

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

**Happy  
HOUR**

**-50%**

**DU LUNDI AU JEUDI  
DE 17H À 19H  
SUR LA PINTE DE BUD  
ET LES COCKTAILS**  
(avec et sans alcool)

## À LA PRESSION

	33cl	50cl
<b>BUD (5°)</b>	4,90	6,90
<b>LEFFE BLONDE (6,6°)</b>	6,30	8,30
<b>LEFFE RUBY (5°)</b>	6,50	8,50
<b>HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)</b>	5,90	7,60
<b>BUD 5°</b>	4,90	6,90
<b>GINETTE LAGER BIO (4,5°)</b>	5,90	7,60
<b>LEFFE ROYALE BLONDE (7,5°)</b>	7,50	10,20
<b>GINETTE FRUITÉE (4°)</b>	6,40	8,90
<b>TRIPLE KARMELIET (8,4°)</b>	7,50	9,50
<b>KWAK (8,4°)</b>	6,70	
<b>GUINNESS (4,2°)</b>	7,10	9,90

## 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	33,00
<b>CORONA</b> (4,5° - 35,5cl)	6,80
<b>CUBANISTO</b> (5,9° - 33cl)	6,80
<b>LEFFE 0,0</b> (0,0° - 33cl)	5,80
<b>GINETTE BLANCHE BIO 4°</b> - 33cl	6,70
<b>CAMDEN HELLS LAGER</b> (4,6° - 33cl)	6,80
<b>LEFFE ROYALE IPA</b> (7,5° - 33cl)	6,80

## FINGER FOOD

<b>WINTER POUTINE</b> <small>NEW M</small> Frites, sauce Cheddar - moutarde à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	5,90
<b>CHEDDAR STICKS</b> <small>M</small> Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	6,90
<b>ONION RINGS</b> <small>M</small> Oignons frits, sauce BBQ	5,00
<b>NACHOS DU PUB</b> <small>M</small> Tortillas chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	6,90
<b>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</b> Sauce tartare	6,90
<b>CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, sauce BBQ	6,50



FINGER FOOD XL

## Platters



PULLED PORK ROLL

	L	XL
<b>ASSORTIMENT DE FINGER FOOD</b> Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortillas chips	12,50	18,00
<b>PULLED PORK ROLL</b> <small>NEW M</small> Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	10,20	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES</b>	11,50	17,50
<b>CHEESY PLATTER</b> <small>M</small> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	14,20	22,90
<b>INDIAN PLATTER</b> <small>NEW M</small> Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt grac-curry, caviar d'aubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		17,90

# LET'S HAVE A DRINK!

## Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	4,20
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	4,50
PICON BIÈRE (33cl)	6,10
MARTINI PROSECCO (12cl)	6,70
COUPE DE CHAMPAGNE YRANKEN SPÉCIAL BRUT 4cl	4,50
RICARD 2cl	3,00
KIR VIN BLANC 12cl	4,50
KIR ROYAL 12cl	8,90
PORTO 8cl	4,50



## 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)	3,60
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	5,50
RED BULL SUGARFREE (25cl)	5,50
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	3,90
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	3,90
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	



## Les Cocktails

### LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	7,50
Aperol, Martini Prosecco, Pernier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	8,00
Whiskey Jack Daniel's Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	
SEX ON THE BEACH (14cl)	8,00
Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	
PORNSTAR MARTINI (11cl)	8,00
Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	8,00
Téquila El Jimador, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
DARK & STORMY (18cl) [NEW]	8,00
Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	
PIÑA COLADA (14cl)	8,00
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
CATPIRINHA (8cl)	8,20
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 Schweppes	
CUBAN TIKI (15cl)	8,60
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)	8,60
Whiskey Jack Daniel's 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)	8,60
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) [NEW]	8,60
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	8,60
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]	6,20
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) [NEW]	6,20
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,20
Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	6,20
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	
OXFORD PASSION (18cl)	6,20
Purée de passion, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, basilic	

# 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

## CROQUE VEGGIE [M]

Artichaut, tomates confites, caviar d'aubergine, crémeux Ricotta, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage

14,80

## LES SALADES

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

Winter is coming, la toma'ta is leaving\*

### QUEEN VICTORIA

Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique

12,90

### WINTER DETOX [NEW][M]

Boullgour, Feta AOP, veggïe balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel

14,10

### CAESAR CRISPY CHICKEN

Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar

13,90

### DUCK FACE SALAD [NEW]

Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique

15,10

### CAMEMBERT CHAUD

Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique

14,90



WINTER DETOX

## LES FLAM'

### FLAM' GRATINÉE

Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche

10,90

### FLAM' ROYALE [NEW]

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

13,90

### FLAM' CHÈVRE MIEL [M]

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

14,50

### FLAM' CHAMPI [NEW]

Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutarde à l'ancienne

14,10



FLAM' ROYALE

## BUTCHER'S CORNER

### ENTRECÔTE

Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée

20,90

### STEAK À CHEVALAU BUREAU VBF\* [M]

Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise

14,00

### STEAK SURPRISE VBF\* [M][NEW]

Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)

16,90

### TARTARE DE BŒUF VBF\* [M]

Viande hachée de bœuf de 180g environ

14,90

### TRAVERS DE PORC MARINÉS [NEW]

Pièce de 340g environ, sauce BBQ

19,90

### DEMI MAGRET DE CANARD [NEW]

Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre

18,90

### 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 basmati, Légumes d'hiver

**SAUCES :** Poivre, Béarnaise, BBQ, Tartare, Bleu, Echalotte

## LES EAUX

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

Vittel

PELLEGRINO

perrier

# 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

14,00

## ROYAL POTATOES

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

15,20

## BLACK PEPPER

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

15,60

## 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

14,20

## 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

15,80

**DOUBLEZ VOTRE STEAK**

POUR 3,90€



## 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

15,90

### PLANCHE CAMEMBERT LOVERS **[NEW]**

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

19,50

### WELSH ROYAL

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

15,50

### PARMIER PULLED PORK **[NEW]**

Pulled pork, purée de pommes de terre

14,90

### DOS DE CABILLAUD **[NEW]**

Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati

16,90

— **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> [NEW]	8,60
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
<b>TIRAMISU CHOCO-NOISSETTES</b>	6,50
Tout est dans le titre :)	
<b>BROOKIE DU BOSS</b>	8,70
Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	
<b>APPLE CRUMBLE</b>	6,60
Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	6,90
Crème glacée vanille, crème fouettée	
<b>TRIFLE MANGUE</b> [NEW]	7,90
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
<b>GIANT PROFITEROLE DU PUB</b>	8,80
Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
<b>CRÊPE AU BUREAU</b>	7,90
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>	4,90
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	7,00



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> [NEW]	8,60
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
<b>ET PAF!</b> [NEW]	8,60
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>MANGO SHOW</b> [NEW]	8,50
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
<b>DETOX &amp; VOUS</b>	8,20
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
<b>BASIC FIT</b> [NEW]	8,50
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée	
<b>COUPE À COMPOSER 2 BOULES</b>	4,00
<b>COUPE À COMPOSER 3 BOULES</b>	5,90

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>IRISH COFFEE</b> (18cl)	7,50
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
<b>CAFÉ, DÉCA</b>	2,00
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,80
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,10
<b>CAFÉ LATTE</b>	4,00
<b>CAPPUCCINO</b>	4,00
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	4,20
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,00
<b>THÉ BARONNY'S</b>	2,90
<b>INFUSION BARONNY'S</b>	2,90



ET PAF!

# Les Spiritueux & Digestifs

<b>RHUM BACARDI CARTA ORO</b> (4cl)	6,90
<b>RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO</b> (4cl)	8,90
<b>RHUM BACARDI RESERVA OCHO</b> (4cl)	8,90
<b>GIN BOMBAY ORIGINAL</b> (4cl)	6,00
<b>LA PRUNELLE DE TROYES</b> (4cl)	8,90
<b>VODKA ERISTOFF</b> (4cl)	6,90
<b>VODKA RED BULL</b> (29cl)	8,90
<b>TEQUILA EL JIMADOR</b> (4cl)	6,50
<b>BAILEYS</b> (4cl)	6,50
<b>GET 27</b> (4cl)	6,00
<b>GET 31</b> (4cl)	6,00
<b>AMARETTO</b> (4cl)	8,50
<b>ARMAGNAC</b> (4cl)	8,90
<b>LE SHOT AU BUREAU</b> (2cl)	3,00
Demandez notre sélection	
<b>LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU</b> (2cl)	20,00
Demandez notre sélection	

# les Whiskies



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

# Champagne & Bulles

	12cl	75cl
<b>CHAMPAGNE CHEURLIN-DANGIN</b> CARTE OR BRUT	8,50	59,00
<b>CHAMPAGNE CHEURLIN-DANGIN</b> ROSE	8,50	59,00

# Les Vins

## VINS ROUGES

	20cl	50cl	75cl
<b>MERLOT IGP PAYS D'OC</b>	4,80	11,20	
LA CAVE DES 9 CLÉS - Vin souple et fruité			
<b>COULANGES LA VINEUSE</b>	6,90	17,20	26,00
DOMAINE BORGNAT - Yonne			
<b>BROUILLY AOP</b>	6,90	18,20	28,50
DOMAINE TAVIAN - Vin tendre et fruité			
<b>CAMELON MALBEC</b>	7,50	19,20	29,00
Domaine Bousquet - Argentine			
<b>COTES DU RHONE AOP</b>	6,00	14,70	24,00
DOMAINE BRUNELY - Harmonie entre fruits et épices			

## VINS BLANCS

	20cl	50cl	75cl
<b>CHARDONNAY IGP PAYS D'OC</b>	4,80	11,20	
LA CAVE DES 9 CLES - Un vin frais et souple			
<b>PETIT CHABLIS VIBRANT AOP</b>	7,90	22,20	32,90
LA CHABLISIENNE - Un chardonnay riche et frais			
<b>CHARDONNAY</b>	6,50	14,70	21,90
El Grano - Chili			

## VINS ROSES

	20cl	50cl	75cl
<b>IGP TERRE DU MIDI</b>	4,80	11,20	
ESTANQUET 18 - Un rosé rond et fruité			
<b>LE PTIT GRIS</b>	6,90	17,20	26,50
IGP OC Grenache Gris			
<b>SABLE DE CAMARGUE IGP BIO</b>	6,70	17,00	25,90
Domaine Royal de Jarras - Un rosé subtil et frais			

Prix nets en euros. La liste des allergènes de nos recettes est disponible à l'inbénier du restaurant. AOP : Appellation d'Origine Protégée / IGP : Indication Géographique Protégée.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. MANGER/BOUGER.FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.