

FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy
HOUR

-50%

DU LUNDI AU VENDREDI
DE 18H À 20H
SUR LA PINTÉ DE BUD
ET LES COCKTAILS
(avec et sans alcool)

À LA PRESSION

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

LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BUCKET (6 bouteilles de bière)	27,50
Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	
CORONA (4,5° - 35,5cl)	4,90
CUBANISTO (5,9° - 33cl)	4,90
LEFFE 0,0 (0,0° - 33cl)	4,50
CHERRY CHOUFFE (5° - 33cl)	4,90
SORCIER VERTE (8,4° - 33cl)	4,90

FINGER FOOD

WINTER POUTINE <small>NEW M</small> Frites, sauce Cheddar - moutarde 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> Tortillas chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	6,90
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE Sauce tartare	6,90
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	5,90



PULLED PORK ROLL



FINGER FOOD XL

Platters

	L	XL
ASSORTIMENT DE FINGER FOOD Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortillas chips	11,90	17,90
PULLED PORK ROLL <small>NEW M</small> Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	9,90	
PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES	9,90	16,90
CHEESY PLATTER <small>M</small> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	12,90	18,90
INDIAN PLATTER <small>NEW M</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)	4,50
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	6,90
PICON BIÈRE (25cl)	5,40
MARTINI PROSECCO (12cl)	4,50
COUPE DE CHAMPAGNE BRUNO PLOIX (12cl)	8,00
COUPE DE MOSCATO (12cl)	4,50
KIR VIN BLANC (12cl)	3,50
KIR ROYAL (12cl)	8,20
AMERICANO (6cl)	4,90
PORTO (8cl)	3,50



LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,50
FANTA ORANGE (33cl)	3,50
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (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)	3,90
RED BULL SUGARFREE (25cl)	3,90
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	



Les Cocktails

LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	6,90
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	
PIÑA COLADA (14cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
CAÍPIRINHA (8cl)	6,90
Cachaça, citron vert, sucre	

LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) NEW	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) NEW	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	

LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) NEW	8,50
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	8,50
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	6,90
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) NEW	6,90
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,90
Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	6,90
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	

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

14,50

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



WINTER DETOX

LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	2,50	3,50	4,50
PERRIER		3,80	4,90
Fines Bulles			
S. PELLEGRINO		3,80	4,90
SIROP TEISSEIRE (2cl)			0,20

Vittel

S.PELLEGRINO

perrier

LES FLAM'

FLAM' GRATINÉE

Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche

8,90

FLAM' ROYALE **[NEW]**

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

12,90

FLAM' CHÈVRE MIEL **[M]**

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

13,50



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

13,50

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

TRAYERS 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

16,90

GARNITURES ET SAUCES

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

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	14,50
BLACK PEPPER Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's noir au poivre	14,50
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 M 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



DOUBLEZ VOTRE STEAK

POUR 4,00€



THE PUB'S SPECIAL

CAMEMBERT RÔTI Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	16,50
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	14,90
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	14,50
DOS DE CABILLAUD [NEW] Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati	14,90

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 [NEW]	8,50
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
TIRAMISU CHOCO-NOISETTES	6,50
Tout est dans le titre :)	
BROOKIE DU BOSS	8,50
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 [NEW]	6,90
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	
CRÊPE AU BUREAU	7,50
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
CRÊPE AU SUCRE	4,20
CRÊPE AU NOCCIOLATA@	4,90
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,90



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

COUPES GLACÉES



CARTE D'OR

CREAMY CRUNCHY	7,90
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
COCO CHUNK [NEW]	8,50
Crèmes glacées noix 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]	7,90
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
DETOX & VOUS	7,50
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
BASIC FIT [NEW]	7,50
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée	
COUPE À COMPOSER 2 BOULES	3,90
COUPE À COMPOSER 3 BOULES	5,50

LES BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE (18cl)	6,90
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
CAFÉ DÉCA	2,00
CAFÉ CRÈME	3,50
CAFÉ ALLONGÉ	4,00
CAFÉ LATTE	3,50
CAPPUCCINO	3,50
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3,70
CHOCOLAT CHAUD	3,50
THÉ BARONNYS	3,20
INFUSION BARONNYS	3,20



ET PAF!

Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	5,50
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	7,50
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	5,50
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	8,00
VODKA ERISTOFF (4cl)	5,50
VODKA RED BULL (29cl)	9,40
VODKA GREY GOOSE (4cl)	9,00
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	5,50
BAILEYS (4cl)	5,00
GET 27 (4cl)	6,00
GET 31 (4cl)	6,00
AMARETTO (4cl)	6,00
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	3,50
Demandez notre sélection	
LE MÊTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	30,00
Demandez notre sélection	

les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	5,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	9,00
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	7,00
CARDHU 12 ANS (4cl)	10,90
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	9,00
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	12,00
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	7,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4cl)	7,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	7,00

Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE BRUNO PLOIX blanc de blanc ou rosé	8,00	45,00
CHAMPAGNE MOET ET CHANDON BRUT		69,00
CRÉMANT BERNARD BECHT	3,90	25,00

Les Vins

VINS ROUGES

	14cl	20cl	50cl	75cl
PINOT NOIR D'ALSACE Maison BERNARD BECHT	4,20	5,90	13,90	21,50
ST EMILION CLOS FONT MUREE	4,60	6,10	14,90	23,50
CÔTES DE GASCogne UBY n°7 IGP	4,20	5,90	13,90	21,50
RASTEAU Domaine Bressy MASSON	6,20	8,70	19,90	32,00
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Saget la Perrière	4,30	6,20	15,00	22,50

VINS BLANCS

	14cl	20cl	50cl	75cl
CÔTES DE GASCogne Colombard-Ugniblanç N°3 sec fruité	3,90	5,50	13,20	19,90
CÔTES DE GASCogne Colombard-Ugniblanç N°4 moelleux	4,20	5,90	13,90	21,50
PINOT GRIS D'ALSACE Maison BERNARD BECHT	4,20	5,90	13,90	21,50

VINS ROSES

	14cl	20cl	50cl	75cl
IGP ILE DE BEAUTÉ CORSE Terra Nativa "Île de beauté"	4,20	5,90	13,90	21,50
AOP CÔTES DE PROVENCE Le rosé de Sophie	3,90	5,50	13,20	19,90
AOP SAINT DREZERY Puech-haut	5,20	7,10	17,90	26,50

Prix nets en euros. La liste des allergènes de nos recettes est disponible à l'entrée 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.
SAINT-DIE-DES-VOSGES