

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

**Happy  
HOUR**

17H - 20h

DU LUNDI AU VENDREDI

PINTE DE BUD 4,5€

COCKTAILS 6,20€

MOCKTAILS 6,00€

## À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
<b>BUD (5°)</b>	3,90	4,90	6,90
<b>LEFFE BLONDE (6,6°)</b>	4,90	6,00	8,80
<b>LEFFE RUBY (5°)</b>	5,70	6,70	9,70
<b>HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)</b>	5,00	6,20	8,80
<b>TRIPEL KARMELIET (8,4°)</b>	5,80	6,80	9,80
<b>GINETTE LAGER BIO (4,5°)</b>	4,90	6,00	8,70
<b>HOEGAARDEN ROSÉE (3°)</b>	5,00	6,20	8,80
<b>KWAK (8,4°)</b>	5,80	6,80	9,80
<b>LEFFE ROYALE BLONDE (7,5°)</b>	5,80	6,80	9,80

## LES BIÈRES BOUTEILLES

<b>BEER BUCKET</b> (6 bouteilles de bière) Composer votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	34,00
<b>CORONA</b> (4,5° - 35,5cl)	6,50
<b>CUBA NISTO</b> (5,9° - 33cl)	6,50
<b>LEFFE 0,0</b> (0,0° - 33cl)	6,00

## FINGER FOOD

<b>WINTER POUTINE</b> <small>[NEW] [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	5,90
<b>ONION RINGS</b> <small>[M]</small> Oignons frits, sauce BBQ	4,90
<b>NACHOS DU PUB</b> <small>[M]</small> Tortilles chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	7,50
<b>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</b> Sauce tartare	4,90
<b>CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, sauce BBQ	5,70



FINGER FOOD XL

## Platters

	L	XL
<b>ASSORTIMENT DE FINGER FOOD</b> Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortilles chips	11,60	18,70
<b>PULLED PORK ROLL</b> <small>[NEW]</small> Tortilles, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	9,90	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES</b>	10,90	18,90
<b>CHEESY PLATTER</b> <small>[M]</small> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ		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		18,90



PULLED PORK ROLL

# LET'S HAVE A DRINK!

## Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	5,00
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	7,00
PICON BIÈRE (25cl)	8,50
MARTINI PROSECCO (12cl)	7,60
COUPE DE CHAMPAGNE VRANKEN SPÉCIAL BRUT (12cl)	7,50
RICARD (2cl)	4,00
KIR VIN BLANC (12cl)	5,00
KIR ROYAL (12cl)	7,80
AMERICANO (6cl)	7,50
PORTO (8cl)	4,50



## LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,80
FANTA ORANGE (33cl)	3,70
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	3,70
SPRITE (33cl)	3,70
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	3,70
SCHWEPES AGRUMES, LEMON (25cl)	3,70
ORANGINA (25cl)	3,70
OASIS TROPICAL (25cl)	3,70
PERRIER (33cl)	3,90
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	5,00
RED BULL SUGARFREE (25cl)	5,00
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	4,30
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	4,30
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	



## Les Cocktails

### LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	7,90
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	7,90
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)	7,90
Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	7,90
Tiquila El Ámador, 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)	7,90
Cachaça, citron vert, sucre	

### LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) <b>[NEW]</b>	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)	8,50
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	
BLUEBERRY TONIC (18cl) <b>[NEW]</b>	8,50
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	
CUBAN TIO (15cl)	8,50
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)	8,50
Whiskey Jack Daniel's Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	
BREXIT (14cl)	8,50
Vodka Eristoff, purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, crème de mûre	

### LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	8,70
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) <b>[NEW]</b>	8,90
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	9,20
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>	6,40
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) <b>[NEW]</b>	6,40
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,40
Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	6,40
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	
VIRGIN SPRITZ (18cl)	6,40
Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	
OXFORD PASSION (18cl)	6,40
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 extra de pulpe de fruits.



# 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>	13,90
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>	15,00
Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's au poivre	
<b>EMPIRE STATE BURGER</b>	22,00
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>	14,00
Galette de pommes de terre, poêlée de champignons, onion rings, œuf au plat, oignons frits, compotée d'oignons rouges, sauce burger, bun's	



**DOUBLEZ VOTRE STEAK**

POUR 4,00€



## THE PUB'S SPECIAL

<b>CAMEMBERT RÔTI</b>	17,00
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 DAGNEAU</b> [NEW]	15,80
Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	
<b>PLANCHE CAMEMBERT LOVERS</b> [NEW]	18,90
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>PARMENTIER PULLED PORK</b> [NEW]	14,50
Pulled pork, purée de pommes de terre	
<b>DOS DE CABILLAUD</b> [NEW]	16,50
Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati	

FLASHEZ CE CODE  
POUR DÉCOUVRIR  
TOUTE NOTRE CARTE  
FOOD & DRINKS  
et nos menus



# Les Croques

Accompagnés de frites et salade

<b>LE VÉRITABLE CROQUE ROULÉ</b> Jambon blanc, Emmental, béchamel	13,90
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> <small>(NEW)</small> Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	14,20

## LES SALADES

Cocoricoo ! 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>QUEENVICTORIA</b> Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique	13,70
<b>WINTER DETOX</b> <small>(NEW)   M</small> Boullgour, Feta AOP, veggie balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	14,30
<b>CAESAR CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar	13,90
<b>DUCK FACE SALAD</b> <small>(NEW)</small> Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	14,50



WINTER DETOX

## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
<b>VITTEL</b>	2,50	3,90	4,90
<b>PERRIER</b>		3,90	4,90
<b>S. PELLEGRINO</b>		3,90	4,90
<b>SIROP TEISSEIRE (2cl)</b>			0,50

Vittel

S. PELLEGRINO

perrier

## LES FLAM'

<b>FLAM' GRATINÉE</b> Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	11,90
<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



FLAM' ROYALE

## BUTCHER'S CORNER

<b>ENTRECÔTE</b> Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et penillée	19,90
<b>STEAK À CHEVAL AU BUREAU VBF</b> • ■ ■ Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	14,90
<b>STEAK SURPRISE VBF</b> • ■ ■ <small>(NEW)</small> Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	17,90
<b>TARTARE DE BŒUF VBF</b> • ■ ■ Viande hachée de bœuf de 180g environ	15,60
<b>TRAVERS DE PORC MARINÉS</b> <small>(NEW)</small> Pièce de 340g environ, sauce BBQ	18,90
<b>DEMI MAGRET DE CANARD</b> <small>(NEW)</small> Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	18,90
<b>BROCHETTE DE POULET MARINÉ</b> Pièce de 250g environ, marinade curry-gingembre-coriandre-citron vert	15,60

### GARNITURES ET SAUCES

**GARNITURES** : Frites, haricots verts, pommes grenaille, salade, riz, légumes d'hiver

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



# Les Desserts Signatures

..... Bye bye l'huile de palme ! .....

<b>BANANA NOCCIOLATA® BUNS</b> [NEW]	8,90
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>	6,50
Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	6,90
Crème glacée vanille, crème fouettée	
<b>TRIFLE MANGUE</b> [NEW]	7,90
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
<b>GIANT PROFITEROLE DU PUB</b>	9,00
Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
<b>CRÊPEAU BUREAU</b>	8,00
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>CRÊPEAU SUCRE</b>	4,50
<b>CRÊPEAU NOCCIOLATA®</b>	5,00
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	7,40



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

## COUPES GLACÉES



<b>CREAMY CRUNCHY</b>	8,50
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
<b>COCO CHUNK</b> [NEW]	8,50
Crèmes glacées noir de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunchy®, crème fouettée	
<b>ET PAF!</b> [NEW]	8,50
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocopic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>MANGO SHOW</b> [NEW]	7,90
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>COUPE À COMPOSER 2 BOULES</b>	4,50
<b>COUPE À COMPOSER 3 BOULES</b>	5,70

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>IRISH COFFEE</b> (18cl)	9,00
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
<b>CAFÉ DÉCA</b>	2,90
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,40
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,40
<b>CAPPUCCINO</b>	4,20
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	4,20
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,40
<b>THÉ BARONNY'S</b>	3,80
<b>INFUSION BARONNY'S</b>	3,80



ET PAF!

## Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,60
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	7,50
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	7,50
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	7,50
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,00
VODKA RED BULL (29cl)	8,50
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,00
BAILEYS (4cl)	7,00
GET 27 (4cl)	6,00
GET 31 (4cl)	7,00
AMARETTO (4cl)	6,00
ARMAGNAC (4cl)	7,00
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	4,50
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	40,00
Demandez notre sélection	

## les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	6,00
JOHNNIEWALKER BLACK LABEL (4cl)	8,00
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	8,00
CARDHU 12 ANS (4cl)	9,00
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	8,50
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	10,00
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	8,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4cl)	8,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	0,00

## Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE JACQUART MOSAÏQUE BRÛT	7,50	50,00
CHAMPAGNE JACQUART ROSÉE PIPPER HEIDSIECK		60,00
CHAMPAGNE PIPPER - HEIDSIECK		70,00

## Les Vins

### VINS ROUGES

	14cl	20cl	50cl	75cl
LE GAND HUMEAU Bordeaux AOP	4,50	4,50		17,00
ANDERA - CARMENERE Chili	6,00	6,00	0,00	24,00
DOMAINE DE BOIS MAYAUD Val de Loire - Siant Nicolas de Bourgueil	5,50	5,50	0,00	23,00
CAVE DE TAIN Côte du Rhône - Crozes Hermitages AOP	6,00	6,50	0,00	30,00
CHATEAU LES ECHEVINS Bordeaux - Lussac Saint-Emlion	6,50	6,50	0,00	29,00

### VINS BLANCS

	14cl	20cl	50cl	75cl
CHARDONNAY GALLO FAMILY Etats-Unis - Californie	5,80			23,00
DOMAINE CHATELAIN Val de Loire - Pouilly Fumé AOC	7,00			32,00
DOMAINE CHEVALIER Bourgogne - Chablis AOC	6,50			29,00

### VINS ROSES

	14cl	20cl	50cl	75cl
DOMAINE DE L'ESCARELLE Palm - Var IGP	5,00			23,00
ESTANDON, HERITAGE Côte de Provence AOP	7,00			32,00
M DE MINUTY Côte de Provence AOP	7,00			30,00

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. MANGER BOUGER FER. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
MONTIGNY LE BRETONNEUX