

FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy
HOUR

-25%

**DU LUNDI AU VENDREDI
DE 17H À 20H
SUR LES PINTES DE BIÈRES
PRESSION
ET LES COCKTAILS**

À LA PRESSION

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

LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BUCKET (6 bouteilles de bière)	37,00
Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi Corona et Cubanisto	
CORONA (4,5° - 35,5cl)	7,50
CUBANISTO (5,9° - 33cl)	7,50
LEFFE 0,0 (0,0° - 33cl)	5,90
ORVAL (6,2° - 33cl)	7,50
PAIX DIEU (10° - 33cl)	7,90
CHIMAY BLEUE (9° - 33cl)	7,50
DUVEL (8,5° - 33cl)	7,00
1625 N.D. DE REIMS (5,7° - 33cl)	6,90
CIDRE BRUT OU DOUX (25cl)	4,60
PAIRDY (MIRABELLES) (6° - 33cl)	7,90
NEW	

FINGER FOOD

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



FINGER FOOD XL

Platters



PULLED PORK ROLL

	L	XL
ASSORTIMENT DE FINGER FOOD	12,90	19,90
Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortillas chips		
PULLED PORK ROLL NEW	10,50	
Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar		
PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES	10,50	19,90
CHEESY PLATTER M	13,90	19,90
Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ		
INDIAN PLATTER NEW		18,90
Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt grec-curry, caviar d'aubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		

LET'S HAVE A DRINK!

Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	4,20
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	5,70
PICON BIÈRE (33cl)	6,30
MARTINI PROSECCO (12cl)	6,60
COUPE DE CHAMPAGNE DU MOMENT (12cl)	8,00
RICARD (2cl)	3,60
KIR VIN BLANC (12cl)	4,30
KIR ROYAL (12cl)	8,60
AMERICANO (6cl)	7,40
PORTO (8cl)	5,10
RATAFIA (8 cl)	6,10



LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	4,20
FANTA ORANGE (33cl)	4,10
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	4,10
SPRITE (33cl)	4,10
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)	5,90
RED BULL SUGARFREE (25cl)	5,90
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl) Oranges pressées, pommes pressées, tomate	4,50
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl) ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	4,50
LIMONADE (25cl)	3,30



Les Cocktails

LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl) Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	8,60
LYNCHBURG LEMONADE (18cl) Whiskey Jack Daniels Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	8,60
SEX ON THE BEACH (14cl) Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	8,60
PORNSTAR MARTINI (11cl) Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	8,60
CARIBBEAN MARGARITA (12cl) Tequila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	8,60
DARK & STORMY (18cl) [NEW] Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	8,60
PIÑA COLADA (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	8,60
CAÍPIRINHA (8cl) Cachaça, citron vert, sucre	8,60

LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	8,60
MOJITO SNOW (14cl) [NEW] Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	8,60
FRUITY MOJITO (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion ou de mangue	8,60

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*	8,60
BRICK LANE (12cl) Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	8,60
BLUEBERRY TONIC (18cl) [NEW] Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	8,60
CUBAN TIKI (15cl) Rhum Bacardi Añejo Curo infusé au piment, fève tonka et cannelle, liqueur de passion, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas, Angostura Bitter	8,60
MANHATTAN CLUB (16cl) Whiskey Jack Daniels Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	8,60
BREKIT (14cl) Vodka Eristoff, purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, crème de mûre	8,60

LES MOCKTAILS

PURPLE REIGN (18cl) [NEW] Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	6,90
WINTER TEA DETOX (18cl) [NEW] Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	6,90
VIRGIN MOJITO (12cl) Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	6,90
PINK STREET (18cl) Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	6,90
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 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	14,90
CROQUE CAM EMBERT <small>[NEW]</small> Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	15,50
CROQUE VEGGIE <small>[M]</small> Artichaut, tomates confites, caviar d'aubergine, crémeux Ricotta, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage	15,10

LES SALADES

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

Winter is coming, la tomate is leaving !

QUEEN VICTORIA Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique	13,60
WINTER DETOX <small>[NEW]</small> <small>[M]</small> Boullgour, Feta AOP, veggie balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	15,20
CAESAR CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar	14,20
DUCK FACE SALAD <small>[NEW]</small> Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	14,90
CAM EMBERT CHAUD Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique	14,50



WINTER DETOX

LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	3,10	3,80	4,80
PERRIER Fines Bulles		3,80	4,80
S. PELLEGRINO		3,80	4,80
SIROP TEISSEIRE (2cl)			0,70

Vittel

S. PELLEGRINO

perrier

LES FLAM'

FLAM' GRATINÉE Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	10,50
FLAM' ROYALE <small>[NEW]</small> Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche	14,20
FLAM' CHÈVRE MIEL <small>[M]</small> Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	14,90
FLAM' CHAMPI <small>[NEW]</small> 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	20,90
STEAK À CHEVALAU BUREAU YBF • ■ ■ Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	14,10
STEAK SURPRISE YBF • ■ ■ <small>[NEW]</small> Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	17,50
TARTARE DE BŒUF YBF • ■ ■ Viande hachée de bœuf de 180g environ	14,90
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	17,90
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, purée de p. de terre

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

14,50

ROYAL POTATOES

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

15,90

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

21,90

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

15,50

BURGER COMTÉ

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

15,90

DOUBLEZ VOTRE STEAK

POUR 4,00€



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

14,50

CURRY D'AGNEAU **[NEW]**

Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati

15,50

PLANCHE CAMEMBERT LOVERS **[NEW]**

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

18,90

WELSH ROYAL

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

15,90

PARMENTIER PULLED PORK **[NEW]**

Pulled pork, purée de pommes de terre

15,20

DOS DE CABILLAUD **[NEW]**

Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati

16,20

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>	8,50
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
TIRAMISU CHOCO-NOISETTES	7,50
Tout est dans le titre :)	
BROOKIE DU BOSS	8,50
Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	
APPLE CRUMBLE	7,20
Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,90
Crème glacée vanille, crème fouettée	
TRIFLE MANGUE <small>[NEW]</small>	8,20
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	
LEMON CURD CHEESECAKE	7,50
Crème au citron, cheesecake, spéculoos, meringue italienne	
CRÊPE AU BUREAU	7,50
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
CRÊPE AU SUCRE	4,70
CRÊPE AU NOCCIOLATA®	5,70
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,90



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

COUPES GLACÉES



CARTE D'OR

CREAMY CRUNCHY	8,90
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
COCO CHUNK <small>[NEW]</small>	9,20
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
ET PAF! <small>[NEW]</small>	9,20
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
MANGO SHOW <small>[NEW]</small>	8,90
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
DETOX & VOUS	8,90
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
BASIC FIT <small>[NEW]</small>	9,20
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée	
COUPE À COMPOSER 2 BOULES	4,90
COUPE À COMPOSER 3 BOULES	6,90

LES BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE (18cl)	7,90
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
CAFÉ DÉCA	2,20
CAFÉ CRÈME	2,50
CAFÉ ALLONGÉ	3,60
CAFÉ LATTE	4,10
CAPPUCCINO	4,70
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,50
CHOCOLAT CHAUD	4,20
THÉ MAISON RICHARD	3,90
INFUSION BIO MAISON RICHARD	3,90



ET PAF!

Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	5,60
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	5,90
RHUM BACARDI SPICED (4cl) NEW	7,50
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	8,60
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	5,90
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	8,50
GIN BOMBAY BRAMBLE (4cl)	8,50
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,10
VODKA RED BULL (29cl)	7,60
VODKA GREY GOOSE (4cl)	10,90
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	5,60
BAILEYS (4cl)	5,70
GET 27 (4cl)	5,70
GET 31 (4cl)	5,90
AMARETTO (4cl)	5,50
ARMAGNAC (4cl)	7,20
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	3,00
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	27,00
Demandez notre sélection	

les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	5,60
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	8,60
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	9,00
CARDHU 12 ANS (4cl)	9,00
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	9,00
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	14,90
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	6,60
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4cl)	7,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	9,00

Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE DU MOMENT		
Demandez à votre serveur		
	8,00	39,90
CHAMPAGNE HENRIABELE BRUT		50,00
40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinon Meunier		
RUINART BRUT		79,00
45% Pinot Noir, 55% Chardonnay		

Les Vins

VINS ROUGES

	14cl	20cl	50cl	75cl
MALBEC MERLOT	3,80	7,50	14,20	
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX	4,40	8,70	16,40	22,00
Ch. Chamaillé - 100% Merlot				
GRAVES	5,60	11,10	20,90	28,00
Ch. Chanteloiseau - 65% Cab. Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cab. Franc				
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	5,20	10,30	19,40	26,00
Le Moulingenêt - 100% Pinot Noir				
CHINON	5,80	11,40	21,70	29,00
Les Morinières - 100% Pinot Noir				

VINS BLANCS

	14cl	20cl	50cl	75cl
SAUVIGNON BLANC	3,80	7,50	14,20	
BOURGOGNE ALIGOTÉ	5,40	10,70	20,20	27,00
Domaine Cornu - 100% Aligoté				
POUILLY FUMÉ	7,60	15,00	28,40	38,00
Le Tronsec - 100% Sauvignon Blanc				

VINS ROSES

	14cl	20cl	50cl	75cl
MALBEC ROSÉ	3,80	7,50	14,20	
CÔTES DE PROVENCE	5,00	9,90	18,70	25,00
Domaine de la Gypsière - 80% Grenache, 20% Cinsault				

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. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.