

FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy
HOUR

-50%

DU LUNDI AU VENDREDI
DE 17H À 19H
SUR LA PINTÉ DE BIÈRE
ET LES COCKTAILS
(avec et sans alcool)

À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
BUD (5")	3,80	4,80	6,80
LEFFE BLONDE (6,6")	4,80	6,20	8,30
LEFFE RUBY (5")	5,20	6,70	8,70
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9")	4,50	5,80	7,50
TRIPLE KARMELIET (8,4")	5,90	7,00	9,60
CINETTE LAGER BIO (4,5")	4,90	6,50	8,50
LEFFE LA LÉGÈRE (5")	4,80	6,20	8,30
HOEGAARDEN ROSÉE (3")	4,90	6,50	8,50
LEFFE ROYALE IPA (7,5")	5,60	6,80	9,20
GOOSE ISLAND IPA (5,9")	5,60	6,80	9,20
KYNAK (8,4")	6,10	7,20	9,90
CAM DEN PALE ALE (4")	5,60	6,80	9,20
GUINNESS (4,2")	5,90	7,00	9,60

LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BUCKET (6 bouteilles de bière) Composez votre set de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	32,70
CORONA (4,5" - 35,5cl)	6,70
CUBANISTO (5,9" - 33cl)	6,70
LEFFE 0,0 (0,0" - 33cl)	5,20
ABBAYE DE TELHOUE (5" - 33cl)	6,10
LEFFE BRUNE (6,5" - 33cl)	6,10
DUCHESSE ANNE TRIPLE (4,6" - 33cl)	6,10

FINGER FOOD

WINTER POUTINE <small>NEW</small> <small>M</small> Frites, sauce Cheddar - mousses à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	5,90
CHEDDAR STICKS <small>M</small> Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	5,90
ONION RINGS <small>M</small> Oignons frits, sauce BBQ	4,90
NACHOS DU PUB <small>M</small> Tortilles chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	6,90
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE Sauce tartare	4,90
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	5,90



FINGER FOOD XL



PULLED PORK ROLL

Platters

	L	XL
ASSORTIMENT DE FINGER FOOD Cheddar stick, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortilles chips	11,90	17,90
PULLED PORK ROLL <small>NEW</small> Tortilles, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	9,90	
PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES	9,90	15,90
CHEESY PLATTER <small>M</small> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	11,90	17,90
INDIAN PLATTER <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 (6cl)	4,20
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	4,50
PICON BIÈRE (25cl)	4,50
MARTINI PROSECCO (12cl)	6,70
COUPE DE CHAMPAGNE CHARLES HEDSIECK (12cl)	8,90
KIR VIN BLANC (12cl)	4,20
KIR BRETON (12cl)	3,20
KIR ROYAL (12cl)	8,90
AMERICANO (6cl)	6,20
PORTO (6cl)	4,20
RICARD (2cl)	3,10



LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,50
FANTA ORANGE (33cl)	3,50
FUZETA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANCUE (25cl)	3,50
SPRITE (33cl)	3,50
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	3,50
SCHWEPES AGRUMES, LEMON (25cl)	3,50
ORANGINA (25cl)	3,50
OASIS TROPICAL (25cl)	3,50
PERRIER (33cl)	3,50
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	4,50
RED BULL SUGARFREE (25cl)	4,50
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	
THE GLACE MAISON (25cl)	3,60



Les Cocktails

LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	8,40
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	8,40
Whiskey Jack Daniels Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	
SEX ON THE BEACH (14cl)	8,40
Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	
PORNSTAR MARTINI (11cl)	8,40
Vodka Eristoff, liqueur de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	8,40
Tiëquile El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
DARK & STORMY (18cl) NEW	8,40
Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	
PIÑA COLADA (14cl)	8,40
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
CAÍPIRINHA (8cl)	8,40
Cachaça, citron vert, sucre	

LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) NEW	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) NEW	8,60
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schwepes	
CUBAN TIKI (15cl)	8,60
Rhum Bacardi Añejo, liqueur de triple sec, fèves 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	
BREXIT (14cl)	8,60
Vodka Eristoff, purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, crème de mûre	

LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	8,20
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) NEW	8,40
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	8,40
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	6,50
Nectar de paine et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) NEW	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 Schwepes, orange fraîche	
OKFORD PASSION (18cl)	6,50
Purée de passion, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, basilic	

*Sans d'alcool. Les boissons ACE & fraise sont des boissons aux fruits / Sans nos boissons sont à base de jus concentré et/ou de purée de fruits.

Les Croques

Accompagnés de frites et salade

LEVÉRITABLE CROQUE ROULÉ Jambon blanc, Emmental, béchamel	13,90
CROQUE CAM EMBERT <small>(NEW)</small> Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	14,50
CROQUE VEGGIE <small>(M)</small> Artichaut, tomates coriées, caviar d'aubergine, crémeux Ricotta, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage	14,50

LES SALADES

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

Winter is coming, le tomate is leaving*

QUEEN VICTORIA Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique	12,90
WINTER DETOX <small>(NEW) (M)</small> Bouillotte, 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 <small>(NEW)</small> Magret de canard fumé, pois, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	13,90
CAM EMBERT CHAUD Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique	13,90



WINTER DETOX

LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	2,50	3,60	4,90
PERRIER Fines Bulles		3,60	4,90
S. PELLEGRINO		3,60	4,90
SIROP TEBSEBRE (2cl)			0,50

Vittel S.PELLEGRINO perrier

LES FLAM'

FLAM' GRATINÉE Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	9,90
FLAM' ROYALE <small>(NEW)</small> Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche	13,90
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	13,90



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	13,50
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	14,50
TRAVERS DE PORC MARINÉS <small>(NEW)</small> Pièce de 340g environ, sauce BBQ	17,90
DEMI-MAGRET DE CANARD <small>(NEW)</small> Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	17,90
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	14,90

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	13,90
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's	
ROYAL POTATOES	14,50
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	
BLACK PEPPER	14,50
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 <small>(V)</small>	13,50
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	15,50
Steak haché de bœuf, Comté AOP, poitrine fumée, galette de pommes de terre, compotée d'oignons rouges, salade, sauce moutarde Savon®, bun's	

DOUBLEZ VOTRE STEAK

POUR 3,60€



THE PUB'S SPECIAL

CAMEMBERT RÔTI	15,90
Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	
FISH & CHIPS <small>(issu de la pêche responsable)</small>	13,90
Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	
CURRY D'AGNEAU <small>(NEW)</small>	14,90
Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	
PLANCHE CAMEMBERT LOVERS <small>(NEW)</small>	16,50
Demi Camembert rôti, demi croque Camembert, petite salade de Camembert chaud, frites	
WELSH ROYAL	14,90
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	
PÂRMENTIER PULLED PORK <small>(NEW)</small>	14,50
Pulled pork, purée de pommes de terre	
DOS DE CABILLAUD <small>(NEW)</small>	14,90
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® BUMS <small>(NEW)</small>	8,50
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
TIRAMISU CHOCO-NOISETTES	6,50
Tout est dans le titre :)	
BROOKIE DU BOSS	7,50
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>	7,50
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion.	
GIANT PROFITEROLE DU PUB	8,50
Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
LEMON CURD CHEESECAKE	6,90
Crème au citron, cheesecake, spéculoos, meringues italiennes	
CRÊPE AU BUREAU	6,90
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
CRÊPE AU SUCRE	3,90
CRÊPE AU NOCCIOLATA®	4,90
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,90



TRIFLE
MANGUE



GIANT PROFITEROLE

COUPES GLACÉES

CAISSI D'OR

CREAMY CRUNCHY	7,90
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
COCO CHUNK <small>(NEW)</small>	7,90
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunchy®, crème fouettée	
ET PAF! <small>(NEW)</small>	7,90
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocopic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
MANGO SHOW <small>(NEW)</small>	7,90
Sorbets plein fruit mangue et caissis, 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>	7,90
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mûlado®, crème fouettée	
COUPE À COMPOSER 2 BOULES	3,90
COUPE À COMPOSER 3 BOULES	4,90



LES BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE (18cl)	6,90
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
CAFÉ DÉCA	1,80
CAFÉ CRÈME	2,30
CAFÉ ALLONGÉ	1,80
CAFÉ LATTE	3,00
CAPPUCCINO	4,00
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,20
CHOCOLAT CHAUD	3,90
THÉ BARONNY'S	2,90
INFUSION BARONNY'S	2,90



ET PAF!

Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,90
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	8,90
RHUM BACARDI SPICED (4cl) [NEW]	7,90
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	7,90
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,00
RHUM BACARDI ORANGEHEART (4cl)	6,90
GIN BOMBAY BRAMBLE (4cl)	9,90
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,90
VODKA RED BULL (20cl)	8,90
BAILEYS (2cl)	6,50
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,00
BAILEYS (4cl)	6,50
GET 27 (4cl)	6,00
GET 31 (4cl)	6,00
ARMAGNAC (4cl)	8,50
LE SHOT AU BURBAU (2cl)	3,00
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BURBAU (2cl)	20,00
Demandez notre sélection	

les Whiskies



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

Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE CHARLES HEDSIECK	8,90	55,00
Sa texture précieuse évoque le craquant d'une fine couche de nougatine		
CIDRE VAL DE RANCE	3,50	11,00
Brut ou Doux		

Les Vins

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
BROUILLY AOP Domaine Tavian - vin tendre et fruité	4,30	7,70	15,50	23,00
BORDEAUX SUPERIEUR AOP Château Canada - vin rond avec des notes épicées	4,30	7,70	15,50	23,00
CÔTE DU RHÔNE AOP Château des Coccinelles - vin sur le fruit et la rondeur issu de raisins de l'agriculture biologique	4,90	8,70	17,40	26,00
SAUMUR-CHAMPAGNE AOP Les Loges Château de Villeneuve Bio	5,00	9,00	18,00	27,00
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC Domaines des Terres Noires	4,30	7,70	15,50	23,00

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
PAYS D'OC IGP BIO CHARDONNAY Arrogant Fing - Bouche flatteuse sur les fruits tropicaux	4,10	6,90	13,90	21,00
PINOT BLANC AOP ALSACE Kuentz-Bas	4,20	7,40	14,70	22,00
SAUVIGNON BLANC AOP QUINCY Domaine Renaudet	5,50	9,70	19,40	29,00

VINS ROSES

	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP MEDITERRANEE Nautic - Famille Sumeire - vin équilibré aux notes de fraise en finale	3,60	6,40	12,70	19,00
SABLE DE CAMARGUE IGP BIO Un rosé subtil aux intenses notes de fruits frais	3,50	6,30	12,50	18,00
CÔTES DE PROVENCE AOP M de Minuty	5,50	9,70	19,40	29,00

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 D'UN CÉRÉAL COMPLET EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
CESSION SEVIGNE