

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy  
HOUR

5 €

TOUS LES JOURS DE 18H À  
19HSUR UNE SÉLECTION  
DE BIÈRES 50CL,  
COCKTAILS ET MOJITOS  
(AVEC ET SANS ALCOOL)

## À LA PRESSION

	33cl	50cl
BJD (5")	4,60	6,80
LEFFE BLONDE (6,6")	5,30	7,50
LEFFE RUBY (5")	5,60	7,80
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9")	5,30	7,50
TRIPEL KARMELIET (8,4")	6,60	8,80
CINETTE LAGER BIO (4,5")	6,60	8,80
HOEGAARDEN ROSÉE (3")	6,50	7,50
GOOSE ISLAND IPA (5,9")	6,50	8,60
KWAK (8,4")	6,50	8,60
LEFFE ROYALE BLONDE (7,5")	6,10	8,20
BIERE DU MOMENT (4")	5,60	7,80
GUINNESS (4,2")	6,10	8,20

## FINGER FOOD

<b>WINTER POUTINE</b> <small>NEW</small> <small>M</small> Frites, sauce Cheddar - moussards à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	6,90
<b>CHEDDAR STICKS</b> <small>M</small> Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	5,50
<b>ONION RINGS</b> <small>M</small> Oignons frits, sauce BBQ	4,95
<b>NACHOS DU PUB</b> <small>M</small> Tortilles chips recouvertes de sauce au Cheddar fondue, guacamole, sauce salsa, coriandre	6,90
<b>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</b> Sauce tartare	4,95
<b>CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, sauce BBQ	5,50



PULLED PORK ROLL

## LES BIÈRES BOUTEILLES

<b>BEER BUCKET</b> (6 bouteilles de bière) Composez votre set de 6 bouteilles de bière au choix parmi Corona et Cubanisto	30,00
<b>CORONA</b> (4,5" - 35,5cl)	5,90
<b>CUBANISTO</b> (5,9" - 33cl)	5,90
<b>LEFFE 0,0</b> (0,0" - 33cl)	5,90
<b>CUVÉE DES TROLLS</b> (5" - 25cl)	6,10
<b>DUVEL</b> (8,4" - 33cl)	6,10



FINGER FOOD XL

## Platters

	L	XL
<b>ASSORTIMENT DE FINGER FOOD</b> Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortilles chips	9,90	14,90
<b>PULLED PORK ROLL</b> <small>NEW</small> Tortilles, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	9,90	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES</b>	9,90	14,90
<b>CHEESY PLATTER</b> <small>M</small> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	9,90	16,50
<b>INDIAN PLATTER</b> <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)	4,60
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	5,40
PIÇON BIÈRE (33cl)	5,40
MARTINI PROSECCO (12cl)	5,90
COUPE DE CHAMPAGNE (12cl)	8,50
RICARD (2cl)	3,40
KIRVIN BLANC (12cl)	4,20
KIR ROYAL (12cl)	8,90
AMERICANO MAISON (12cl)	6,50
PORTO (6cl)	4,80



## LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	3,65
FANTA ORANGE (33cl)	3,65
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANQUE (25cl)	3,65
SPRITE (33cl)	3,65
SCHWEPPES INDIAN TONIC (25cl)	3,65
SCHWEPPES AGRUMES, LEMON (25cl)	3,65
ORANGINA (25cl)	3,65
OASIS TROPICAL (25cl)	3,65
FERRIER (33cl)	3,65
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	4,60
RED BULL SUGARFREE (25cl)	5,20
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	3,95
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	3,95
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	
CIDRE BRUT, DOUX (25cl)	3,65



## Les Cocktails

### LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	7,90
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	
DARK & STORMY (18cl) <b>NEW</b>	7,90
Rhum Bacardi Spiced, jus de citron vert, sirop de gingembre et vanille, ginger beer français et bio La French	
PIÑA COLADA (14cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
CAPIRINHINA (8cl)	7,90
Cachaça, citron vert, sucre	

### LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) <b>NEW</b>	7,90
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>	7,90
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	
CUBAN TIKI (15cl)	7,90
Rhum Bacardi Añejo Cuatro infusé au piment, fèves 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 MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	8,50
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) <b>NEW</b>	8,90
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/jus de fraise	

### LES MOCKTAILS

PURPLE REIGN (18cl) <b>NEW</b>	6,00
Nectar de pêche et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) <b>NEW</b>	6,00
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,00
Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	6,00
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	
ZEN & K (18cl)	6,00
Jus d'ananas, Nectar de fraise et Purée de framboise,	
OKFORD PASSION (18cl)	6,00
Purée de passion, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, perrier	

# Les Croques

Accompagnés de frites et salade

<b>LEVÉRITABLE CROQUE ROULÉ</b> Jambon blanc, Emmental, bûche	13,90
<b>CROQUE CAM EMBERT</b> <small>NEW</small> Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compote d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	14,50
<b>CROQUE DU PUB</b> Bûche au Cheddar, Jambon, oeuf, pain de campagne gratiné au fromage, cheddar	13,90

## LES SALADES

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

Winter 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> Bouillour, 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	12,90
<b>DUCK FACE SALAD</b> <small>NEW</small> Magret de canard fumé, pain, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique	13,50
<b>SALADE HIVERNALE</b> Effiloché de porc confit, magret de canard fumé, oignons confits, croûtons, tomates, pomme de terre, œuf poché, épinard et salade	14,20



WINTER DETOX

## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
<b>VITTEL</b>	2,50	3,70	5,00
<b>PERRIER</b> Finer Bulles		3,70	5,00
<b>S. PELLEGRINO</b>		3,70	5,00
<b>SIROP TEBESSE</b> (2cl)			0,60

Vittel PELLEGRINO perrier

## LES FLAM'

<b>FLAM' GRATINÉE</b> Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	9,90
<b>FLAM' ROYALE</b> <small>NEW</small> Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compote d'oignons, crème fraîche	13,90
<b>FLAM' CHÈVRE MIEL</b> <small>M</small> Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	14,30
<b>FLAM' RUSTIQUE</b> <small>NEW</small> Pousses d'épinard, Bleu, Magret de canard fumé, pain, miel	14,30



FLAM' ROYALE

## BUTCHER'S CORNER

<b>ENTRECÔTE</b> Pièce de bœuf de 350g environ, goûteuse et perlée	18,95
<b>STEAK À CHEVAL AU BUREAU</b> <small>YBF</small> <small>NEW</small> Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	12,95
<b>STEAK SURPRISE</b> <small>YBF</small> <small>NEW</small> Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	16,90
<b>TARTARE DE BŒUF</b> <small>YBF</small> <small>NEW</small> Viande hachée de bœuf de 180g environ	14,50
<b>TRAVERS DE PORC MARINÉS</b> <small>NEW</small> Pièce de 340g environ, sauce BBQ	16,50
<b>DEMI MAGRET DE CANARD</b> <small>NEW</small> Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	16,50
<b>JARRET DE PORC</b> Jarret de porc braisé à la bière	15,90
<b>NAVETTE</b> Pièce de bœuf de 200g environ, servi avec frites et salade	13,90

### GARNITURES ET SAUCES

**GARNITURES** : Frites, haricots verts, pommes grenaille, salade, ris, pomme de terre rôtie

**SAUCES** : Poivre, béarnaise, BBQ, tartare, Bleu

# 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, pain rassis fumé, 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, pain rassis fumé, 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, pain rassis fumé, 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

13,90

## BURGER COMTÉ

Steak haché de bœuf, Comté AOP, pain rassis fumé, galette de pommes de terre, compotée d'oignons rouges, salade, sauce moutarde Savon®, bun's

15,20

**DOUBLEZ VOTRE STEAK**

POUR 4,00€



## THE PUB'S SPECIAL

### CAMEMBERT RÔTI

Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade

15,50

### FISH & CHIPS (issu de la pêche responsable)

Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites

13,90

### CURRY D'AGNEAU

Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati

14,90

### PLANCHE CAMEMBERT LOVERS

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

17,50

### WELSH ROYAL

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

14,90

### PARMENTIER PULLED PORK

Pulled pork, purée de pommes de terre

14,90

### DOS DE CABILLAUD

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 ! -----

<b>BANANA NOCCIOLATA® BUNS <small>NEW</small></b>	8,50
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
<b>TIRAMISU CHOCO-NOISETTES</b>	6,50
Tout est dans le titre :)	
<b>BROOKIE DU BOSS</b>	8,20
Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	
<b>APPLE CRUMBLE</b>	6,50
Crumble pomme, Carambar®, crème glacée vanille	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	6,50
Crème glacée vanille, crème fouettée	
<b>TRIFLE MANGUE <small>NEW</small></b>	7,90
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
<b>GIANT PROFITEROLE DU PUB</b>	8,20
Bun's brisé, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON</b>	4,90
<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>	4,50
<b>CRÊPE AU NOCCIOLATA®</b>	4,90
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	5,90



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

## COUPES GLACÉES



<b>CREAMY CRUNCHY</b>	7,90
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
<b>COCO CHUNK <small>NEW</small></b>	8,20
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunchy®, crème fouettée	
<b>ET PAF! <small>NEW</small></b>	8,20
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocopic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>MANGO SHOW <small>NEW</small></b>	7,90
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
<b>DETOX &amp; VOUS</b>	7,90
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
<b>BASIC FIT <small>NEW</small></b>	7,20
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée	
<b>COUPE À COMPOSER 2 BOULES</b>	3,95
<b>DAME BLANCHE OU CHOCOLAT LIEGEOIS</b>	6,90

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>IRISH COFFEE (18cl)</b>	8,90
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
<b>CAFÉ DÉCA</b>	1,90
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,25
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,00
<b>CAPPUCCINO</b>	4,00
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	4,40
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,00
<b>THÉ BIO</b>	3,40
<b>INFUSION BIO</b>	3,40



ET PAF!

## Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,50
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	7,90
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	8,90
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,00
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,00
VODKA RED BULL (20x2cl)	9,60
LIMONCELLO (4cl)	5,00
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,00
BAILEYS (4cl)	6,90
GET 27 (4cl)	6,90
GET 31 (4cl)	6,90
POIRE (4cl)	6,00
CALVADOS HORS D'ÂGE (4cl)	7,20
SÉLECTION DE VIEUX RHUMS (4cl)	8,90
Demandez notre sélection	
LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (10x2cl)	30,00
Demandez notre sélection	

## les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	6,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	6,90
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	6,90
CARDHU 12 ANS (4cl)	8,50
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	8,90
LACAVULUM 16 ANS (4cl)	9,50
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	7,90
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE (4cl)	7,90

## Champagne & Bulles

	12cl	75cl
CHAMPAGNE FEUILLETTE BRUT RESERVE	8,50	55,00

## Les Vins

### VINS ROUGES

	15cl	75cl
BORDEAUX AOP PUIITS ST MARTIN Bordeaux AOP	3,50	17,90
CHATEAU "LES FAYE" Côtes de Blaye AOP	3,70	18,10
LES CELIER DU CLOCHER Côtes du Rhône AOP	3,80	19,90
BROUILLY "MAISON PASTEL"	5,50	28,90
LUSSAC ST EMILION "GRAND PRINCE" Lussac Saint Emilion AOP	6,20	32,00

### VINS BLANCS

	15cl	75cl
CHABLIS "ALBERT BICHOT" Chablis AOP	6,50	32,00
DOMAINE UBY M°4 - MASENG Côtes de Gascogne AOP - Mœlleux	4,50	22,90
CHARDONNAY "DOMAINE GAYDA" IGP Oc Chardonnay	3,90	19,90

### VINS ROSES

	15cl	75cl
LE ROSE DE SOPHIE Côtes de Provence AOP	4,70	22,90
BIO - SABLES DE CAMARGUE "LE PIVE" IGP Oc - Bio - Domaine "LE PIVE"	4,80	23,20
NOTRE ROSE SELECTION DU MOMENT Demandez conseil à votre serveur	3,70	19,40

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/BOISSON FR. LA BUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
VAL DE REUIL