

FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy
HOUR

6€

TOUS LES JOURS
DE 17H00 À 19H00
SUR LES PINTES
ET LES COCKTAILS
(avec et sans alcool)

À LA PRESSION

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

LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BUCKET (6 bouteilles de bière) Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	34,90
CORONA (4,5° - 35,5cl)	6,50
CUBANISTO (5,9° - 33cl)	6,50
LEFFE 0,0 (0,0° - 33cl)	5,90
LA CHOUFFE (5° - 33cl)	6,50
GINETTE BLANCHE BIO (4° - 33cl)	6,00
QUEUE DE CHARRUE AMBRÉE (4,3° - 35,5cl)	6,00
LA MACHUREE BIO (4,6° - 33cl)	6,90

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	6,50
ONION RINGS M Oignons frits, sauce BBQ	5,90
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	5,50
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	6,50



FINGER FOOD XL

Platters

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



PULLED PORK ROLL

LET'S HAVE A DRINK!

Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	5,50
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	6,90
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)	5,50
SUGGESTION LOCALE (cl)	



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
PERRIER (33cl)	3,90
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	5,90
RED BULL SUGARFREE (25cl)	5,90
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	4,20
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	4,20
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	



Les Cocktails

LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	7,50
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	7,50
Whiskey Jack Daniel's 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)	8,00
Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	7,90
Téquila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
PIÑA COLADA (14cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
CAÍPIRINHA (8cl)	7,50
Cachaça, citron vert, sucre	

LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) [NEW]	8,50
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)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	
BLUBERRY TONIC (18cl) [NEW]	7,90
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	
CUBAN TIKI (15cl)	7,90
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)	7,90
Whiskey Jack Daniel's Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	

LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	9,50
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) [NEW]	9,20
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	9,90
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]	7,00
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) [NEW]	7,50
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,50
Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	7,50
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	
VIRGIN SPRITZ (18cl)	6,90
Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	

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 volaille 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	13,50
WINTER DETOX <small>[NEW][M]</small> Boulgour, Feta AOP, veggie balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	14,50
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	15,50
CAMBERT CHAUD Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique	13,90



WINTER DETOX

LES EAUX

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

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	14,50
FLAM' CHÈVRE MIEL <small>[M]</small> Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	13,90
FLAM' CHAMPI <small>[NEW]</small> Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutarde à l'ancienne	13,50



FLAM' ROYALE

BUTCHER'S CORNER

ENTRECÔTE Pièce de bœuf de 350g environ, goûteuse et persillée	24,90
STEAK À CHEVAL AU BUREAU VBF * ■ ■ ■ Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	13,90
STEAK SURPRISE VBF * ■ ■ ■ <small>[NEW]</small> 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	15,50
TRAVERS 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	17,50
CÔTE DE BŒUF Côte de bœuf de 450g environ	29,90
BROCHETTE DE POULET MARINÉ 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 !

ORIGINAL AU BUREAU BURGER	14,50
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's	
ROYAL POTATOES	14,90
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	
BLACK PEPPER	15,50
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	
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 3,50€



THE PUB'S SPECIAL

CAMEMBERT RÔTI	17,90
Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	
FISH & CHIPS (issu de la pêche responsable)	14,90
Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	
CURRY D'AGNEAU [NEW]	15,50
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	15,90
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	
PARENTIER PULLED PORK [NEW]	14,50
Pulled pork, purée de pommes de terre	
DOS DE CABILLAUD [NEW]	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 !

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



TRIFLE
MANGUE



GIANT PROFITEROLE

COUPES GLACÉES



..... CARTE D'OR

CREAMY CRUNCHY	8,50
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
COCO CHUNK <small>(NEW)</small>	8,50
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
ET PAF ! <small>(NEW)</small>	8,50
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
MANGO SHOW <small>(NEW)</small>	8,50
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
DETOX & VOUS	7,90
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
BASIC FIT <small>(NEW)</small>	8,50
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée	
COUPE À COMPOSER 2 BOULES	5,20
COUPE À COMPOSER 3 BOULES	6,20

LES BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE (18cl)	8,50
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
CAFÉ, DÉCA	2,00
CAFÉ CRÈME	2,30
CAFÉ ALLONGÉ	2,20
CAFÉ LATTE	4,50
CAPPUCCINO	4,50
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,50
CHOCOLAT CHAUD	4,50
THÉ BARONNY'S	3,70
INFUSION BARONNY'S	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
GIN BOMBAY BRAMBLE (4cl)	9,90
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,50
VODKA RED BULL (29cl)	7,90
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)	5,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	7,20
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	8,00
CARDHU 12 ANS (4cl)	8,50
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	10,90
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	9,50
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	7,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (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
MARIUS BY CHAPOUTIER IGP Pays d'Oc, attaque puissante, concentrée, structurée, tanins soyeux. Arôme de fruits rouges.	4,00	7,00	20,90
CÔTES DU RHÔNE-ENFANT TERRIBLE Domaine des Tavans. Tanins au grain très fin, arômes intenses de fruits confiturés doucement épicés	4,50	7,50	23,90
CÔTE DU FOREZ- CUVÉE LES GOURMETS - BIO Nez fruité, centré autour de la myrtille caractère poivré, note fumées	4,50	7,50	25,90
CROZES HERMITAGE- PAILLANCHES AOP- En bouche, une explosion de petits fruits rouges frais.	6,50	9,50	34,90
ST JOSEPH PIERRE GAILLARD Domaine La Costesse- Vin avec un profil frais et éclatant de fruits rouges frais et de fleurs de thym	6,90	9,90	39,90

VINS BLANCS

	12cl	20cl	75cl
IGP MÉDITERRANÉEN - WINE O'CLOCK Frais et aromatique, il se déguste à tous moments de la journée	4,00	7,00	20,90
VILLA CHAMBRE D'AMOUR Gros Manseng et Sauvignon blanc. Moelleux, frais et fruité	4,50	7,50	23,90
MÂCON FLEUR BLANCHE Robe or aux reflets verts	4,90	7,90	24,90

VINS ROSES

	12cl	20cl	75cl
PROVENCE- PAS DU MOINE BIO AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire- Au nez, des notes de fruits exotiques, d'agrumes et de pamplemousse	5,50	8,50	28,90
PETITE NOTE BLEUE- MAITRES VINGERONS PRESQU'ÎLE DE ST TROPEZ IGP méditerranéen - Le nez révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges	4,50	7,50	24,90

Pris nets en euros. La liste des allergènes de nos recettes est disponible à l'accueil 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. VILLARS