

# FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy  
HOUR

6€

DU LUNDI AU VENDREDI  
DE 17H À 19H  
LA PINTE DE BIÈRE ET LES  
MOCKTAILS

## À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
<b>BUD</b> (5°)	3,50	4,60	6,80
<b>LEFFE BLONDE</b> (6,6°)	4,30	5,60	8,40
<b>LEFFE RUBY</b> (5°)		5,90	8,80
<b>HOEGAARDEN BLANCHE</b> (4,9°)	4,30	5,60	8,40
<b>TRIPEL KARMELIET</b> (8,4°)		6,50	9,60
<b>GINETTE LAGER BIO</b> (4,5°)		5,90	8,80
<b>GUINNESS</b> (4,2°)		6,50	9,60
<b>HOEGAARDEN ROSÉE</b> (3°)		5,60	8,40
<b>PICON BIÈRE</b> (5°)		5,70	7,90
<b>PANACHÉ</b> (2,5°)	3,50	4,60	6,80

## LES BIÈRES BOUTEILLES

<b>BEER BUCKET</b> (6 bouteilles de bière)	39,00
Composez votre seau de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteilles	
<b>CORONA</b> (4,5° - 35,5cl)	6,90
<b>CUBANISTO</b> (5,9° - 33cl)	6,90
<b>LEFFE 0,0</b> (0,0° - 33cl)	3,50
<b>KWAK</b> (8,4° - 33cl)	6,90
<b>GOOSE ISLAND IPA</b> (4,3° - 35,5cl)	6,90
<b>FARO</b> (4,5° - 25cl)	4,90

## FINGER FOOD

<b>WINTER POUTINE</b> <b>NEW</b> <b>M</b> Frites, sauce Cheddar - moutarde à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	5,90
<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	4,90
<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	6,90
<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	11,90	17,90
<b>PULLED PORK ROLL</b> <b>NEW</b> Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar	9,90	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES</b>	11,90	17,90
<b>CHEESY PLATTER</b> <b>M</b> Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ	12,90	18,90
<b>INDIAN PLATTER</b> <b>NEW</b> Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt grec-curry, caviar daubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		17,90



PULLED PORK ROLL

# LET'S HAVE A DRINK!

## Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (6cl)	3,90
MARTINI & TONIC (12cl)	5,40
PICON BIÈRE (33cl)	5,70
MARTINI PROSECCO (12cl)	4,90
COUPE DE CHAMPAGNE (12cl)	8,90
RICARD (2cl)	3,20
KIR VIN BLANC (12cl)	3,30
KIR ROYAL (12cl)	8,90
AMERICANO (6cl)	6,00
PORTO (8cl)	4,90



## 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)	5,50
RED BULL SUGARFREE (25cl)	5,50
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)	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
Taquila 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	
CAIPIRINHA (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, 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 MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) <b>NEW</b>	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion de fraise	

### 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)	6,50
Perrier, 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	
VIRGIN SPRITZ (18cl)	6,50
Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	
OXFORD PASSION (18cl)	6,50
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>	13,90
Jambon blanc, Emmental, béchamel	
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> <small>[NEW]</small>	14,50
Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutarde, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage	
<b>CROQUE VEGGIE</b> <small>[M]</small>	14,50
Artichaut, tomates confites, caviar d'aubergine, crémeux Ricotta, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage	

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



WINTER DETOX.

## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
<b>VITTEL</b>	2,80	3,80	4,80
<b>PERRIER</b>		3,80	4,80
Fines Bulles			
<b>S. PELLEGRINO</b>		3,80	4,80

<b>SIROP TEISSEIRE (2cl)</b>	0,50
------------------------------	------

Vittel

S.PELLEGRINO

perrier

## LES FLAM'

<b>FLAM' GRATINÉE</b>	9,90
Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche	
<b>FLAM' ROYALE</b> <small>[NEW]</small>	13,90
Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche	
<b>FLAM' CHÈVRE MIEL</b> <small>[M]</small>	14,50
Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche	
<b>FLAM' CHAMPI</b> <small>[NEW]</small>	13,90
Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutarde à l'ancienne	



FLAM' ROYALE

## BUTCHER'S CORNER

<b>ENTRECÔTE</b>	19,90
Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée	
<b>STEAK À CHEVAL AU BUREAU VBF</b> ■ ■ ■	13,50
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	
<b>STEAK SURPRISE VBF</b> ■ ■ ■ <small>[NEW]</small>	16,90
Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)	
<b>TARTARE DE BŒUF VBF</b> ■ ■ ■	14,50
Viande hachée de bœuf de 180g environ	
<b>TRAVERS DE PORC MARINÉS</b> <small>[NEW]</small>	18,90
Pièce de 340g environ, sauce BBQ	
<b>DEMI MAGRET DE CANARD</b> <small>[NEW]</small>	17,90
Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	
<b>BROCHETTE DE POULET MARINÉ</b>	14,90
Pièce de 250g environ, marinade curry-gingembre-coriandre-citron vert	

### 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>	14,50
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 M</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>	15,50
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>	15,90
Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	
<b>FISH &amp; CHIPS</b> (issu de la pêche responsable)	13,90
Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	
<b>CURRY D'AGNEAU [NEW]</b>	14,90
Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	
<b>PLANCHE CAMEMBERT LOVERS [NEW]</b>	17,50
Demi Camembert rôti, demi croque Camembert, petite salade de Camembert chaud, frites	
<b>WELSH ROYAL</b>	14,90
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	
<b>PARMENTIER PULLED PORK [NEW]</b>	14,50
Pulled pork, purée de pommes de terre	
<b>DOS DE CABILLAUD [NEW]</b>	14,90
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> <b>[NEW]</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>	8,50
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</b> <b>[NEW]</b>	7,90
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
<b>GIANT PROFITEROLE DU PUB</b>	8,50
Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
<b>LEMON CURD CHEESECAKE</b>	6,90
Crème au citron, cheesecake, spéculoos, meringue italienne	
<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>	4,20
<b>CRÊPE AU NOCCIOLATA@</b>	4,90
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	6,90



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

## COUPES GLACÉES



CARTE D'OR

<b>CREAMY CRUNCHY</b>	8,50
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
<b>COCO CHUNK</b> <b>[NEW]</b>	8,50
Crèmes glacées noix de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
<b>ET PAF!</b> <b>[NEW]</b>	8,50
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
<b>MANGO SHOW</b> <b>[NEW]</b>	8,50
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</b> <b>[NEW]</b>	8,50
Crèmes glacées pistache, chocolat au lait, sauce au chocolat, Mikado®, crème fouettée	
<b>COUPE À COMPOSER 2 BOULES</b>	3,90
<b>COUPE À COMPOSER 3 BOULES</b>	5,90

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>IRISH COFFEE</b> (18cl)	8,90
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
<b>CAFÉ DÉCA</b>	1,90
<b>CAFÉ CRÈME</b>	2,40
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,10
<b>CAPPUCCINO</b>	3,70
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	3,90
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,30
<b>THÉ</b>	3,20
<b>INFUSION</b>	3,20



ET PAF!

## Les Spiritueux & Digestifs

<b>RHUM BACARDI CARTA ORO</b> (4cl)	5,90
<b>RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO</b> (4cl)	6,90
<b>RHUM BACARDI RESERVA OCHO</b> (4cl)	7,90
<b>GIN BOMBAY ORIGINAL</b> (4cl)	5,90
<b>GRAND MARNIER</b> (4cl)	6,90
<b>GIN BOMBAY BRAMBLE</b> (4cl)	5,90
<b>VODKA ERISTOFF</b> (4cl)	5,90
<b>VODKA RED BULL</b> (29cl)	9,90
<b>CALVADOS</b> (4cl)	6,00
<b>TEQUILA EL JIMADOR</b> (4cl)	5,90
<b>BAILEYS</b> (4cl)	5,90
<b>GET 27</b> (4cl)	5,90
<b>GET 31</b> (4cl)	5,90
<b>AMARETTO</b> (4cl)	6,00
<b>ARMAGNAC</b> (4cl)	5,90
<b>SUPPLÉMENT SODA</b> (10cl)	1,50

Demandez notre sélection

## les Whiskies



<b>WILLIAM LAWSON</b> (4cl)	5,90
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> (4cl)	7,90
<b>SLANE IRISH WHISKEY</b> (4cl)	7,90
<b>CARDHU 12 ANS</b> (4cl)	9,90
<b>BOURBON WOODFORD RESERVE</b> (4cl)	10,90
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b> (4cl)	12,90
<b>JACK DANIEL'S OLD N°7</b> (4cl)	6,90
<b>JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY</b> (4cl)	6,90
<b>JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE</b> (4cl)	6,90

## Champagne & Bulles

	12cl	75cl
<b>CHAMPAGNE TRADITION</b>	8,90	59,00
Domaine Romelot Poupart - AOP		

## Les Vins

### VINS ROUGES

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>VIN DE PAYS D'OC</b>	3,50	7,00	13,80	
"Le Petit Pont" Domaine Preignes le vieux - IGP				
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>	4,60	9,20	18,20	27,10
Domaine Chantepierre - AOP				
<b>SAINT CHINIAN</b>	5,10	10,20	20,00	29,80
Domaine Aurélie Vic - AOP				
<b>CHÂTEAU BARATET</b>	5,90	11,80	23,40	34,90
Bordeaux supérieur - AOP				
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR</b>	6,90	13,80	27,40	40,90
Cave de Mancey - AOP				

### VINS BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	4,00	8,00	15,80	23,50
"Éclat" Domaine De Joy - IGP				
<b>CHARCENNE CHARDONNAY</b>	5,90	11,80	23,40	34,90
Vignobles Guillaume - Franche Comté IGP				
<b>SAINT-VÉРАН</b>	6,40	12,80	25,40	37,90
Domaine Fumey Chatelain - AOP				

### VINS ROSES

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>VIN DE PAYS D'OC</b>	3,50	7,00	13,80	
"Gourmandise" Domaines Preignes le Vieux - IGP				
<b>CÔTEAUX DE BÉZIEERS</b>	3,70	7,40	14,60	21,70
Domaine Preignes le Vieux - IGP				
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>	4,90	9,80	19,40	28,90
Cellier Marius Caius - AOP				

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