

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy  
HOUR

17-19H

TOUTES LES BIÈRES  
PRESSIONS 50CL AU PRIX  
DES 33CL  
TOUS LES COCKTAILS À 5€  
(avec et sans alcool)

## À LA PRESSION

	33cl	50cl
<b>BUD</b> (5°)	4,30	6,50
<b>LEFFE BLONDE</b> (6,6°)	4,90	7,30
<b>LEFFE RUBY</b> (5°)	5,30	7,70
<b>HOEGAARDEN BLANCHE</b> (4,9°)	4,80	7,00
<b>TRIPPEL KARMELIET</b> (8,4°)	5,70	8,30
<b>GINETTE LAGER BIO</b> (4,5°)	4,90	7,30
<b>LEFFE ROYALE BLONDE</b> (5°)	5,50	8,20
<b>HOEGAARDEN ROSÉE</b> (4,9°)	4,90	7,10
<b>KWAK</b> (8,4°)	5,70	8,30
<b>GOOSE ISLAND IPA</b> (5,9°)	5,70	8,30
<b>LA BIÈRE DU MOMENT!</b> (demandez à votre serveur)	5,70	8,30

## LES BIÈRES BOUTEILLES

<b>BEER BUCKET</b> (6 bouteilles de bière) Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	29,00
<b>CORONA</b> (4,5° - 35,5cl)	5,80
<b>CUBANISTO</b> (5,9° - 33cl)	5,80
<b>LEFFE 0,0</b> (0,0° - 33cl)	4,90
<b>KASTEEL ROUGE</b> (8° - 33cl)	5,90
<b>STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL BRUNE</b> (11° - 33cl)	5,90
<b>MAREDSOUS BLONDE</b> (6° - 33cl)	5,30
<b>ANOSTEKE BLONDE   WORLD BEST BEER 2021</b> (8° - 33cl)	5,90
<b>QUEUE DE CHARRUE TRIPLE</b> (9° - 33cl)	5,30
<b>LEFORT TRIPLE</b> (8,8° - 33cl)	5,60
<b>LA BIÈRE DU COIN!</b> (demandez à votre serveur)	5,90

## FINGER FOOD

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



FINGER FOOD XL

## Platters

	L	XL
<b>ASSORTIMENT DE FINGER FOOD</b> Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortillas chips		13,90
<b>PULLED PORK ROLL</b> <b>NEW</b> Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	12,90	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES</b>		15,90
<b>CHEESY PLATTER</b> <b>M</b> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ		16,20
<b>INDIAN PLATTER</b> <b>NEW</b> Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt grec-curry, caviar d'aubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		14,90



PULLED PORK ROLL

# LET'S HAVE A DRINK!

## Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	4,70
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	5,20
PICON BIÈRE (25cl)	6,60
MARTINI PROSECCO (12cl)	7,00
COUPE DE CHAMPAGNE "YVEVE BEAUMONT" (12cl)	7,60
RICARD (4cl)	3,90
KIR VIN BLANC (12cl)	3,90
KIR ROYAL (12cl)	8,60
AMERICANO (6cl)	7,70
PORTO (8cl)	4,00
PICON VIN BLANC (20cl)	6,90



## LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,70
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)	3,70
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	5,30
RED BULL SUGARFREE (25cl)	5,30
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	3,80
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	3,80
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas	
SIROP (2cl)	0,50



## Les Cocktails

### LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	7,70
Aperol, Martini Prosecco, Pernier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	8,60
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)	8,20
Téquila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
DARK & STORMY (18cl) <b>[NEW]</b>	8,60
Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	
VOTRE GIN TO (14cl)	8,60
Gin Bombay Sapphire, Hendrick's ou Tanqueray / Concombre, baie de genièvre ou poivre / India Tonic, Fever Tree Mediterranean ou Elder Flo	
LES INCONTOURNABLES !	7,90
Caipirinha   Piña Colada   Margarita   Cuba Libre   Blue champagne	

### LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	7,70
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)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Pernier, purée de framboise ou de passion ou de fraise	

### LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) <b>[NEW]</b>	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)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	
BLUEBERRY TONIC (18cl) <b>[NEW]</b>	8,60
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	
CUBAN TIKI (15cl)	8,20
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)	7,90
Whiskey Jack Daniels Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	
BREXIT (14cl)	7,90
Vodka Eristoff, purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, crème de mûre	

### LES MOCKTAILS

PURPLE REIGN (18cl) <b>[NEW]</b>	6,50
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) <b>[NEW]</b>	6,50
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,10
Pernier, 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	
ZEN & K (18cl)	6,50
Boisson fraise, nectar d'ananas, purée de framboise	
TOUS NOS COCKTAILS SONT DÉCLINABLES EN VIRGIN ! (hors Caipirinha, Cuba Libre, Margarita, Porn Star, Spritz, Gin Tonic, Pornstar)	6,50

\*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	15,60
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> [NEW] Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	15,20
<b>CROQUE DU PUB</b> [M] Jambon Blanc, champignons de Paris, béchamel au cheddar, oeuf sur le plat, pain de campagne gratiné au cheddar	14,20

## 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\*

<b>QUEEN VICTORIA</b> Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique	14,60
<b>WINTER DETOX</b> [NEW] [M] Boullgour, Feta AOP, veggie balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel	15,20
<b>CAESAR CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar	14,10
<b>DUCK FACE SALAD</b> [NEW] Magret de canard fumé, poire, camembert pané, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	15,90
<b>SALADE CHÈVRE - PAIN D'ÉPICES</b> [M] Chèvre pané, brisures de pain d'épices, miel, noix, pommes grenaille, mesclun, pousse d'épinard, vinaigrette balsamique	15,50



WINTER DETOX

## LES FLAM'

<b>FLAM' GRATINÉE</b> Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	11,90
<b>FLAM' ROYALE</b> [NEW] Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche	14,90
<b>FLAM' CHÈVRE MIEL</b> [M] Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	15,20
<b>FLAM' SAUMON</b> [NEW] Saumon fumé, roquette, tomate confite, compotée d'oignons, crème fraîche, citron	15,60



FLAM' ROYALE

## BUTCHER'S CORNER

<b>ENTRECÔTE</b> Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée	17,70
<b>STEAK À CHEVAL AU BUREAU VBF</b> ■ ■ ■ Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	14,50
<b>STEAK SURPRISE VBF</b> ■ ■ ■ [NEW] Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	15,90
<b>TARTARE DE BŒUF VBF</b> ■ ■ ■ Viande hachée de bœuf de 180g environ	15,50
<b>TRAVERS DE PORC MARINÉS</b> [NEW] Pièce de 340g environ, sauce BBQ	16,90
<b>DEMI MAGRET DE CANARD</b> [NEW] Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	17,20
<b>CÔTE À L'OS</b> Côte de bœuf de 450g environ, tendre et persillée	25,90
<b>LES INCONTOURNABLES !</b> Poulet Maroilles, carbonnade flamande	15,30

### GARNITURES ET SAUCES

**GARNITURES :** Frites, haricots verts, pommes grenaille, salade, riz, purée maison, légumes d'hiver maison  
**SAUCES :** Poivre, béarnaise, BBQ, tartare, Maroilles, échalotte

## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
<b>VITTEL</b>	3,20	4,40	5,60
<b>PERRIER</b> Fines Bulles		4,40	5,60
<b>S. PELLEGRINO</b>		4,40	5,60

**SIROP TEISSEIRE (2cl)** 0,50



\*V : Végétarien. L'hiver arrive, la tomate nous quitte. Viande bovine française. AOP : Appellation d'origine protégée

# 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> Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's	14,30
<b>ROYAL POTATOES</b> Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	15,90
<b>BLACK PEPPER</b> Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's noir au poivre	15,50
<b>EMPIRE STATE BURGER</b> Double steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, double Cheddar, poitrine fumée, œuf au plat, oignons rouges, salade, sauce BBQ, bun's	18,90
<b>BURGER VEGGIE</b> <span style="color: green;">M</span> Galette de pommes de terre, poignée de champignons, onion rings, œuf au plat, oignons frits, compotée d'oignons rouges, sauce burger, bun's	14,50
<b>BURGER CHTI</b> Steak haché de bœuf, poitrine fumée, oignons rouges, salade, sauce Maroilles, bun's, Maroilles.	15,90



**DOUBLEZ VOTRE STEAK**

POUR 3,00€



## THE PUB'S SPECIAL

<b>CAMEMBERT RÔTI</b> Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	16,50
<b>FISH &amp; CHIPS</b> <i>(issu de la pêche responsable)</i> Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	14,50
<b>CURRY D'AGNEAU</b> <span style="color: red;">[NEW]</span> Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	15,50
<b>PLANCHE CAMEMBERT LOVERS</b> <span style="color: red;">[NEW]</span> Demi Camembert rôti, demi croque Camembert, petite salade de Camembert chaud, frites	17,90
<b>WELSH ROYAL</b> Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	15,60
<b>PARENTIER PULLED PORK</b> <span style="color: red;">[NEW]</span> Pulled pork, purée de pommes de terre	15,30
<b>DOS DE CABILLAUD</b> <span style="color: red;">[NEW]</span> Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati	16,50

— **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> <b>[NEW]</b>	7,20
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
<b>TIRAMISU CHOCO-NOISSETTES</b>	6,90
Tout est dans le titre :)	
<b>BROOKIE DU BOSS</b>	7,20
Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	
<b>APPLE CRUMBLE</b>	6,70
Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	6,80
Crème glacée vanille, crème fouettée	
<b>TRIFLE MANGUE</b> <b>[NEW]</b>	7,00
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
<b>GIANT PROFITEROLE DU PUB</b>	7,20
Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
<b>TARTE TATIN</b>	6,90
Caramélisée au sucre et au beurre, glace vanille, chantilly	
<b>CRÊPE AU BUREAU</b>	7,20
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>CRÊPE AU SUCRE</b>	4,20
<b>CRÊPE AU NOCCIOLATA@</b>	5,40
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	7,00



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

## COUPES GLACÉES



CARTE D'OR

<b>CREAMY CRUNCHY</b>	7,80
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
<b>COCO CHUNK</b> <b>[NEW]</b>	7,80
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
<b>ET PAF!</b> <b>[NEW]</b>	7,80
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>MANGO SHOW</b> <b>[NEW]</b>	7,80
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
<b>DETOX &amp; VOUS</b>	7,80
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
<b>TOBLERONE@ MANIA</b> <b>[NEW]</b>	7,80
Toberone, crèmes glacées caramel beurre salé, vanille intense, sauce caramel, crème fouettée	
<b>COUPE À COMPOSER 2 BOULES</b>	4,20
<b>MILKSHAKE (VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, FRAISE...)</b>	6,70

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>IRISH COFFEE</b> (18cl)	7,50
Slane Irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
<b>CAFÉ, DÉCA</b>	2,10
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,20
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,30
<b>DOUBLE CAFÉ</b>	3,50
<b>CAPPUCCINO</b>	4,00
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	4,00
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,50
<b>THÉ PASSION   CITRON   MENTHE   CARAMEL   EARL GREY   JASMIN</b>	3,00
<b>INFUSION VERVEINE   TILLEUL   FRUITS ROUGES</b>	3,00



ET PAF!

## Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	5,40
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	6,40
RHUM BACARDI SPICED (4cl) <b>NEW</b>	6,40
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	5,40
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	5,70
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	5,40
LES RHUMS : DON PAPA, DIPLOMATICO, KRAKEN (4cl)	7,50
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,00
VODKA RED BULL (29cl)	8,20
RHUM ARRANGE, DEMANDEZ LES PARFUMS ! (4cl)	4,70
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,10
BAILEYS (4cl)	5,90
GET 27 (4cl)	5,10
GET 31 (4cl)	5,10
POIRE (4cl)	6,90
CHARTREUSE (4cl)	7,70
LE SHOT AU BUREAU (2cl)	2,50
Demandez notre sélection LEMÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2cl)	22,50
Demandez notre sélection	

## les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	5,70
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	6,60
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	7,30
CARDHU 12 ANS (4cl)	7,30
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	8,90
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	8,90
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	6,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4cl)	7,90
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	7,90

## Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE "YVE BEAUMONT"	7,60	39,00

## Les Vins

### VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX BIO	3,80	6,00	11,50	16,60
VIN DU CHILI EL GRANO	3,80	6,00	11,50	16,60
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL	5,00	7,90	15,10	21,70
AOP LALANDE DE POMEROL CHATEAU DE ROQUEBRUNE	5,30	8,30	15,90	22,90
AOC CHINON LES GALETS BIO	4,90	7,80	14,80	21,30

### VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
AOP CHABLIS "LA CHABLISIENNE"	6,40	10,10	19,40	29,90
IGP UBY N°4 MOELLEUX	3,60	5,60	10,60	15,60
IGP CHARDONNAY TERROIRS DE CEPAGES	4,30	6,70	12,90	18,40

### VINS ROSES

	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP GARD CUVÉE DES CHATREUX "BELLE EMILIE"	3,60	5,60	10,60	15,60
IGP ILE DE BEAUTÉ "TERRA NATIVA"	4,40	7,10	14,10	19,80
AOP CÔTES DE PROVENCE "EMOA"	6,10	9,70	17,90	28,00

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