

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy  
HOUR

5€

TOUS LES JOURS DE 16H À  
19H SUR LES PINTES DE  
BIÈRE ET LES COCKTAILS

(avec et sans alcool)

## À LA PRESSION

	33cl	50cl
BUD (5")	4,60	6,60
LEFFE BLONDE (6,6")	5,10	7,60
LEFFE RUBY (5")	6,10	9,60
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9")	5,10	7,60
TRIPEL KARMELIET (8,4")	5,10	7,60
GINETTE LAGER BIO (4,5")	5,10	7,60
GUINNESS (4,2")	5,70	8,20
LEFFE ROYALE IPA (7,5")	5,90	8,40
MONACO (1,9")	4,70	6,70
PANACHÉ (1,9")	4,60	6,60

## FINGER FOOD

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



PULLED PORK ROLL

## LES BIÈRES BOUTEILLES

<b>BEER BUCKET</b> (6 bouteilles de bière)	34,50
Composer votre set de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	
<b>CORONA</b> (4,5" - 35,5cl)	6,90
<b>CUBANISTO</b> (5,9" - 33cl)	6,90
<b>LEFFE 0,0</b> (0,0" - 33cl)	5,00
<b>KRIEK CERISES</b> (4" - 33cl)	6,90



FINGER FOOD XL

## Platters

	L	XL
<b>ASSORTIMENT DE FINGER FOOD</b>	11,90	19,90
Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortilles chips		
<b>PULLED PORK ROLL</b> <small>[NEW]</small>	8,50	
Tortilles, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar		
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES</b>	10,90	19,50
<b>CHEESY PLATTER</b> M	12,90	22,50
Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ		
<b>INDIAN PLATTER</b> <small>[NEW]</small>	18,90	
Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt gnc-curry, caviar d'aubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		

# LET'S HAVE A DRINK!

## Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	5,00
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	6,50
PICON BIÈRE (33cl)	5,60
MARTINI PROSECCO (12cl)	7,00
COUPE DE CHAMPAGNE VRANKEN SPÉCIAL BRUT (12cl)	9,00
RICARD OU PASTIS 51 (2cl)	4,50
KIR VIN BLANC (12cl)	4,00
KIR ROYAL (12cl)	9,50
AMERICANO (6cl)	7,00
PORTO (8cl)	5,00



## LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	4,20
FANTA ORANGE (33cl)	4,20
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	4,20
SPRITE (33cl)	4,20
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	4,20
SCHWEPES AGRUMES, LEMON (25cl)	4,20
ORANGINA (25cl)	4,20
OASIS TROPICAL (25cl)	4,20
PERRIER (33cl)	4,20
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	5,40
RED BULL SUGARFREE (25cl)	5,40
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	
DIABOLO (25cl)	3,90



## Les Cocktails

### LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	9,50
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	9,50
Whiskey Jack Daniel's Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	
SEX ON THE BEACH (14cl)	9,50
Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	
PORNSTAR MARTINI (11cl)	9,50
Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	9,50
Tequila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
PETROL (18cl) <b>[NEW]</b>	9,50
Vodka Eristoff Black, limonade, sirop de framboise	
LOVERS (25cl)	9,50
Vodka, crème de fraise, ananas, fruits de la passion, grenadine	
LES CLASSICS	9,50
Caipirinha, Pina colada, Cosmopolitan, Margarita...	

### LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) <b>[NEW]</b>	9,50
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)	9,50
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	
BLUEBERRY TONIC (18cl) <b>[NEW]</b>	9,50
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schiess	
CUBAN TIKI (15cl)	9,50
Rhum Bacardi Añejo Castro 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)	9,50
Whiskey Jack Daniel's Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	
BREXIT (14cl)	9,50
Vodka Eristoff, purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, crème de mûre	

### LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	9,50
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) <b>[NEW]</b>	9,50
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	9,50
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion ou de fraise ou de coco	

### LES MOCKTAILS

PURPLE REIGN (18cl) <b>[NEW]</b>	7,50
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) <b>[NEW]</b>	7,50
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	7,50
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)	7,50
Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schiess, orange fraîche	
OXFORD PASSION (18cl)	7,50
Purée de passion, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille	

\*Bac d'œuf. Les boissons ACE & fraise sont des boissons aux fruits / Tous nos nectars sont à base de jus concentré obtenu de pulpe de fruits.

# Les Croques

..... Accompagnés de frites et salade .....

<b>LE VÉRITABLE CROQUE ROULÉ</b> Jambon blanc, Emmental, béchamel	14,50
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> <small>(NEW)</small> Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	14,50
<b>CROQUE INDIE</b> Poulet Mariné tandoori, tomate séchées, laitue, pain de campagne gratiné au cheddar	14,50

## LES SALADES

Cocoricoso ! Toute la volaille de notre carte est d'origine française  
Et nos œufs sont 100% plein air !

Winter is coming, la tomate is leaving\*

<b>QUEEN VICTORIA</b> Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique	12,50
<b>WINTER DETOX</b> <small>(NEW) M</small> Boullgour, Feta AOP, veggio balls, betterave, edemame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	14,20
<b>CAESAR CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar	12,90
<b>DUCK FACE SALAD</b> <small>(NEW)</small> Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	14,90
<b>CAMEMBERT CHAUD</b> Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique	14,90



WINTER DETOX

## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
<b>VITTEL</b>	3,60	4,60	5,60
<b>PERRIER</b> Finet Bulles		4,60	5,60
<b>S. PELLEGRINO</b>		4,60	5,60
<b>SIROP TEISSEIRE</b> (2cl)			0,50



## LES FLAM'

<b>FLAM' GRATINÉE</b> Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	9,90
<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	14,50
<b>FLAM' CHÈVREMIEL</b> <small>M</small> Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	14,90
<b>FLAM' ROBLECHONNE</b> <small>(NEW)</small> Roblechon, lardons, Pommes Grenaille, compotée d'oignons, Emmental, crème fraîche	14,90



FLAM' ROYALE

## BUTCHER'S CORNER

<b>ENTRECÔTE</b> Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et panlée	21,90
<b>STEAK À CHEVALAU BUREAU</b> <small>VBF</small> • ■ ■ Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	13,90
<b>STEAK SURPRISE</b> <small>VBF</small> • ■ ■ <small>(NEW)</small> Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	16,10
<b>TARTARE DE BŒUF</b> <small>VBF</small> • ■ ■ Viande hachée de bœuf de 180g environ	15,50
<b>TRAVERS DE PORCMARINÉS</b> <small>(NEW)</small> Pièce de 340g environ, sauce BBQ	17,90
<b>DEMI MAGRET DE CANARD</b> <small>(NEW)</small> Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	17,90
<b>ESCALOPE DE POULET FAÇON NORMANDE</b> escalope de poulet, crème fraîche, champignons de paris servis Riz	14,90
<b>BROCHETTE POULET TANDOORI</b> <small>XL</small> Poulet mariné au tandoori de 240g environ, oignons rouges, poivron	16,90

### GARNITURES ET SAUCES

**GARNITURES** : Frites, haricots verts, pommes grenaille, riz, gratin Dauphinois

**SAUCES** : Poivre, béarnaise, BBQ, tartare, Bleu, Echelottes

# 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> Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's	13,90
<b>ROYAL POTATOES</b> Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	14,90
<b>BLACK PEPPER</b> Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's noir au poivre	14,90
<b>EMPIRE STATE BURGER</b> Double steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, double Cheddar, poitrine fumée, œuf au plat, oignons rouges, salade, sauce BBQ, bun's	21,50
<b>BURGER VEGGIE M</b> Galette de pommes de terre, poêlée de champignons, onion rings, œuf au plat, oignons frits, compotée d'oignons rouges, sauce burger, bun's	14,90
<b>ROYAL CHICKEN BURGER</b> Poulet croustillant, œuf, cheddar, galette de pomme de terre, oignon rouge, salade, tomate, sauce BBQ et moutarde Savors, Bun's	15,30

**DOUBLEZ VOTRE STEAK**

POUR 4,30€



## THE PUB'S SPECIAL

<b>CAMEMBERT RÔTI</b> Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	15,90
<b>FISH &amp; CHIPS</b> (œuf de la pêche responsable) Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	14,90
<b>CURRY D'AGNEAU</b> <b>[NEW]</b> Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	14,90
<b>PLANCHE CAMEMBERT LOVERS</b> <b>[NEW]</b> Demi Camembert rôti, demi croque Camembert, petite salade de Camembert chaud, frites	18,20
<b>WELSH ROYAL</b> Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	14,90
<b>PARMENTIER PULLED PORK</b> <b>[NEW]</b> Pulled pork, purée de pommes de terre	14,50
<b>DOS DE CABILLAUD</b> <b>[NEW]</b> Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati	17,50

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® BUNTS</b> <small>(NEW)</small>	8,50
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
<b>TIRAMISU CHOCO-NOISETTES</b>	6,90
Tout est dans le titre ;)	
<b>BROOKIE DU BOSS</b>	8,50
Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	
<b>APPLE CRUMBLE</b>	6,90
Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	7,50
Crème glacée vanille, crème fouettée	
<b>TRIFLE MANGUE</b> <small>(NEW)</small>	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>MOUSSEAU CHOCOLAT</b>	5,50
Maison, façon grand-mère	
<b>CRÉPEAU BUREAU</b>	7,50
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>CRÉPEAU SUCRE</b>	3,90
<b>CRÉPEAU NOCCIOLATA®</b>	4,90
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	6,90



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

## COUPES GLACÉES



<b>CREAMY CRUNCHY</b>	CHOCOLAT	8,80
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée		
<b>COCO CHUNK</b> <small>(NEW)</small>		8,50
Crèmes glacées noir de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée		
<b>ET PAF!</b> <small>(NEW)</small>		8,50
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée		
<b>MANGO SHOW</b> <small>(NEW)</small>		8,50
Sorbets plain fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée		
<b>LES CLASSIQUES</b>		8,30
Liegeois : Chocolat ou café ou caramel, Dame blanche		
<b>DETOX &amp; VOUS</b> <small>(NEW)</small>		8,20
Sorbets plain fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée		
<b>COUPE À COMPOSER 2 BOULES</b>		4,80
<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>	2,00
<b>CAFÉ CRÈME</b>	4,00
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,20
<b>CAPPUCCINO</b>	4,90
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	4,50
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,00
<b>THÉ</b>	4,20
<b>INFUSION</b>	4,20



ET PAF!

## Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	8,00
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	8,00
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	9,50
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	8,00
GIN BOMBAY BRAMBLE (4cl)	8,00
VODKA ERISTOFF (4cl)	8,00
VODKA RED BULL (29cl)	11,50
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	8,00
BAILEYS (4cl)	8,00
GET 27 (4cl)	8,00
GET 31 (4cl)	8,00
AMARETTO (4cl)	8,00
ARMAGNAC (4cl)	8,00
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	4,00
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	36,00
Demandez notre sélection	

## les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	8,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	10,50
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	8,50
CARDHU 12 ANS (4cl)	10,50
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	10,50
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	12,50
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	10,50
OBAN, TALISKER RUIGHE (4cl)	10,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	10,50

## Champagne & Bulles

	75cl
CHAMPAGNE AYALA BRUT MAJEUR	59,00
CHAMPAGNE EPC BLANC DE BLANCS	59,00
CHAMPAGNE EPC ROSÉ	59,00

## Les Vins

### VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>BROUILLY AOP</b> Domaine de la grange Vaugeron	4,30	8,50	16,20	23,00
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEILA AOP</b> Cheselle	4,30	8,50	16,20	23,00
<b>SAINT EMILION AOP</b> Laroque-Vélois	4,40	8,60	16,30	24,10
<b>LALANDE DE POMEROLA AOP</b> Château Vieille Forge	5,50	10,50	20,00	30,00
<b>VIN DU CHILI DO</b> Venticquero	4,10	7,70	14,40	21,00

### VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>POUILLY FUME AOP</b> Florian Mollet	5,10	9,30	17,40	26,50
<b>SANCERRE AOP</b> Florian Mollet	5,10	9,30	17,40	26,50
<b>VIN DE PAYS D'OC IGP</b> "Cépage Chardonnay" Anne de Joyeuse	4,30	8,50	16,20	23,00

### VINS ROSES

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>COTE DE PROVENCE AOP</b> Cabaret Olivier Sumière	4,10	7,70	14,40	21,00
<b>MINUTY COTE DE PROVENCE AOP</b> "M" de Minuty	5,50	10,50	20,00	30,00
<b>VIN DE PAYS DE MEDITERRANEE IGP</b> Rosé de "S" Olivier Sumière	3,90	7,10	12,20	18,50

Prix nets en euros. La liste des allergènes de nos recettes est disponible à l'écrit au restaurant. A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée / I.G.P. : Indication Géographique Protégée.

POUR VOTRE SANTÉ, PRAQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. MANGER BOUGER. LE BIEN-ÊTRE EST DA NGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
ENGHEN LES BAINS