

# L'office

JUSTE LE TEMPS DE BIEN MANGER



Tous les midis du lundi au vendredi de 12h à 14h  
& les jeudis et vendredis en soirée

**Afterwork** le jeudi et vendredi de 17h30 à 20h

**Le Brunch** tous les dimanches de 11h à 14h30

L'Office est aussi disponible à emporter & en livraison,  
rendez vous sur le site de L'Office pour commander

## L'OFFICE OUVRE SES PORTES À LA PRIVATISATION !

Transformez notre espace les soirs et jours de fermeture pour des événements privés (anniversaire, baptême, mariage, ...) ou professionnels (séminaire, speed-meeting, dîner de gala, ...).

Avec une ambiance personnalisée, un service attentionné et une cuisine

exceptionnelle, chaque événement devient une expérience unique et mémorable.

Contactez nous pour organiser votre événement à L'Office :  
romane@lofficerestaurant.com  
02 35 15 74 30

*Nous avons le plaisir de vous informer  
que toutes nos préparations sont « faites maison ».*



# TAPAS À PARTAGER

## COCKTAILS

- Gin Tonic Citron**, Gin, Schweppes, Citron, 25cl **8 €**
- Gin Tonic Floral**, Gin, Schweppes, Romarin, Rondelle de Citron, Sirop d'Hibiscus, 25cl **9 €**
- Pink Normandy**, Gin, Crème de Mûre, Sirop de Framboise, Cidre, 15cl **9 €**
- Piña Colada**, Rhum, Jus d'Ananas, Crème de Coco, Sirop de Sucre de Canne, 15cl **9 €**
- Americano Maison**, Martini rouge, Martini blanc, Campari, Noilly prat, 15cl **9 €**
- Negroni**, Gin, Martini Rouge, Campari, 15cl **9 €**
- Mojito**, Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe Fraiche, Eau Pétillante 15cl **9 €**
- Mojito Clémentine**, Rhum Blanc, Clémentine, Citron Vert, Menthe Fraiche, Eau Pétillante 15cl **9 €**
- Amaretto Sour**, Amaretto, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf, Angostura Bitter, Jus de Citron, 15cl **9 €**
- Tequila Limoncello**, Tequila, Cointreau, Limoncello, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne 15cl **9 €**

## BAR À SPRITZ

- Classique**, Apérol, Prosecco, Eau pétillante, 15cl **9 €**
- Clémentine**, Campari, Prosecco, Jus de Clémentine, Clémentines fraîches, 15cl **9 €**
- St Germain**, St Germain, Prosecco, Eau pétillante, Rondelle de Citron, 15cl **11 €**
- Framboise Basilic**, Liqueur de Framboise, Sirop de Basilic, Cointreau, Prosecco, Eau Pétillante, Feuilles de Basilic, 15cl **11 €**

## SANS ALCOOL

- Thé Glacé Maison aux parfums de Saison**, 25cl **5,5 €**
- Virgin Piña Colada**, 15cl **8 €**
- Virgin Mojito classique ou Clémentine**, 15cl **8 €**
- Fraicheur Colitchi**, Jus de Litchi, Feuilles de Menthe, Rondelles de Concombre, Sirop Pamplemousse, 15cl **8 €**
- Ipanema**, Jus de Passion, Citron Vert, Ginger Beer, Sirop de Sucre de Canne, 15cl **8 €**

## BIÈRES

• PRESSIONS NORMANDES DE LA BRASSERIE INSULAIRE :			
	25cl	33cl	50cl
<b>Beauté Fatale Blonde 4%</b>	<b>5,5 €</b>	<b>6,8 €</b>	<b>8,5 €</b>
<b>Bière du moment 6%</b>	<b>6 €</b>	<b>7,3 €</b>	<b>9 €</b>
<b>Kanaka Ambrée Triple 8%</b>	<b>6,5 €</b>	<b>7,8 €</b>	<b>9,5 €</b>
• BOUTEILLES :			
<b>Panaché, Tango, Monaco</b>	<b>5,8 €</b>	<b>7 €</b>	<b>8,5 €</b>
<b>Picon Bière</b>	<b>6,5 €</b>	<b>7,8 €</b>	<b>9,5 €</b>
<b>Desperados 33cl</b>		<b>6,5 €</b>	
<b>Ictis bio 33cl</b>		<b>6,5 €</b>	
<b>Folle des Bois 33cl</b>		<b>6,5 €</b>	
<b>Cidre Rosé 33cl</b>		<b>6 €</b>	
<b>Bière sans alcool 33cl</b>		<b>5 €</b>	

- L'Assiette d'Acras de Morue** **9 €**
- Bol de Bulots**, mayonnaise **9 €**
- Bol de Crevettes Roses**, mayonnaise **9 €**
- Tartinade de Légumes & Fromage frais** **10 €**
- Croquettes de Jambon & Piment d'Espelette** ♥ **11 €**
- Jambon entier ibérique Cebo de Campo 24 mois** à trancher soi-même, en un seul passage **14 €**
- Planche de Charcuterie & Pickels de Légumes** **15 €**

## APÉRITIFS

- Kir Vin blanc**, Cassis, Framboise, 12,5cl Pêche, Mûre **5 €**
- Kir Pétillant**, Cassis, Pêche, Mûre, 12,5cl **9 €**
- Martini Blanc, Martini Rouge, Muscat de Rivesaltes**, 6cl **6 €**
- Porto Rouge**, 6cl **4,5 €**
- Porto Blanc**, 6cl **4,5 €**
- Ricard**, 2cl **3,5 €**
- Pastis Artisanal**, Distillerie de la Seine, 2cl ♥ **7 €**
- Gin Bombay Original**, 4cl **6 €**
- Gin Ortie-Estragon**, Distillerie de la Seine, 4cl ♥ **9 €**
- Rhum Bacardi Cuatro**, 4cl **8 €**
- Rhum Pyrat XO Reserve**, 4cl **11,5 €**
- Rhum Bacardi 8 ans**, 4cl **8,5 €**
- Vodka Erstoff**, 4cl **6 €**
- Vodka Bio base vinique Triple**, ♥ Distillerie de la Seine, 4cl **9 €**
- Whisky Ballentine's**, 4cl **7 €**
- Whisky Jack Daniel's Gentleman Jack**, 4cl **8 €**
- Whisky The Deveron**, 10 ans, 4cl **10 €**
- Whisky Pur Malt Bio**, Distillerie de la Seine, 4cl ♥ **10 €**
- Whisky Jack Daniel's Single Barrel**, 4cl **12 €**
- Whisky Aberfeldy**, 12 ans, 4cl **14 €**

## SOFTS

- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Schweppes Tonic, Fuze Tea Pêche, Limonade**, 33cl **3,9 €**
- Diabolo**, 33cl **3,9 €**
- Jus de Fruits**, 33cl – Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Passion **3,9 €**
- Jus de Tomate**, 25cl **3,5 €**
- Jus de Raisin**, 25cl **3,5 €**
- Sirop à l'Eau** – Grenadine, Menthe, Pêche, Cerise, Orgeat, Citron zeste, Violette, Pamplemousse, Fraise, Kiwi, Framboise, Caramel, Banane **3 €**

# LA CARTE

FLASHEZ-MOI !



\*non servies les jours fériés

**NOS FORMULES** servies en une fois, uniquement le midi.

**FORMULE DUPLEX** - 18,9€

Entrée + Plat ou Pâtes  
ou  
Plat ou Pâtes + Dessert

**FORMULE TRIPLEX** - 24,9€

Entrée + Plat ou Pâtes + Dessert

**FORMULE TRIPLEX+** - 29,9€

1 Verre de Vin, 12,5cl,  
dans notre sélection  
ou  
1 Bière pression, 33cl

menu du jour à l'ardoise.

## NOS ENTRÉES

Entrée du jour - à l'ardoise **6,5€**

Déclinaison autour de l'Oeuf ♥

- Oeuf Délice Mimosa, Chorizo épicé, Chips de Chorizo (3, 6, 10) **6,5€**

- Oeuf Cocotte du moment (3, 4, 7) **7€**

- Le Véritable Oeuf Meurette Oeuf poché au Vin Rouge, Lardons, Champignons de Paris (1, 3) **8,5€**

Velouté de Panais, Chips de Lotus, Huile Truffée (1, 6, 8) **8,5€**

Tataki de Boeuf au Citron Yuzu, Cacahuètes, Coriandre (4, 5, 6, 11) **9,5€**

Sashimi de Thon, Gel Citron, sorbet Kalamansi (4, 5, 6, 8, 11) **10,9€**

Huîtres de St Vaast, par 3 - **7,5€**  
par 6 - **12€**  
par 9 - **15€**

Assiette de la mer : 3 Huîtres de St Vaast, Crevettes roses, Bulots (2, 3, 4, 5, 10, 14) **17,5€**

## NOS CRÉATIONS

Plat du jour - à l'ardoise **15,5€**

La Pâte de la semaine - à l'ardoise **15,5€**

Le Hot-Dog - ♥ **14,5€**

Cheddar, Oignons Rouges, Oignons frits, Cornichons Sucrés, Moutarde au miel, Saucisse de Boeuf, Pommes Allumettes au Sel fumé & Mesclun de Salade (1, 3, 6, 7)

Le Croqu'Office perdu - ♥ **16,5€**

Jambon Blanc Fumé, Emmental, Sauce Mornay, cuit à la façon d'un Pain Perdu (1, 3, 6, 7, 10)

Pad Thai - **16,5€**

Légumes sautés, Cacahuètes, Pousses de Soja, Coriandre, Sauce au Gingembre, Citronnelle (1, 2, 5, 6, 8, 11)

Pulled Beef Burger **19,5€**

Cheddar, Sauce Barbecue, Effiloché de Boeuf, Oignons confits, Pousses d'Épinards (1, 3, 6, 7, 10)

**POUR LES KIDS**  
JUSQU'À 12 ANS

Pavé de Cabillaud ou Volaille Frites ou Légumes +

Mousse au Chocolat ou Glace +

1 Soft au choix **- 14,9€**

## NOS SALADES

La Caesar - Oeuf Mollet, Poulet pané, Croûtons, Parmesan, Tomate, Salade Romaine, Sauce Caesar **19,5€**

Déclinaison de Camemberts de Normandie Rôtis ♥

- Camembert de Normandie rôti, Abricots, Endives, Romarin (6, 7) **17,5€**

- Camembert de Normandie rôti, Pommes, Lardons, Thym (6, 7) **18,5€**

- Camembert de Normandie rôti, Noix, Poires, Jambon Serrano (6, 7) **19,5€**

## NOS VIANDES & POISSONS

Tartare de boeuf au couteau, Roquefort, Miel & Noix - ♥ **17,5€**

Suprême de Volaille, Contise à l'Abricot, Semoule, Olives, Citrons confit, Raisins - **18,5€**

Pluma de Cochon, Déclinaison de Panais, Jus à l'Ail Noir (7) **18,9€**

Tatin d'Echalotes Confites, Emincé de Bavette, Mesclun de Salade **19,5€**

Picanha de Boeuf - ♥ (3, 6, 10) **19,5€**  
N'oubliez pas la sauce!

Dos de Cabillaud nacré, Légumes du moment croquants, Beurre Blanc perlé (4, 7) **21,5€**

Tigre qui pleure - Faux-Filet saisi & tranché, Sauce froide aux Oignons Cébettes, Coriandre, Persil, Huile d'Olive & Piment Oiseau **21,5€**

Poulpe grillé, Risotto Crémeux à l'Encre de Seiche, Sauce Vierge Ananas Mangue & Grenade (2, 7, 14) **22,5€**

Onglet de Boeuf Angus (3, 6, 10) **22,5€**  
N'oubliez pas la sauce!

Nos sauces : Sauce à l'Ail Noir, Sauce au Poivre, Sauce du moment

Les Viandes rouges sont servies avec des Pommes Allumettes au Sel fumé & un Mesclun de Salade

Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

**Supplément garniture : 3€** **Supplément sauce : 2€**

♥ Les coups de coeur du chef

🌿 Plats végétariens

🍴 Viandes Halal

# L'INSTANT PLAISIR



**ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 42 €**

## L'ENTRÉE

Foie Gras de Canard mi-cuit, Compotée de Cerises Amarena, Toast de Pain aux Fruits Confits **SEUL 15 €**

ou

Sashimi de Thon, Gel Citron, Sorbet Kalamansi

## LE PLAT

Carré d'Agneau rôti au Thym, Déclinaison de Légumes glacés, Jus à l'Ail Noir **SEUL 25 €**

ou

Dos de Cabillaud nacré, Légumes du moment craquants, Beurre Blanc perlé

ou

Pluma de Cochon, Déclinaison de Panais, jus corsé au Romarin

## LE DESSERT

Les Traditionnelles Profiteroles Servies avec leur Coulis au Caramel Beurre Salé

ou

Le Vacherin au Citron vert meringué

Menu à la carte jusqu'au 28 février.





# LES FONDUES DE L'OFFICE

Uniquement les Jeudis & Vendredis soir

## LA FONDUE SAVOYARDE

Abondance, Beaufort, Comté, Emmental

- 22 €

## LA FONDUE CHINOISE & ses légumes

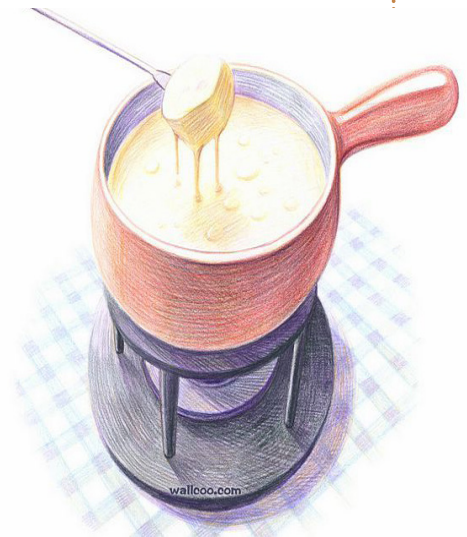
Boeuf, Poulet, Cabillaud

- 23 €

## LA FONDUE SAVOYARDE & SA PLANCHE DE CHARCUTERIE

- 31,9 €

Minimum commande pour 2 personnes



# LA CARTE

## NOS FROMAGES

Le Fromage servi à la roulante ♥ 11€  
composez votre assiette  
avec une sélection de nos Fromages affinés

Retrouvez ainsi sur notre roulante, une sélection ajustée de Fromages affinés pour votre plus grand plaisir.



## NOS DESSERTS

- Dessert du jour – à l'ardoise 7€
- Carpaccio d'Ananas, Gelée de Menthe, Coulis de Fruits Exotiques (3,7) 7,5€
- Tiramisu du moment (1,3,7) 8,5€
- Brioche perdue, Praliné à la noisette, Glace à la Crème Fraîche d'Isigny 9€
- Profiteroles au Caramel Beurre Salé, Glace Vanille, Amandes, Coulis de Caramel – ♥ (1,3,5,7) 9€
- Vacherin glacé au Citron Vert Meringué (1,3,7) 9€
- Mousse au Chocolat à volonté 9€  
*Un seul passage, prenez-en autant que vous voulez, mais il faut tout manger !*
- Café ou Thé Gourmand de L'Office – ♥ 9,5€

## BOISSONS CHAUDES

- Expresso bio & équitable 2,5€
- Décaféiné 2,5€
- Allongé 2,5€
- Double Espresso 4,4€
- Café Noisette 2,6€
- Cappuccino 3,2€
- Petit Crème 3,2€
- Grand Crème 3,5€
- Latte Macchiato : Nature, Caramel ou Noisette 3,8€

## L'INSTANT THÉ DE L'OFFICE 6€

- Thé du moment
- Thé Vert Menthe Orientale
- Thé Noir Earl Grey
- Thé Vert zeste Tonic, Citron Hibiscus Gingembre
- Thé Noir trèsor d'Agrumes, Pamplemousse, Orange Sanguine, Ecorce Citron et Fruit de la Passion
- Thé Blanc Floral, Rose, Soucis & Bleuet
- Infusion Plaisir Carmin – Rooibos naturel, Fruits Rouges
- Infusion Détox Plaisir – Rooibos vert, Menthe Poivrée & feuille de Mûre

## NOS GLACES



- Coupe de Glace – 2 boules, Chantilly 6,5€
- Vanille de Madagascar, Fraise, Kalamansi, Clémentine, Crème fraîche d'Isigny, Pomme Verte, Melon, Concombre Estragon, Pistache, Caramel Beurre salé, Café, Chocolat Noir

Faites vous plaisir & régalez vous !

# NOS VINS DU MOIS



## NOS ROUGES

Saint Nicolas de Bourgueil  
Menetou Salon, Maison Clément  
Espagne Garnacha Vina Zorzal Do Navarra  
Portugal Lagoalva Tinto ♥♥

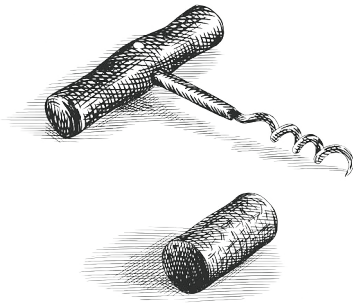
12,5cl	75cl
7€	29€
7€	36€
7€	32€
7€	36€

## NOS BLANCS

Menetou Salon, Maison Clément  
Hongrie, Tokaj Dry, Château Derezsla ♥♥

Luberon AOC, La Champone, Rosé  
Bergerac Château Le Raz, Rosé  
Cabernet - Sauvignon - Malbet - Merlot

12,5cl	75cl
7€	36€
7€	36€
5,5€	25€
5,5€	29€



## NOS ROSÉS

Luberon AOC, La Champone  
Bergerac Château Le Raz,  
Cabernet - Sauvignon - Malbet - Merlot

12,5cl	75cl
5,5€	25€
5,5€	29€





# LES BOISSONS

## VINS BLANCS

Pichet - IGP Peyriac Haut Fontrouge	50cl	15 €
	12,5cl	7 €
<b>Vin du mois</b>	75cl	32 €
IGP Petit Mazuret Le Viognier		5,5 €
IGP Côtes de Gascogne, Vin Doux		6,5 €
Chardonnay Louis Latour		7 €
AOP, Sauvignon Domaine de la Rochette		7 €
Alsace, Riesling Domaine les Frères Engel		39 €
Bordeaux, Château de Respide		42 €
Beaujolais, Les Belmonts		45 €
Bourgogne, Petit-Chablis Vibrant		49 €
Loire, Sancerre Domaine de la Chezatte		57 €
Loire, Pouilly Fuissé Renaud Vieilles Vignes		70 €
Rhône, Condrieu Domaine Cheze Pagus Luminis		89 €
Bourgogne, Meursault Domaine Balland Curtet		109 €
Bourgogne, Chablis Grand Cru Fief La Grenouille		159 €

## VINS ROSÉS

Pichet - IGP Peyriac Haut Fontrouge	50cl	15 €
	12,5cl	7 €
<b>Vin du mois</b>	75cl	32 €
Corse, IGP Ile de Beauté Terra Santa		5,5 €
Provence, AOP Côtes de Provenances le Lou		6,9 €
Provence, AOP Côtes de Provenances le Lou, <i>Magnum</i>		65 €

## VINS ROUGES

Pichet - IGP Peyriac Haut Fontrouge	50cl	15 €
	12,5cl	7 €
<b>Vin du mois</b>	75cl	32 €
Bordeaux, Côtes de Bordeaux "Signé par..."	5 €	25 €
Loire, Gamay de Touraine		29 €
Languedoc, Minervois Aurélie Vic	6,5 €	35 €
VDF, Pinot Noir Domaine Berthier	7 €	34 €
Beaujolais, Brouilly Renaud Bodillard		42 €
Languedoc, Pic Saint Loup Saint Hubert		49 €
Loire, Sancerre Domaine de la Chezatte		55 €
Bordeaux, Maucaillou Moulis en Médoc		79 €
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuit, Dom. Faiveley		87 €
Rhône, Châteauneuf du Pape Mas Saint Louis		99 €
Bourgogne, Pommard Domaine Marechal		119 €
Bordeaux, Château Chasse-Spleen Moulis		129 €
Rhône, Côte-Rôtie Saint Cosme		149 €
Bordeaux, St-Emilion Arômes de Pavie Gd Cru		239 €

## LES BULLES

Cide Rosé en bouteille	33cl	6 €
	12,5cl	7 €
Cidre Brut Le Prémare	4,5 €	15 €
Champagne Brut Collin Olivier	12 €	59 €
AR Lenoble		75 €
R de Ruinart		155 €

## EAUX

Evian, 50cl / 1L	4 € / 6 €
Badoit, 50cl / 1L	4 € / 6 €