

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy  
HOUR

5€

DU LUNDI AU VENDREDI  
DE 16H À 19H  
SUR LES PINTES DE BIÈRES  
ET LES COCKTAILS  
(avec et sans alcool)

## À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
BUD (5°)	3,80	4,70	7,00
LEFFE BLONDE (6,6°)	4,50	5,40	8,20
LEFFE RUBY (5°)	4,60	5,70	8,30
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	4,60	5,70	8,30
TRIPEL KARMELIET (8,4°)	4,90	5,90	8,90
GINETTE LAGER BIO (4,5°)	5,90	6,90	9,90
HOEGAARDEN ROSÉE (3°)	4,60	5,70	8,30
GOOSE ISLAND IPA (5,9°)	5,90	6,90	9,90
CAMDEN PALE ALE (4°)	4,90	5,90	8,90
LEFFE BRUNE (4,2°)	4,90	5,90	8,90

## 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	29,00
<b>CORONA</b> (4,5° - 35,5cl)	6,00
<b>CUBANISTO</b> (5,9° - 33cl)	6,00
<b>LEFFE 0,0</b> (0,0° - 33cl)	4,90
<b>GINETTE BLANCHE BIO</b> (4° - 33cl)	6,00
<b>KWAK</b> (8,4° - 33cl)	6,00

## FINGER FOOD

<b>WINTER POUTINE</b> <small>NEW</small> <small>M</small> Frites, sauce Cheddar - moutarde à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	6,90
<b>CHEDDAR STICKS</b> <small>M</small> Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	5,90
<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	6,90
<b>CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, sauce BBQ	5,90



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	11,90	17,90
<b>PULLED PORK ROLL</b> <small>NEW</small> Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	9,00	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES</b>		16,90
<b>CHEESY PLATTER</b> <small>M</small> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	12,90	18,90
<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		17,90

# LET'S HAVE A DRINK!

## Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	3,90
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	5,50
PICON BIÈRE (25cl)	4,00
MARTINI PROSECCO (12cl)	6,50
COUPE DE CHAMPAGNE VRANKEN SPÉCIAL BRUT (12cl)	8,90
RICARD OU PASTIS 51 (2cl)	3,00
KIR VIN BLANC D'ALSACE (12cl)	3,90
KIR CRÉMANT D'ALSACE (12cl)	5,90
AMERICANO (6cl)	6,00
PORTO (8cl)	4,90
SUGGESTION LOCALE (cl)	



## LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,70
FANTA ORANGE (33cl)	3,70
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	3,50
SPRITE (33cl)	3,70
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	3,50
SCHWEPES AGRUMES, LEMON (25cl)	3,50
ORANGINA (25cl)	3,50
OASIS TROPICAL (25cl)	3,50
PERRIER (33cl)	3,70
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	4,90
RED BULL SUGARFREE (25cl)	4,90
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	3,50
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	3,50
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	
RED BULL TROPICAL EDITION (25cl)	4,90



## Les Cocktails

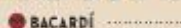
### LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	7,90
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	7,90
Whiskey Jack Daniels 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)	7,90
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	
DARK & STORMY (18cl) <b>[NEW]</b>	7,90
Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	
PIÑA COLADA (14cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
CAÍPIRINHA (8cl)	7,90
Cachaça, citron vert, sucre	

### LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) <b>[NEW]</b>	8,60
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)	8,60
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	
BLUEBERRY TONIC (18cl) <b>[NEW]</b>	8,60
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	
CUBAN TIKI (15cl)	8,60
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)	8,60
Whiskey Jack Daniels Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	
BREKIT (14cl)	8,60
Vodka Eristoff, purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, crème de mûre	

### LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	8,90
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)	8,90
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) <b>[NEW]</b>	6,50
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) <b>[NEW]</b>	6,50
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)	6,50
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	
VIRGIN SPRITZ (18cl)	6,50
Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	
OXFORD PASSION (18cl)	6,50
Purée de passion, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, basilic	

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

# Les Croques

Accompagnés de frites et salade

## LE VÉRITABLE CROQUE ROULÉ

Jambon blanc, Emmental, béchamel

13,90

## CROQUE CAMEMBERT **[NEW]**

Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage

13,90

## CROQUE VEGGIE **[M]**

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% plain air !

Winter is coming, la tomate is leaving\*

### QUEEN VICTORIA

Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique

12,90

### WINTER DETOX **[NEW]** **[M]**

Boullgour, Feta AOP, veggie balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel

13,90

### CAESAR CRISPY CHICKEN

Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar

12,90

### DUCK FACE SALAD **[NEW]**

Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique

14,90

### CAMEMBERT CHAUD

Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique

14,90



WINTER DETOX

## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	2,90	3,60	5,10
PERRIER		3,70	5,10
Fines Bulles		3,70	5,10
S. PELLEGRINO		3,70	5,10
SIROP TEISSEIRE (2cl)			0,30

Vittel

PELLEGRINO

perrier

## LES FLAM'

### FLAM' GRATINÉE

Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche

9,90

### FLAM' ROYALE **[NEW]**

Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche

13,90

### FLAM' CHÈVRE MIEL **[M]**

Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche

14,90

### FLAM' CHAMPI **[NEW]**

Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutarde à l'ancienne

14,50



FLAM' ROYALE

## BUTCHER'S CORNER

### ENTRECÔTE

Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée

19,90

### 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** ■ ■ ■ **[NEW]**

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

14,50

### TRAVERS DE PORC MARINÉS **[NEW]**

Pièce de 340g environ, sauce BBQ

17,90

### DEMI MAGRET DE CANARD **[NEW]**

Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre

17,90

### BROCHETTE DE POULET MARINÉ

Pièce de 250g environ, marinade curry-gingembre-coriandre-citron vert

15,90

### 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

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

13,90

## ROYAL POTATOES

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

14,90

## BLACK PEPPER

Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's noir au poivre

15,90

## EMPIRE STATE BURGER

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

22,90

## BURGER VEGGIE

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

13,90

## BURGER COMTÉ

Steak haché de bœuf, Comté AOP, poitrine fumée, galette de pommes de terre, compotée d'oignons rouges, salade, sauce moutarde Savors®, bun's

15,90

**DOUBLEZ VOTRE STEAK**

POUR 3,50€



## THE PUB'S SPECIAL

### CAMEMBERT RÔTI

Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade

16,90

### FISH & CHIPS *(issu de la pêche responsable)*

Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites

13,90

### CURRY D'AGNEAU **[NEW]**

Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati

15,90

### PLANCHE CAMEMBERT LOVERS **[NEW]**

Demi Camembert rôti, demi croque Camembert, petite salade de Camembert chaud, frites

17,90

### WELSH ROYAL

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

14,90

### PARMENTIER PULLED PORK **[NEW]**

Pulled pork, purée de pommes de terre

14,90

### DOS DE CABILLAUD **[NEW]**

Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati

15,90

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 [NEW]</b>	8,50
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
<b>TIRAMISU CHOCO-NOISETTES</b>	5,90
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>	5,90
Crème glacée vanille, crème fouettée	
<b>TRIFLE MANGUE [NEW]</b>	6,90
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
<b>GIANT PROFITEROLE DU PUB</b>	8,50
Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
<b>LEMON CURD CHEESECAKE</b>	6,90
Crème au citron, cheesecake, spéculoos, meringue italienne	
<b>CRÊPE AU BUREAU</b>	7,90
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>CRÊPE AU SUCRE</b>	4,20
<b>CRÊPE AU NOCCIOLATA@</b>	4,90
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	6,90



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 [NEW] 8,50  
 Crèmes glacées noir de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée

ET PAF ! [NEW] 8,50  
 Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée

MANGO SHOW [NEW] 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 [NEW] 7,90  
 Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée

COUPE À COMPOSER 2 BOULES 3,70  
 COUPE À COMPOSER 3 BOULES 5,50

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>IRISH COFFEE (18cl)</b>	9,50
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
<b>CAFÉ, DÉCA</b>	1,90
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,20
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	3,40
<b>DOUBLE EXPRESSO CRÈME</b>	3,70
<b>CAPPUCCINO OU LATTE MACCHIATO</b>	3,90
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	3,90
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,50
<b>THÉ - INFUSION EILLES</b>	3,50
<b>SUPPLÉMENT APRÈS 19H30 PAR BOISSONS CHAUDES HORS RESTAURATION</b>	1,00



ET PAF !

# Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,00
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	7,00
RHUM BACARDI SPICED (4cl) <b>NEW</b>	7,00
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	7,00
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	7,00
GIN BOMBAY BRAMBLE (4cl)	9,00
VODKA ERISTOFF (4cl)	5,50
VODKA RED BULL (29cl)	9,00
VODKA GREY GOOSE (4cl)	9,00
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,00
BAILEYS (4cl)	6,00
GET 27 (4cl)	6,00
GET 31 (4cl)	6,00
AMARETTO (4cl)	6,00
ARMAGNAC (4cl)	6,00
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	3,00
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	25,00
Demandez notre sélection	

# les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	5,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	6,90
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	7,90
CARDHU 12 ANS (4cl)	7,90
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	9,90
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	9,90
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	6,90
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4cl)	7,90
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	7,90

# Champagne & Bulles

	12cl	75cl
<b>CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC AOP</b>	5,40	28,90
Domaine Viticole de la Ville de Colmar		
<b>CHAMPAGNE PAUL ROMAIN BRUT</b>		49,00
Assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier		
<b>RUINART</b>		85,00
Assemblage de pinot noir et de chardonnay		

# Les Vins

## VINS ROUGES

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>PINOT NOIR AOP</b>	4,10	7,70	15,00	22,50
Domaine Viticole de la Ville de Colmar				
<b>CHÂTEAU PEYCHAUD</b>	3,70	6,90	13,50	20,70
Côte de Bourg AOP				
<b>DOMAINE EYERINE - CAIRANNE</b>	4,50	8,50	16,40	23,40
Côte du Rhône Village Cairanne AOP				
<b>VIN DE CALIFORNIE - MERLOT</b>	3,90	7,50	14,70	22,00
Barefoot				

## VINS BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>PINOT GRIS D'ALSACE AOP</b>	4,80	9,20	17,70	26,50
Eugène Klipfel				
<b>RIESLING AOP</b>	4,30	8,10	15,70	23,50
Domaine Viticole de la Ville de Colmar				
<b>DOMAINE DE LA BAUME</b>	4,10	7,70	15,10	21,30
Chardonnay Pays d'Oc				

## VINS ROSES

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>"LE ROSÉ" ALSACE AOP</b>	3,60	6,80	13,10	19,70
ARTHUR METZ				
<b>DOMAINE TERREBONNE</b>	3,10	5,80	11,20	16,20
IGP Vin de méditerranée				
<b>DOMAINE DE LA BAUME</b>	3,40	6,50	12,60	18,60
Cuvée Les Hirondelles - Vin de Pays d'Oc IGP				

Prix nets en euros. La liste des allergènes de nos recettes est disponible à l'imprimerie 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.