

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy  
HOUR

5.00€

DU LUNDI AU VENDREDI  
(HORS JOURS FÉRIÉS).  
DE 17H À 20H.  
CONSULTEZ NOS  
ARDOISES

## À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
BUD (5°)	3,90	4,70	6,30
LEFFE BLONDE (6,6°)	4,30	5,70	8,30
LEFFE RUBY (5°)	4,60	6,00	8,90
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	4,00	5,10	7,60
TRIPEL KARMELIET (8,4°)	4,80	6,10	9,00
GINETTE LAGER BIO (4,5°)	4,30	5,70	8,30
MONACO, PANACHÉ (1,2°)	3,30	4,10	5,70
PICON (5°)	4,10	5,40	7,80
LEFFE ROYALE IPA (7,5°)	4,60	6,00	8,90
HOEGAARDEN ROSÉE (3°)	4,20	5,60	8,20
GUINNESS (4,2°)	4,80	6,10	9,00
SUPP SIROP TEISSEIRE	0,40		

## LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BUCKET (6 bouteilles de bière) Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	30,00
CORONA (4,5° - 35,5cl)	6,00
CUBANISTO (5,9° - 33cl)	6,00
LEFFE 0,0 (0,0° - 33cl)	4,20
GOOSE ISLAND IPA (4,3° - 35,5cl)	6,00
CAMDEN PALE ALE (4,6° - 33cl)	6,00

## FINGER FOOD

WINTER POUTINE <b>NEW M</b> Frites, sauce Cheddar - moutarde à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	6,90
CHEDDAR STICKS <b>M</b> Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	6,10
ONION RINGS <b>M</b> Oignons frits, sauce BBQ	5,30
NACHOS DU PUB <b>M</b> Tortillas chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	6,90
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE Sauce tartare	5,30
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	6,10



FINGER FOOD XL

## Platters



PULLED PORK ROLL

	L	XL
ASSORTIMENT DE FINGER FOOD Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortillas chips	12,90	19,90
PULLED PORK ROLL <b>NEW M</b> Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	10,90	
PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES	11,90	18,90
CHEESY PLATTER <b>M</b> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	13,90	20,90
INDIAN PLATTER <b>NEW M</b> Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt grec-curry, caviar d'aubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		18,90

# LET'S HAVE A DRINK!

## Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	4,30
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	4,60
PICON BIÈRE (25cl)	4,10
MARTINI PROSECCO (12cl)	6,90
COUPE DE CHAMPAGNE VRANKEN SPÉCIAL BRUT (12cl)	7,90
RICARD (2cl)	3,20
KIR VIN BLANC (12cl)	3,90
KIR ALSACIEN (12cl)	6,90
MOSCATO D'ASTI (12cl)	4,90
CREMANT PHILIPPE BOHRER (12cl)	5,90
MOSCATO D'ASTI (12cl)	4,90



## LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,60
FANTA ORANGE (33cl)	3,60
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	3,60
SPRITE (33cl)	3,60
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	3,60
SCHWEPES AGRUMES, LEMON (25cl)	3,60
ORANGINA (25cl)	3,60
OASIS TROPICAL (25cl)	3,60
PERRIER (33cl)	3,80
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	4,90
RED BULL SUGARFREE (25cl)	4,90
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	3,70
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	3,70
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	



## Les Cocktails

### LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	8,20
Aperol, Martini Prosecco, Pernier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	8,20
Whiskey Jack Daniel's Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	
SEX ON THE BEACH (14cl)	8,20
Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	
PORNSTAR MARTINI (11cl)	8,20
Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	8,20
Téquila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
DARK & STORMY (18cl) <b>[NEW]</b>	8,20
Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	
PIÑA COLADA (14cl)	8,20
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de coco, nectar d'ananas, crème liquide	
CAÍPIRINHA (8cl)	8,20
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 TIKI (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)	8,20
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Pernier	
MOJITO SNOW (14cl) <b>[NEW]</b>	8,20
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Pernier	
FRUITY MOJITO (14cl)	8,20
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Pernier, purée de framboise ou de passion ou de myrtille	

### LES MOCKTAILS

PURPLE REIGN (18cl) <b>[NEW]</b>	6,60
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) <b>[NEW]</b>	6,60
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,60
Pernier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	6,60
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	
VIRGIN SPRITZ (18cl)	6,60
Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	
OXFORD PASSION (18cl)	6,60
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

<b>LE VÉRITABLE CROQUE ROULÉ</b> Jambon blanc, Emmental, béchamel	14,30
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> <small>NEW</small> Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	14,90
<b>CROQUE VEGGIE</b> <small>M</small> Artichaut, tomates confites, caviar d'aubergine, crémeux Ricotta, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage	14,90

## LES SALADES

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

Wintar is coming, la tomate is leaving

<b>QUEEN VICTORIA</b> Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique	12,90
<b>WINTER DETOX</b> <small>NEW</small> <small>M</small> Boullgour, Feta AOP, veggie balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	13,90
<b>CAESAR CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar	14,20
<b>DUCK FACE SALAD</b> <small>NEW</small> Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	13,50
<b>CAMEMBERT CHAUD</b> Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique	13,90



## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
<b>VITTEL</b>	2,60	3,40	4,40
<b>PERRIER</b> Fines Bulles		3,40	4,40
<b>S. PELLEGRINO</b>		3,40	4,40
<b>SIROP TEISSEIRE (2cl)</b>			0,40

Vittel

S.PELLEGRINO

perrier

## LES FLAM'

<b>FLAM' GRATINÉE</b> Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	9,50
<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	12,90
<b>FLAM' CHÈVRE MIEL</b> <small>M</small> Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	13,90
<b>FLAM' CHAMPI</b> <small>NEW</small> Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutarde à l'ancienne	13,90



## BUTCHER'S CORNER

<b>ENTRECÔTE</b> Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée	20,90
<b>STEAK À CHEVALAU 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)	18,90
<b>TARTARE DE BŒUF VBF</b> ■ ■ ■ Viande hachée de bœuf de 180g environ	14,90
<b>TRAYERS DE PORC MARINÉS</b> <small>NEW</small> Pièce de 340g environ, sauce BBQ	19,90
<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	15,90

### 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 !

<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>	14,70
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	
<b>BLACK PEPPER</b>	14,50
Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's noir au poivre	
<b>EMPIRE STATE BURGER</b>	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	
<b>BURGER VEGGIE</b> 	13,90
Galette de pommes de terre, poêlée de champignons, onion rings, œuf au plat, oignons frits, compotée d'oignons rouges, sauce burger, bun's	
<b>BURGER COMTÉ</b>	15,90
Steak haché de bœuf, Comté AOP, poitrine fumée, galette de pommes de terre, compotée d'oignons rouges, salade, sauce moutarde Savora®, bun's	

**DOUBLEZ VOTRE STEAK**

POUR 4,00€



## THE PUB'S SPECIAL

<b>CAMEMBERT RÔTI</b>	16,90
Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	
<b>FISH &amp; CHIPS</b> <i>(issu de la pêche responsable)</i>	14,90
Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	
<b>CURRY D'AGNEAU</b> <b>[NEW]</b>	15,30
Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	
<b>PLANCHE CAMEMBERT LOVERS</b> <b>[NEW]</b>	17,90
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> <b>[NEW]</b>	14,90
Pulled pork, purée de pommes de terre	
<b>DOS DE CABILLAUD</b> <b>[NEW]</b>	15,90
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 !' .....

<b>BANANA NOCCIOLATA@ BUN'S</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>	7,30
Crème glacée vanille, crème fouettée	
<b>TRIFLE MANGUE</b> <small>[NEW]</small>	7,50
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
<b>GIANT PROFITEROLE DU PUB</b>	8,50
Bun's brioche, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
<b>CRÊPE AU BUREAU</b>	7,50
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>CRÊPE AU SUCRE</b>	4,90
<b>CRÊPE AU NOCCIOLATA@</b>	5,40
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	6,70



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

## COUPES GLACÉES



CARTE D'OR

<b>CREAMY CRUNCHY</b>	8,70
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
<b>COCO CHUNK</b> <small>[NEW]</small>	8,70
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
<b>ET PAF!</b> <small>[NEW]</small>	8,70
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>MANGO SHOW</b> <small>[NEW]</small>	8,70
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
<b>DETOX &amp; VOUS</b>	8,30
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
<b>BASIC FIT</b> <small>[NEW]</small>	8,70
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée	
<b>COUPE À COMPOSER 2 BOULES</b>	4,90
<b>COUPE À COMPOSER 3 BOULES</b>	6,30

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>IRISH COFFEE</b> (18cl)	8,90
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
<b>CAFÉ DÉCA</b>	2,00
<b>CAFÉ CRÈME</b>	3,80
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	3,10
<b>CAFÉ LATTE</b>	4,30
<b>CAPPUCCINO</b>	3,90
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	3,60
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,20
<b>THÉ</b>	3,30
<b>INFUSION</b>	3,30



ET PAF!

# Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,00
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	6,50
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	7,00
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,00
GIN BOMBAY BRAMBLE (4cl)	7,00
VODKA ERISTOFF (4cl)	5,50
VODKA RED BULL (29cl)	8,90
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,00
BAILEYS (4cl)	6,00
GET Z7 (4cl)	6,00
GET Z1 (4cl)	6,00
AMARETTO (4cl)	6,00
EAU DE VIE D'ALSACE (4cl)	6,00

# les Whiskies



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

# Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE VRANKEN SPÉCIAL BRUT AOC Champagne	7,90	45,00
CRÉMANT BRUT PHILIPPE BOHRER ASTI	5,90	29,90
MOSCATO D'ASTI	4,90	25,90

# Les Vins

## VINS ROUGES

	12cl	24cl	46cl	75cl
PINOT NOIR PHILIPPE BOHRER AOC Alsace	4,40	8,20	15,90	23,90
CROZES HERMITAGE AOC Crozes	5,50	10,50	19,90	30,90
DOMAINE DE LA PRESIDENTE AOC Côtes du Rhône	3,70	6,80	13,00	18,90
CHATEAU FRONTENAC AOC Bordeaux	3,70	6,80	13,00	18,90

## VINS BLANCS

	12cl	24cl	46cl	75cl
GEWURZTRAMINER PHILIPPE BOHRER AOC Alsace	5,50	10,50	19,90	30,90
PINOT BLANC PHILIPPE BOHRER AOC Alsace	3,70	6,80	13,00	18,90
PINOT GRIS PHILIPPE BOHRER AOC Alsace	4,90	9,60	18,00	28,30

## VINS ROSES

	12cl	24cl	46cl	75cl
VIGNE ANTIQUE IGP Pays D'Oc	3,10	5,80	11,30	17,00