50
THÉ, INFUSIONS	3,00
THÉ AROMATISÉ	3,50



ET PAF!

Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,10
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	6,60
RHUM BACARDI SPICED (4cl) NEW	6,90
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	6,60
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,60
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,60
VODKA RED BULL (29cl)	9,90
VODKA GREY GOOSE (4cl)	7,10
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,60
BAILEYS (4cl)	6,10
GET 27 (4cl)	6,10
GET 31 (4cl)	6,10
AMARETTO (4cl)	6,10
ARMAGNAC (4cl)	6,60
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	3,00
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	25,00
Demandez notre sélection	

les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	6,10
JOHNNIEWALKER BLACK LABEL (4cl)	6,60
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	6,90
CARDHU 12 ANS (4cl)	8,10
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	7,90
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	8,40
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	7,10
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4cl)	7,80
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	7,90

Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE CHARLES MIGNON BRUT	7,60	50,00
CHAMPAGNE RUINART		80,00

Les Vins

VINS ROUGES

	15cl	25cl	50cl	75cl
BORDEAUX AOC Château des Tuilières	4,30			17,80
MEDOC AOC Château Roquegrève		20,10		30,10
MONTAGNE SAINT EMILION AOC Clos du Pontet				31,80
FITOU AOC BIO Château Lagrange				21,10
SAUMUR CHAMPIGNY AOC Sous le Château		12,60		20,60

VINS BLANCS

	15cl	25cl	50cl	75cl
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC Domaine Cibadès				20,30
IGP CÔTES DE GASCOGNE Tarquet Ière Grives				22,60
SANCERRE AOC Domaine Denizot				26,10

VINS ROSES

	15cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DE PROVENCE AOC Vignerons de Saint Tropez		14,10		20,40
CÔTES DE PROVENCE AOC M de Minuty				29,90
LUBÉRON AOC Marrenon	4,40		10,10	

Prix nets en euros. La liste des allergènes de nos recettes est disponible à l'intérieur du restaurant. A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée / I.G.P. : Indication Géographique Protégée.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE, MANGEZ ÉQUILIBRÉMENT, LIMITEZ LA CONSOMMATION D'ALCOOL ET D'ÉCARTS DE TABLE. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
AMIENS (sup. paiement 0.15 euro par article en terrasse)