

FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy
HOUR

17h à 19h

TOUS LES JOURS :
LA PINT DE BIÈRE AU
PRIX DE LA 33CL,
ORIGINAL MOJITO &
COCKTAIL DU JOUR À 5€

À LA PRESSION

	33cl	50cl
BUD (5°)	3,60	5,20
LEFFE BLONDE (6,6°)	4,60	6,90
LEFFE RUBY (5°)	5,30	7,90
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	4,60	6,80
TRIPEL KARMELIET (8,4°)	5,70	8,40
GINETTE LAGER BIO (4,5°)	5,30	7,90
LEFFE RITUEL (9°)	5,70	8,40
HOEGAARDEN ROSÉE (3°)	4,60	6,90
GUINNESS (4,2°)	5,50	7,90
GOOSE ISLAND IPA (5,9°)	5,70	8,40

LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BUCKET (6 bouteilles de bière) Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	30,00
CORONA (4,5° - 35,5cl)	6,20
CUBANISTO (5,9° - 33cl)	6,20
LEFFE 0,0 (0,0° - 33cl)	6,10
KWAK (8.4° - 33cl)	6,50

FINGER FOOD

WINTER POUTINE <small>NEW!</small> <small>M</small> Frites, sauce Cheddar - moutarde à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	6,90
CHEDDAR STICKS <small>M</small> Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	6,40
ONION RINGS <small>M</small> Oignons frits, sauce BBQ	6,20
NACHOS DU PUB <small>M</small> Tortillas chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	6,90
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE Sauce tartare	6,40
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	6,40



Platters

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

LET'S HAVE A DRINK!

Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	3,90
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	4,20
PICON BIÈRE (33cl)	4,70
MARTINI PROSECCO (12cl)	6,50
COUPE DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLETE (12cl)	7,90
RICARD OU PASTIS 51 (2cl)	3,10
KIR VIN BLANC (12cl)	3,90
KIR ROYAL (12cl)	8,10
AMERICANO (6cl)	8,60
PORTO, MUSCAT (8cl)	4,70



LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,80
FANTA ORANGE (33cl)	3,80
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	3,80
SPRITE (33cl)	3,80
SCHWEPPES INDIAN TONIC (25cl)	3,80
SCHWEPPES AGRUMES, LEMON (25cl)	3,80
ORANGINA (25cl)	3,80
OASIS TROPICAL (25cl)	3,80
PERRIER (33cl)	3,60
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	4,80
RED BULL SUGARFREE (1cl)	4,80
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl) Oranges pressées, pommes pressées, tomate	3,80
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl) ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	3,80
SUPP SIROP OU CITRON (25cl)	0,25



Les Cocktails

LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl) Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	7,80
LYNCHBURG LEMONADE (18cl) Whiskey Jack Daniel's Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	8,20
SEX ON THE BEACH (14cl) Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	8,20
PORNSTAR MARTINI (11cl) Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	7,80
CARIBBEAN MARGARITA (12cl) Téquila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	7,80
DARK & STORMY (14cl) [NEW] Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	7,80
PIÑA COLADA (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	7,80
REVENANT (14cl) Rhum, Malibu, sirop de kiwi, jus d'ananas	8,20

LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) [NEW] 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*	8,50
BRICK LANE (12cl) Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	8,50
BLUEBERRY TONIC (18cl) [NEW] Rhum Bacardi Añejo Cuatro infusé au piment, fève tonka et cannelle, liqueur de passion, sirop de coco, jus de citron vert, Tonic Schweppes	8,50
CUBAN TIKI (15cl) 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	8,50
MANHATTAN CLUB (16cl) Whiskey Jack Daniel's Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	8,50
BLACK TATIN (14cl) Vodka Eristoff, Manzana, crème mure, sirop caramel, jus cranberry	8,50

LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	7,20
MOJITO SNOW (14cl) [NEW] Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	7,50
FRUITY MOJITO (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion ou de fraise	7,50

LES MOCKTAILS

PURPLE REIGN (18cl) [NEW] Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	6,50
WINTER TEA DETOX (18cl) [NEW] Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	6,50
VIRGIN MOJITO (12cl) Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	6,50
PINK STREET (18cl) Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	6,50
VIRGIN SPRITZ (18cl) Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	6,50
OXFORD PASSION (18cl) Purée de passion, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, basilic	6,50

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

Les Croques

Accompagnés de frites et salade

LE VÉRITABLE CROQUE ROULÉ Jambon blanc, Emmental, béchamel	13,90
CROQUE CAMEMBERT <small>[NEW]</small> Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	14,80
CROQUEVEGGIE <small>[M]</small> Artichaut, tomates confites, caviar d'aubergine, crémeux Ricotta, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage	13,90

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	14,90
WINTER DETOX <small>[NEW]</small> <small>[M]</small> Boullgour, Feta AOP, veggio balls, betterave, edamame, margue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	15,20
CAESAR CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar	13,90
DUCK FACE SALAD <small>[NEW]</small> Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noir, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	15,20
CAMEMBERT CHAUD Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noir, mesclun, vinaigrette balsamique	14,90



LES EAUX

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

Vittel

S. PELLEGRINO

perrier

LES FLAM'

FLAM' GRATINÉE Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	11,90
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	13,90



BUTCHER'S CORNER

ENTRECÔTE Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée	19,90
STEAK À CHEVALAU BUREAU <small>[VBF]</small> <small>[M]</small> Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	15,90
STEAK SURPRISE <small>[VBF]</small> <small>[M]</small> <small>[NEW]</small> Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	16,90
TARTARE DE BŒUF <small>[VBF]</small> <small>[M]</small> Viande hachée de bœuf de 180g environ	14,90
TRAYERS DE PORC MARINÉS <small>[NEW]</small> Pièce de 340g environ, sauce BBQ	18,90
DEMI MAGRET DE CANARD <small>[NEW]</small> Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	16,50
MACARONADE BOEUF ET SAUCISSE Ragoût de viande et perne rigate à la tomate	14,90
BROCHETTE DE POULET MARINÉ Pièce de 250g environ, marinade curry-gingembre-coriandre-citron vert	17,90

GARNITURES ET SAUCES

GARNITURES : (en supp 3.50€) Frites, haricots verts, pommes grenaille, salade, riz, ratatouille

SAUCES : (en supp 1.50€) Poivre, béarnaise, BBQ, tartare, Bleu, 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	14,90
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's	
ROYAL POTATOES	15,90
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	
BLACK PEPPER	15,90
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	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	
BURGER VEGGIE 	13,90
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	15,90
Steak haché de bœuf, Comté AOP, poitrine fumée, galette de pommes de terre, compotée d'oignons rouges, salade, sauce moutarde Savora®, bun's	

DOUBLEZ VOTRE STEAK

POUR 3,00€



THE PUB'S SPECIAL

CAMEMBERT RÔTI	19,90
Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	
FISH & CHIPS <i>(issu de la pêche responsable)</i>	15,90
Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	
CURRY D'AGNEAU [NEW]	17,90
Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	
PLANCHE CAMEMBERT LOVERS [NEW]	18,90
Demi Camembert rôti, demi croque Camembert, petite salade de Camembert chaud, frites	
WELSH ROYAL	15,90
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	
PARMENTIER PULLED PORK [NEW]	15,90
Pulled pork, purée de pommes de terre	
DOS DE CABILLAUD [NEW]	17,90
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® BUN'S [NEW]	7,90
Bun's feuilleté, banana, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
TIRAMISU CHOCO-NOISETTES	6,90
Tout est dans le titre ;)	
BROOKIE DU BOSS	7,90
Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	
APPLE CRUMBLE	6,50
Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,90
Crème glacée vanille, crème fouettée	
TRIFLE MANGUE [NEW]	7,60
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
GIANT PROFITEROLE DU PUB	9,90
Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
LEMON CURD CHEESECAKE	6,50
Crème au citron, cheesecake, spéculoos, meringue italienne	
CRÊPE AU BUREAU	7,90
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
CRÊPE AU SUCRE	3,90
CRÊPE AU NOCCIOLATA®	5,90
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,90



GIANT PROFITEROLE



TRIFLE MANGUE

COUPES GLACÉES



CREAMY CRUNCHY	7,90
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
COCO CHUNK [NEW]	7,90
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
ET PAF ! [NEW]	7,90
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
MANGO SHOW [NEW]	7,20
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
DETOX & VOUS	7,20
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
BASIC FIT [NEW]	7,90
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée	
COUPE À COMPOSER 2 BOULES	3,90
COUPE À COMPOSER 3 BOULES	5,90

LES BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE (18cl)	7,80
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
CAFÉ, DÉCA	1,90
CAFÉ CRÈME	3,70
CAFÉ ALLONGÉ	1,90
CAFÉ NOISETTE	2,00
CAPPUCCINO	3,70
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3,70
CHOCOLAT CHAUD	3,30
THÉ, INFUSIONS	3,00
INFUSION	3,00



ET PAF !

Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,00
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	7,00
RHUM BACARDI SPICED (4cl) NEW	0,00
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	5,90
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,00
MALIBU, MANZANA (4cl)	5,90
COGNAC OTARD VS (4cl)	7,20
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,00
VODKA RED BULL (29cl)	8,50
RHUM DON PAPA (4cl)	8,20
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,00
BAILEYS (4cl)	6,80
GET 27 (4cl)	5,80
GET 31 (4cl)	5,80
AMARETTO (4cl)	6,50
ARMAGNAC (4cl)	6,80
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	3,00
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	27,00
Demandez notre sélection	

les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	6,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	6,80
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	6,80
CARDHU 12 ANS (4cl)	8,20
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	8,70
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	8,70
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	7,60
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4cl)	7,60
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	7,60

Champagne & Bulles

	12cl	75cl
NICOLAS FEILLATE	7,90	45,00
Réserve particulière		

Les Vins

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
LA GRAVETTE VIEILLES VIGNES	4,60			24,90
AOP Pic Saint Loup				
IGP PAYS D'OC		5,50	8,90	
Vin en carafe				
LES FEUILLETS				21,90
AOP Faugères				
COL DU VENT				19,90
AOP Languedoc Montpeyrroux				
DOMAINE DE MORTIES "JAMAIS CONTENT"				35,00
AOP Pic Saint Loup (Vin Bio)				

VINS BLANCS

	14cl			75cl
TARIQUET "PREMIERES GRVES" MOELLEUX	4,90			24,70
IGP Côtes de Gascogne				
TARIQUET "CLASSIC" SEC	4,90			24,70
IGP Côtes de Gascogne				
TERROIR ET TRADITION VIOGNIER	4,20			20,90
IGP Pays d'Oc				

VINS ROSES

	14cl	25cl	50cl	75cl
DOMAINE LE PVE "GRIS BIO"	3,90			19,90
IGP Sable de Camargue				
IGP PAYS D'OC		5,50	8,90	
Vin en carafe				
PUECH HAUT "PRESTIGE"				26,50
AOP Coteaux du Languedoc				

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

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

MONTPELLIER