

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

## QUI PAYE sa tournée ?

### À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
BUD (5°)	3,00	3,70	5,50
LEFFE BLONDE (6,6°)	3,50	4,30	6,30
LEFFE RUBY (5°)	3,80	4,50	7,00
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	3,90	4,70	6,50
TRIPEL KARMELIET (8,4°)	4,20	4,90	7,80
GINETTE LAGER BIO (4,5°)	3,90	4,70	6,50
HOEGAARDEN ROSÉE (3°)	3,90	4,70	6,90
GOOSE ISLAND IPA (5,9°)	4,20	4,90	7,80
GUINNESS (4,2°)	4,10	5,20	7,10

### FINGER FOOD

CHEDDAR STICKS 	5,00
Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	
ONION RINGS 	5,00
Oignons frits, sauce BBQ	
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	5,00
Sauce tartare	
CRISPY CHICKEN	5,00
Poulet croustillant, sauce BBQ	



PULLED PORK ROLL

### LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BUCKET (6 bouteilles de bière)	25,00
Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	
CORONA (4,5° - 35,5cl)	5,50
CUBANISTO (5,9° - 33cl)	5,50
LEFFE o,o (0,0° - 33cl)	5,50
DUVEL (5° - 33cl)	5,50
KWAK (8,4° - 33cl)	5,50
LEFFE BRUNE (7,5° - 33cl)	5,50



FINGER FOOD XL

### Platters

ASSORTIMENT DE FINGER FOOD	20,00
Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortillas chips	
PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES	16,50

# LET'S HAVE A DRINK!

## Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	3,50
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	3,50
PICON BIÈRE (25cl)	3,90
MARTINI PROSECCO (12cl)	3,50
COUPE DE CHAMPAGNE VRANKEN SPÉCIAL BRUT (12cl)	7,00
RICARD OU PASTIS 51 (2cl)	2,00
KIR VIN BLANC (12cl)	3,50
KIR ROYAL (12cl)	7,20
AMERICANO (6cl)	6,00
PORTO (8cl)	3,50
APÉROL ( 8cl)	5,80



## 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)	4,70
RED BULL SUGARFREE (25cl)	4,70
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	3,40
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	3,40
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	
LIMONADE (25cl)	3,20



## Les Cocktails

### LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	8,20
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	8,20
Whiskey Jack Daniels Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	
SEX ON THE BEACH (14cl)	8,20
Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	
PORNSTAR MARTINI (11cl)	8,20
Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	8,20
Tequila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
PIÑA COLADA (14cl)	8,20
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
CAÍPIRINHA (8cl)	8,20
Cachaça, citron vert, sucre	

### LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) <b>[NEW]</b>	8,20
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)	8,20
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	
BLUEBERRY TONIC (18cl) <b>[NEW]</b>	8,20
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	
CUBAN TIKI (15cl)	8,20
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)	8,20
Whiskey Jack Daniels Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	

### LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	8,20
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) <b>[NEW]</b>	8,20
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	8,20
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) <b>[NEW]</b>	7,20
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) <b>[NEW]</b>	7,20
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	7,20
Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	7,20
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	



# Les Croques

Accompagnés de frites et salade

<b>LE VÉRITABLE CROQUE ROULÉ</b> Jambon blanc, Emmental, béchamel	16,00
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> <small>[NEW]</small> Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	16,00
<b>CROQUE VEGGIE</b> <small>[M]</small> Artichaut, tomates confites, caviar d'aubergine, crémeux Ricotta, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage	16,00

## LES SALADES

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

Winter is coming, la comaca is leaving\*

<b>QUEEN VICTORIA</b> Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique	14,00
<b>WINTER DETOX</b> <small>[NEW]</small> <small>[M]</small> Boullgur, Fets AOP, veggio balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	14,90
<b>CAESAR CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar	13,50
<b>DUCK FACE SALAD</b> <small>[NEW]</small> Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	14,60
<b>SALADE DU ROYAN</b> Salade mélangée, tomates, jambon rose, Ravioles du Royan grillées, vinaigrette maison	14,00



WINTER DETOX

## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
<b>VITTEL</b>	3,30	3,80	4,80
<b>PERRIER</b> Fines Bulles		3,80	4,80
<b>S. PELLEGRINO</b>		3,80	4,80
<b>SIROP TEISSEIRE (2cl)</b>			2,40

Vittel

S. PELLEGRINO

perrier

## LES FLAM'

<b>FLAM GRATINÉE</b> Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	13,00
<b>FLAM ROYALE</b> <small>[NEW]</small> Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche	13,90
<b>FLAK CHÈVRE MIEL</b> <small>[M]</small> Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	13,90
<b>FLAM CHAMPI</b> <small>[NEW]</small> Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutarde à l'ancienne	13,90



FLAM' ROYALE

## BUTCHER'S CORNER

<b>ENTRECÔTE</b> Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée	20,00
<b>STEAK À CHEVAL AU BUREAU VBF*</b> Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	15,00
<b>TARTARE DE BŒUF VBF*</b> Viande hachée de bœuf de 180g environ	17,00
<b>TRAVERS DE PORC MARINÉS</b> <small>[NEW]</small> Pièce de 340g environ, sauce BBQ	18,50
<b>BAVETTE</b> Pièce de bœuf de 180g environ	18,00

### GARNITURES ET SAUCES

**GARNITURES :** Frites, haricots verts, pommes grenaille, salade, riz

**SAUCES :** béarnaise, BBQ, tartare, échalote

# 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 15,00

Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's

## ROYAL POTATOES 15,50

Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger

## BLACK PEPPER 14,90

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 24,00

Double steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, double Cheddar, poitrine fumée, œuf au plat, oignons rouges, salade, sauce BBQ, bun's

## BURGER VEGGIE M 16,00

Galette de pommes de terre, poêlée de champignons, onion rings, œuf au plat, oignons frits, compotée d'oignons rouges, sauce burger, bun's

## BURGER DROMOIS 17,00

Steak haché de bœuf 120gr de la Ferme de Loic producteur local à BOURDEAUX, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, salade, fromage de chèvre local de la Ferme de Amandine DJC de Mornans, salade, tomate, bun's

**DOUBLEZ VOTRE STEAK**

POUR 3,00€



## THE PUB'S SPECIAL

### CAMEMBERT RÔTI 20,00

Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenails, salade

### FISH & CHIPS (issu de la pêche responsable) 15,50

Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites

### WELSH ROYAL 18,00

Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites

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





# Les Desserts Signatures

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

<b>TIRAMISU CHOCO-NOISETTES</b> Tout est dans le titre ;)	7,20
<b>BROOKIE DU BOSS</b> Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	7,20
<b>APPLE CRUMBLE</b> Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	7,20
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Crème glacée vanille, chantilly	7,20
<b>TRIFLE MANGUE <small>[NEW]</small></b> Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	7,00
<b>GIANT PROFITEROLE DU PUB</b> Bun's brioche, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, chantilly	7,20
<b>CRÈME BRULÉE</b>	7,00
<b>CRÈPE AU BUREAU</b> Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, chantilly	7,20
<b>CRÈPE AU SUCRE</b>	4,20
<b>CRÈPE AU NOCCIOLATA®</b>	5,00
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	7,00



GIANT PROFITEROLE



TRIFLE MANGUE

## COUPES GLACÉES



CARTE D'OR

<b>CREAMY CRUNCHY</b> Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, chantilly	10,00
<b>COCO CHUNK <small>[NEW]</small></b> Crèmes glacées noir de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, chantilly	10,00
<b>ET PAF ! <small>[NEW]</small></b> Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, chantilly	10,00
<b>MANGO SHOW <small>[NEW]</small></b> Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, chantilly	9,90
<b>SUPPLÉMENT CHANTILLY</b> ou supplément œufs fruits rouges ou sauce chocolat	0,50
<b>BASIC FIT <small>[NEW]</small></b> Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, MisoDo®, chantilly	10,00
<b>COUPE À COMPOSER 2 BOULES</b>	4,00
<b>COUPE À COMPOSER 3 BOULES</b>	6,00

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>IRISH COFFEE (18cl)</b> Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	8,20
<b>CAFÉ DÉCA</b>	1,50
<b>CAFÉ CRÈME</b>	3,00
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	1,50
<b>CAFÉ DOUBLE</b>	3,00
<b>CAPPUCCINO</b>	3,50
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	3,50
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,00
<b>THÉ OU INFUSION</b>	2,50
<b>PETIT CHOCOLAT</b>	2,00



ET PAF !

## Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,50
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	6,50
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	6,50
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,50
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	6,50
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,50
VODKA RED BULL (29cl)	6,50
CALVADOS (4cl)	6,50
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,50
BAILEYS (4cl)	6,50
GET 27 (4cl)	6,50
GET 31 (4cl)	6,50
COGNAC (4cl)	6,50
ARMAGNAC (4cl)	6,50
GÉNÉPI (4cl)	6,50

## les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	6,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	6,50
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	6,50
CARDHU 12 ANS (4cl)	6,50
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	6,50
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	6,50
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	6,50
CARDHU - CAOL ILA (4cl)	6,50
KNOCKANDO - TALISKER (4cl)	6,50

## Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE VEUVE VIREY	7,00	60,00
CLAIRETTE DE DIE TRADITION	5,00	35,00

## Les Vins

### VINS ROUGES

<b>CHÂTEAU LESAM OUREUSES</b> Côtes du Rhône - AOP	14cl 4,50	75cl 30,00
<b>CAIRANNE - PEYRE BLANCHE</b> Famille Perrin AOC	4,50	30,00
<b>VINSOBRES - LES CORNUDS</b> Famille Perrin AOC	4,50	30,00

### VINS BLANCS

<b>UBY MOELLEUX</b> Côtes de Gascogne - IGP	14cl 4,50	75cl 30,00
<b>CHARDONNAY VIOGNIER</b> Laurent Miquel IGP	4,50	30,00
<b>CHABLIS LE FINAGE</b> La Chablisienne IGP	4,50	30,00

### VINS ROSES

<b>CHATEAU LESAM OUREUSES</b> Côtes du Rhône - AOP	14cl 4,50	75cl 30,00
<b>LAURENT MIQUEL</b> IGP	4,50	30,00

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 SÉRIEUSEMENT. L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
DIEULEFIT