

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy  
HOUR

6€

DU DIMANCHE AU JEUDI  
DE 17H00 À 19H00  
SUR LES PINTES  
ET LES COCKTAILS  
(avec et sans alcool)

## À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
BUD (5°)	4,20	5,50	8,30
LEFFE BLONDE (6,6°)	4,50	5,90	8,90
LEFFE RUBY (5°)	4,90	6,30	9,70
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	4,50	5,90	8,90
TRIPEL KARMELET (8,4°)		6,90	9,90
GINETTE LAGER BIO (4,5°)	4,40	5,80	8,70
HOEGAARDEN ROSÉE (3°)	4,60	6,00	9,10
GOOSE ISLAND IPA (5,9°)	5,30	6,90	9,90
KWAK (8,4°)		6,90	9,90
LEFFE ROYALE BLONDE (7,5°)	5,30	6,90	9,90
GUINNESS (4,2°)		6,90	9,90

## LES BIÈRES BOUTEILLES

<b>BEER BUCKET</b> (6 bouteilles de bière) Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	34,90
<b>CORONA</b> (4,5° - 35,5cl)	6,60
<b>CUBANISTO</b> (5,9° - 33cl)	6,20
<b>LEFFE 0,0</b> (0,0° - 33cl)	5,90
<b>LA CHOUFFE</b> (5° - 33cl)	6,90
<b>GINETTE BLANCHE BIO</b> (4° - 33cl)	6,60
<b>DUVEL</b> (4,3° - 35,5cl)	6,70

## FINGER FOOD

<b>WINTER POUTINE</b> <small>NEW</small> <small>M</small> Frites, sauce Cheddar - moutarde à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	5,90
<b>CHEDDAR STICKS</b> <small>M</small> Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	6,50
<b>ONION RINGS</b> <small>M</small> Oignons frits, sauce BBQ	5,90
<b>NACHOS DU PUB</b> <small>M</small> Tortillas chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	6,90
<b>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</b> Sauce tartare	5,50
<b>CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, sauce BBQ	6,50



PULLED PORK ROLL



FINGER FOOD XL

## Platters

	L	XL
<b>ASSORTIMENT DE FINGER FOOD</b> Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortillas chips	13,90	19,90
<b>PULLED PORK ROLL</b> <small>NEW</small> Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	10,90	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES</b>	14,90	20,90
<b>CHEESY PLATTER</b> <small>M</small> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	14,90	20,90
<b>INDIAN PLATTER</b> <small>NEW</small> Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt grec-curry, caviar d'aubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		19,90

# LET'S HAVE A DRINK!

## Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	6,50
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	7,50
PICON BIÈRE (25cl)	4,70
MARTINI PROSECCO (12cl)	6,50
COUPE DE CHAMPAGNE DUVAL LEROY BRUT (12cl)	9,90
RICARD OU PASTIS 51 (2cl)	4,00
KIR VIN BLANC (12cl)	4,50
KIR ROYAL (12cl)	10,90
AMERICANO (6cl)	6,90
PORTO (8cl)	5,90



## LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,90
FANTA ORANGE (33cl)	3,90
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	3,90
SPRITE (33cl)	3,90
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	3,90
SCHWEPES AGRUMES, LEMON (25cl)	3,90
ORANGINA (25cl)	3,90
OASIS TROPICAL (25cl)	3,90
FERRIER (33cl)	3,90
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	6,10
RED BULL SUGARFREE (25cl)	6,10
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl) Oranges pressées, pommes pressées, tomate	4,20
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl) ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	4,20



## Les Cocktails

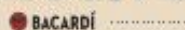
### LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl) Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	7,50
LYNCHBURG LEMONADE (18cl) Whiskey Jack Daniel's Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	7,90
SEX ON THE BEACH (14cl) Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	7,90
PORNSTAR MARTINI (11cl) Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	7,50
CA RIBBEAN MARGARITA (12cl) Téquila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	7,50
DARK & STORMY (18cl) [NEW] Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	7,90
PIÑA COLADA (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	7,90
CAÏPIRINHA (8cl) Cachaça, citron vert, sucre	7,50

### 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*	7,90
BRICK LANE (12cl) Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	7,90
BLUEBERRY TONIC (18cl) [NEW] Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	7,90
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	7,90
MANHATTAN CLUB (16cl) Whiskey Jack Daniel's Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	7,90
BREXIT (14cl) Vodka Eristoff, purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, crème de mûre	7,90

### LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	9,90
MOJITO SNOW (14cl) [NEW] Rhum Bacardi Carta Oro, Charbreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	10,90
FRUITY MOJITO (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion ou de fraise	10,90

### 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	7,00
PINK STREET (18cl) Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	7,50
VIRGIN SPRITZ (18cl) Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	6,90
OXFORD PASSION (18cl) Purée de passion, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, basilic	6,90

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

# Les Croques

Accompagnés de frites et salade

<b>LE VÉRITABLE CROQUE ROULÉ</b> Jambon blanc, Emmental, béchamel	13,90
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> [NEW] Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	14,90
<b>CROQUEVEGGIE</b> [M] 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 volaille de notre carte est d'origine française  
Et nos œufs sont 100% plain air !

Winter is coming, la tomate is leaving\*

<b>QUEEN VICTORIA</b> Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique	13,50
<b>WINTER DETOX</b> [NEW] [M] Boulgour, Feta AOP, veggio balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	14,50
<b>CAESAR CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar	14,50
<b>DUCK FACE SALAD</b> [NEW] Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	15,50
<b>CAMEMBERT CHAUD</b> Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique	13,90



WINTER DETOX

## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
<b>VITTEL</b>	2,90	3,90	5,90
<b>PERRIER</b> Fines Bulles		3,90	5,90
<b>S. PELLEGRINO</b>		3,90	5,90
<b>SIROP TEISSEIRE (2cl)</b>			2,20

Vittel

S. PELLEGRINO



## LES FLAM'

<b>FLAM' GRATINÉE</b> Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	11,90
<b>FLAM' ROYALE</b> [NEW] Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche	14,50
<b>FLAM' CHÈVRE MIEL</b> [M] Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	13,90
<b>FLAM' CHAMPI</b> [NEW] Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutarde à l'ancienne	13,50



FLAM' ROYALE

## BUTCHER'S CORNER

<b>ENTRECÔTE</b> Pièce de bœuf de 350g environ, goûteuse et persillée	24,90
<b>STEAK À CHEVAL AU BUREAU VBF</b> ■ ■ ■ Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	13,90
<b>STEAK SURPRISE VBF</b> ■ ■ ■ [NEW] Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	16,90
<b>TARTARE DE BŒUF VBF</b> ■ ■ ■ Viande hachée de bœuf de 180g environ	15,50
<b>TRAVERS DE PORC MARINÉS</b> [NEW] Pièce de 340g environ, sauce BBQ	18,90
<b>DEMI MAGRET DE CANARD</b> [NEW] Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	17,50
<b>CÔTE DE BŒUF</b> Côte de bœuf de 450g environ	29,90
<b>BROCHETTE DE POULET MARINÉ</b> Pièce de 250g environ, marinade curry-gingembre-coriandre-citron vert	16,90

### 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 !

<b>ORIGINAL AU BUREAU BURGER</b>	14,50
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's	
<b>ROYAL POTATOES</b>	14,90
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	
<b>BLACK PEPPER</b>	15,50
Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's noir au poivre	
<b>EMPIRE STATE BURGER</b>	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	
<b>BURGER VEGGIE</b> 	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	
<b>BURGER COMTÉ</b>	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 3,50€



## THE PUB'S SPECIAL

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

<b>BANANA NOCCIOLATA® BUN'S</b> <b>[NEW]</b>	7,90
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
<b>TIRAMISU CHOCO-NOISETTES</b>	6,50
Tout est dans le titre :)	
<b>BROOKIE DU BOSS</b>	8,50
Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	
<b>APPLE CRUMBLE</b>	6,50
Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	6,50
Crème glacée vanille, crème fouettée	
<b>TRIFLE MANGUE</b> <b>[NEW]</b>	7,90
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
<b>GIANT PROFITEROLE DU PUB</b>	8,90
Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	6,90
<b>CRÊPEAU BUREAU</b>	7,50
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>CRÊPEAU SUCRE</b>	4,20
<b>CRÊPEAU NOCCIOLATA®</b>	4,90
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	7,90



TRIFLE  
MANGUE



GIANT PROFITEROLE

## COUPES GLACÉES



CARTÉ D'OR

<b>CREAMY CRUNCHY</b>	8,50
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
<b>COCO CHUNK</b> <b>[NEW]</b>	8,50
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
<b>ET PAF !</b> <b>[NEW]</b>	8,50
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>MANGO SHOW</b> <b>[NEW]</b>	8,50
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
<b>DETOX &amp; VOUS</b>	7,90
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
<b>BASIC FIT</b> <b>[NEW]</b>	8,50
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée	
<b>COUPE À COMPOSER 2 BOULES</b>	4,50
<b>COUPE À COMPOSER 3 BOULES</b>	5,90

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>IRISH COFFEE</b> (18cl)	9,50
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
<b>CAFÉ, DÉCA</b>	2,20
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,60
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,20
<b>CAFÉ LATTE</b>	4,90
<b>CAPPUCCINO</b>	4,90
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	4,90
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,90
<b>THÉ BARONNY'S</b>	3,70
<b>INFUSION BARONNY'S</b>	3,70



ET PAF !

# Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,90
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	9,00
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	8,90
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,90
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	9,90
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,50
VODKA RED BULL (29cl)	7,90
VODKA GREY GOOSE (4cl)	12,90
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,90
BAILEYS (4cl)	6,90
GET 27 (4cl)	6,50
GET 31 (4cl)	7,00
AMARETTO (4cl)	7,50
ARMAGNAC (4cl)	8,90
LE SHOTAU BUREAU (2cl)	3,50
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	30,00
Demandez notre sélection	

# les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	5,90
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	7,90
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	8,50
CARDHU 12 ANS (4cl)	9,50
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	10,90
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	10,50
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	7,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4cl)	8,90
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	8,90

# Champagne & Bulles

	11cl	75cl
DUVAL LEROY BRUT RÉSERVE	9,90	59,90
DUVAL LEROY BLANC DE BLANC		75,00

# Les Vins

## VINS ROUGES

	12cl	20cl	75cl
<b>MARIUS BY CHAPOUTIER</b> Grenache, syrah du pays d'Oc. structurée, tanins soyeux, arômes de fruits rouges	4,00	7,00	20,90
<b>CÔTE DU RHÔNE-ENFANT TERRIBLE</b> AOC Côtes du Rhône- Elaboré sans aucun ajout de sulfite, sa robe est profonde avec de beaux reflets violets.	4,50	7,50	23,90
<b>BROUILLY</b> AOC- château de Briante- vin rond et solide affirmé par le vieillissement en foudres. Bouche structurée, nerveuse et fruitée.	4,90	7,90	25,90
<b>AOP-CROZES HERMITAGE-MAISON OGIER</b> En bouche une explosion de petits fruits rouges frais.	6,50	9,50	34,90
<b>AOP - SAINT JOSEPH- PIERRE GAILLARD</b> Le vin est dense, structuré et avec des arômes épicés de Syrah amplifiés par un bel élevage bois.	6,90	9,90	39,90

## VINS BLANCS

	12cl	20cl	75cl
<b>IGP MÉDITERRANÉEN - WINE O'CLOCK</b> Ce vin révèle un équilibre de fraîcheur et des arômes finement boisés	4,00	7,00	20,90
<b>CHAMBRE D'AMOUR</b> Gros Manseng et sauvignon blanc. Moelleux, frais et fruité.	4,50	7,50	23,90
<b>MÂCON FLEUR BLANCHE</b> Nez délicat, frais. Belle acidité rafraichissante	4,90	7,90	25,90

## VINS ROSES

	12cl	20cl	75cl
<b>PROVENCE- PAS DU MOINE BIO</b> Côte de Provence Sainte Victoire- AOC	5,50	8,50	28,90
<b>LA PETITE NOTE BLEUE- IGP MÉDITERRANNEEN</b> Maitres vigneron Presqu'île de St Tropez	4,50	7,50	23,90

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

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