

FOOD & DRINKS

AU BUREAU

**Happy
HOUR**

17/19h

**PRESSIONS 50CL AU PRIX
DES 33CL
MOJITOS AUX CHOIX 6€
COCKTAILS SANS ALCOOLS
5€**

À LA PRESSION

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

LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BUCKET (6 bouteilles de bière) Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi Corona, Cubanisto, Ratz Bio ou Green Rabbit	25,50
CORONA (4,5° - 35,5cl)	5,10
CUBANISTO (5,9° - 33cl)	5,10
LEFFE 0,0 (0,0° - 33cl)	5,10
ANOSTEKE (4° - 33cl)	7,10
ERDINGER ALLEMAGNE (8,4° - 50cl)	7,30
GREEN RABBIT IPA (4,5° - 33cl)	5,90
O'HARAS STOUT IRLANDE (4,3° - 35,5cl)	6,10
RATZ BIO BLONDE, AMBRÉE, BLANCHE (4,6° - 33cl)	5,10

FINGER FOOD

WINTER POUTINE NEW M Frites, sauce Cheddar - moutarde à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	5,90
CHEDDAR STICKS M Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	5,90
ONION RINGS M Oignons frits, sauce BBQ	4,90
NACHOS DU PUB M Tortillas chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	7,90
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	12,00	18,00
PULLED PORK ROLL NEW Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	11,50	
PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES	11,00	18,90
CHEESY PLATTER M Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	13,90	19,90
INDIAN PLATTER NEW Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt grec-curry, caviar d'aubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		15,90



PULLED PORK ROLL

LET'S HAVE A DRINK!

Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	4,00
MARTINI & TONIC (12cl)	4,70
PICON BIÈRE (25cl)	3,80
MARTINI PROSECCO (12cl)	5,20
COUPE DE CHAMPAGNE VRANKEN SPÉCIAL BRUT (12cl)	7,90
RICARD (2cl)	3,00
KIR VIN BLANC (12cl)	3,50
KIR ROYAL (12cl)	8,10
AMERICANO MAISON (9cl)	8,00
PORTO ROUGE OU BLANC (8cl)	3,90
FENELON (12cl)	3,80



LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,40
FANTA ORANGE (33cl)	3,40
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	3,40
SPRITE (33cl)	3,40
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	3,40
SCHWEPES AGRUMES, LEMON (25cl)	3,40
ORANGINA (25cl)	3,40
OASIS TROPICAL (25cl)	3,40
PERRIER (33cl)	3,40
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	4,90
RED BULL SUGARFREE (25cl)	4,90
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl) Oranges pressées, pommes pressées, tomate	3,40
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl) ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	3,40



Les Cocktails

LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	7,60
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	7,60
Whiskey Jack Daniels Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	
SEX ON THE BEACH (14cl)	8,00
Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	
PORNSTAR MARTINI (11cl)	7,60
Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	7,60
Téquila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
CAJPIRINHA (8cl) NEW	7,60
Cachaca, citron vert, sucre	
PIÑA COLADA (14cl)	8,00
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
EXPRESSO MARTINI (8cl)	7,60
Vodka Eristoff, liqueur de café, sirop de sucre de canne, expresso	

LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	8,00
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) NEW	8,00
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	8,00
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion ou de fraise	

LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) NEW	8,00
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)	8,00
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	
BLUEBERRY TONIC (18cl) NEW	8,00
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	
CUBAN TIKI (15cl)	8,00
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)	8,00
Whiskey Jack Daniels Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	

LES MOCKTAILS

PURPLE REIGN (18cl) NEW	6,00
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) NEW	6,00
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,00
Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	6,00
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	
VIRGIN SPRITZ (18cl)	6,00
Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	
ZEN & K (18cl)	6,00
Boisson fraise, nectar d'ananas, purée de framboises	

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

Les Croques

Accompagnés de frites et salade

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

LES SALADES

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

Winter is coming, la tomate is leaving*

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



WINTER DETOX

LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	2,90	3,50	5,00
PERRIER Fines Bulles		3,50	5,00
S. PELLEGRINO		3,50	5,00
SIROP TEISSEIRE (2cl)			0,20

Vittel

S.PELLEGRINO

perrier

LES FLAM'

FLAM' GRATINÉE Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	11,10
FLAM' ROYALE <small>[NEW]</small> Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche	14,90
FLAM' CHÈVRE MIEL <small>[M]</small> Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	14,90
FLAM' CHAMPI <small>[NEW]</small> Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutarde à l'ancienne	14,50



FLAM' ROYALE

BUTCHER'S CORNER

ENTRECÔTE Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée	21,90
STEAK À CHEVAL AU BUREAU <small>[VBF] ■ ■ ■</small> Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	14,60
STEAK SURPRISE <small>[VBF] ■ ■ ■ [NEW]</small> Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	16,90
TARTARE DE BŒUF <small>[VBF] ■ ■ ■</small> Viande hachée de bœuf de 180g environ	14,90
TRAYERS DE PORC MARINÉS <small>[NEW]</small> Pièce de 340g environ, sauce BBQ	19,90
DEMI MAGRET DE CANARD <small>[NEW]</small> Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	17,90
CONFIT DE CANARD Côte de bœuf de 450g environ	16,90
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, pâtes

SAUCES : Poivre, béarnaise, tartare, Bleu, Rocamadour, sauce au vin de Cahors

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 Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's	14,20
ROYAL POTATOES Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	14,90
BLACK PEPPER Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's noir au poivre	14,90
EMPIRE STATE BURGER Double steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, double Cheddar, poitrine fumée, œuf au plat, oignons rouges, salade, sauce BBQ, bun's	21,90
BURGER VEGGIE  Galette de pommes de terre, poêlée de champignons, onion rings, œuf au plat, oignons frits, compotée d'oignons rouges, sauce burger, bun's	14,50
BURGER COMTÉ Steak haché de bœuf, Comté AOP, poitrine fumée, galette de pommes de terre, compotée d'oignons rouges, salade, sauce moutarde Savors®, bun's	15,90

DOUBLEZ VOTRE STEAK

POUR 4,50€



THE PUB'S SPECIAL

CAMEMBERT RÔTI Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	17,90
FISH & CHIPS <i>(issu de la pêche responsable)</i> Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	14,90
CURRY D'AGNEAU [NEW] Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	15,90
PLANCHE CAMEMBERT LOVERS [NEW] Demi Camembert rôti, demi croque Camembert, petite salade de Camembert chaud, frites	17,90
WELSH ROYAL Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	15,50
PARMENTIER PULLED PORK [NEW] Pulled pork, purée de pommes de terre	15,90
DOS DE CABILLAUD [NEW] Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati	16,70

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



Les Desserts Signatures

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

BANANA NOCCIOLATA@BUN'S [NEW] Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	8,50
TIRAMISU CHOCO-NOISETTES Tout est dans le titre :)	6,90
BROOKIE DU BOSS Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	8,50
APPLE CRUMBLE Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	6,90
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème glacée vanille, crème fouettée	6,90
TRIFLE MANGUE [NEW] Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	7,90
GIANT PROFITEROLE DU PUB Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	9,90
CRÊPE AU BUREAU Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	7,60
CRÊPE AU SUCRE	3,70
CRÊPE AU NOCCIOLATA@	5,20
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,90



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

COUPES GLACÉES



..... CARTE D'OR
.....

CREAMY CRUNCHY Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	8,00
COCO CHUNK [NEW] Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	8,00
ET PAF! [NEW] Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	8,00
MANGO SHOW [NEW] Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	7,90
DETOX & VOUS Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	8,00
COUPE À COMPOSER 2 BOULES	4,40
COUPE À COMPOSER 3 BOULES	6,60

LES BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE (18cl) Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	8,50
CAFÉ, DÉCA	1,50
CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO	3,50
DOUBLE EXPRESSO	3,00
NOISETTE	1,60
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,00
CHOCOLAT CHAUD	3,50
THE OU INFUSION 40 PARFUMS AU CHOIX	3,40



ET PAF!

Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,20
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	7,10
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	8,90
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,20
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	7,70
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,20
VODKA RED BULL (29cl)	9,00
VODKA GREY GOOSE (4cl)	9,00
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,70
BAILEYS (4cl)	5,90
GET 27 (4cl)	5,90
GET 31 (4cl)	5,90
AMARETTO (4cl)	5,90
ARMAGNAC (4cl)	7,00
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	3,00
Demandez notre sélection	
LEM ÊTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	27,00
Demandez notre sélection	

les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	6,20
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	9,00
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	7,00
CARDHU 12 ANS (4cl)	8,50
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	9,00
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	9,00
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	6,40
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY OU FIRE (4cl)	6,40

Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE REMI VINCENT BRUT 1 ^{er} CRU	7,90	55,00
PROSECCO	4,90	29,00
Vin blanc pétillant, italien, sec		

Les Vins

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
CHATEAU LAMARTINE Cahors AOP	4,40	7,80	15,60	23,40
CHATEAU DE CENAC "PRESTIGE" Cahors AOP	4,20	7,50	15,00	22,50
"CHEVALIER" CHATEAU LAGREZZETTE Cahors AOP	5,20	9,30	18,50	27,80
CHAMBERT "GOURMAND" BIO Cahors AOP	5,60	8,20	19,50	29,30
INSPIRATION Côtes du Lot IGP 100% MALBEC	3,20	5,40	10,50	16,00

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
INSPIRATION MOELLEUX Côtes du Lot IGP	4,10	7,30	14,40	22,00
INSPIRATION SEC 100% CHARDONNAY Côtes du Lot IGP	3,70	6,70	12,00	18,00
BERTICOT 1 ^{er} GRAIN 100% SAUVIGNON BIO Côtes du Duras IGP	4,40	7,80	15,60	23,00

VINS ROSES

	14cl	25cl	50cl	75cl
CHAMBERT "GOURMAND" BIO Cahors AOP	5,20	9,30	18,60	27,50
CANON DU MARECHAL BIO Cotes Catalanes IGP	4,90	8,80	17,50	26,30
CÔT CÔT CÔT 100% MALBEC Côtes du Lot IGP	3,00	5,40	10,40	15,10

Prix nets en euros. La liste des allergènes de nos recettes est disponible à l'entrée du restaurant. AOP : Appellation d'Origine Protégée / IGP : Indication Géographique Protégée.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. MANGER BOUGER. FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.