

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
Beauté Fatale Blonde 4%	5,5 €	6,8 €	8,5 €
Bière du moment 6%	6 €	7,3 €	9 €
Kanaka Ambrée Triple 8%	6,5 €	7,8 €	9,5 €
• BOUTEILLES :			
Panaché, Tango, Monaco	5,8 €	7 €	8,5 €
Picon Bière	6,5 €	7,8 €	9,5 €
Desperados 33cl		6,5 €	
Ictis bio 33cl		6,5 €	
Folle des Bois 33cl		6,5 €	
Cidre Rosé 33cl		6 €	
Bière sans alcool 33cl		5 €	

- 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

- Oeufs Mayo - 🌿 4,5 €
- Arancini, Coulis de Tomate & Basilic (x1) - 🌿 7,5 €
- Makis à l'italienne, Jambon de Parme, Roquette, Feta, Tomate confite & Parmigiano - ♥ 8,5 €
- Assiette de Crevettes & Mayo au Saté - 200g 9,9 €
- Assiette de Bulots & Mayo - 200g 9,9 €
- Assiette de Saumon fumé, Crème citronnée à l'Aneth - 80g 9,9 €
- Assiette de Jambon de Parme - 60g 9,9 €
- Assiette de Charcuteries Italiennes Jambon de Parme, Mortadelle, Spianata piquante Burrata, Tomates Cerise & Fraises - 🌿 11,9 €
- Burrata, Tomates Cerise & Fraises - 🌿 14 €

NOS PÂTES & RISOTTO

- Farfalle au pesto, Jambon de Parme, Tomate Confite & Parmigiano 15,5 €
- Gnocchis au Gorgonzola - ♥ 🌿 16,5 €
- Risotto Verde, Févettes & Petits Pois - 🌿 16,5 €
- Arancini, Coulis de Tomate & Basilic (x3) - 🌿 17,5 €
- Coquillettes à la Crème de Truffe, Jambon Blanc Fondant, Croustillant & Noisettes 17,9 €
- Gnocchis à la Crème de Truffe 17,9 €

NOS SALADES

- La Libanaise** - Boulghour, Grenade, Menthe, Persil, Coriandre, Concombre, Echalote & Fêta - 🌿 15,5 €
- La Méditerranéenne** - Orzo, Légumes grillés, Halloumi, Olives Taggiasche, Persil, Vinaigrette Citron, Huile d'Olive & Ail - ♥ 🌿 16,5 €
- La Ceasar** - Poulet pané, Croûtons, Oeuf, Parmesan, Tomate, Salade Romaine, Sauce Caesar 17,9 €
- L'Italienne** - Roquette, Burrata, Tomate confite, Jambon de Parme 19,5 €

NOS PIZZAS

- La Margarita** - Base Tomate, Mozzarella, Basilic - 🌿 13,9 €
- La Régina** - Base Tomate, Jambon blanc & Petits Paris 14,9 €
- La Salsa** - Base Tomate, Spianata Piquante, Oignons caramélisés & **flambée à table** - ♥ 15,9 €
- La Northway** - Base Crème citronnée, Saumon fumé, Aneth & Roquette - 🌿 17,5 €
- La Cheesyboom** - Base Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola & Neufchâtel 17,9 €
- La Burattata** - Crème truffée, Burrata, Mortadelle, Tomate confite & Roquette 18,9 €

NOS BURGERS

- Le Cheeseburger** - Boeuf Haché, Cheddar, Romaine, Oignons frits, Cornichon, Frites & Salade 17,9 €
- Le Pulled Pork** - Cochon effiloché, BBQ sauce, Cheddar & Chou Rouge, Bacon fumé Frites & Salade 17,9 €
- El Pollo Loco** - Poulet pané, Parmesan, Tomate, Salade Romaine, Sauce Caesar 17,9 €

NOS MOULES (selon arrivage)

- Les Moules Marinières** - Frites à volonté 15,9 €
- Les Moules à la Crème** - Frites à volonté 16,9 €

NOS VIANDES & POISSONS

- Carpaccio de Boeuf**, Pesto, Parmesan, Tomates confites, Frites & Salade - 140g 17,9 €
- Tartare de Boeuf & Huîtres**, Frites & Salade - ♥ 18,5 €
- Tigre qui pleure** - 160g, Faux-Filet saisi & tranché, Sauce froide aux Oignons Cébettes, Coriandre, Persil, Huile d'Olive & Piment Oiseau 19,9 €
- Onglet de Boeuf Angus** (3, 6, 10) - 160g 19,9 €
- Frites & Salade
- Côte de Boeuf Normande à partager**, env. 1kg, 69 €
- Frites à volonté - ♥

- Poisson de la semaine**, annoncé à l'ardoise 18,9 €
- Risotto Crémeux, Vierge Fraise, Grenade & Basilic (2, 7, 14)

Nos sauces au choix servies avec les viandes :
Sauce au Poivre ou au Gorgonzola

Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

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

🌿 Plats végétariens ♥ Les coups de coeur du chef

**POUR
LES
KIDS**
JUSQU'À
12 ANS

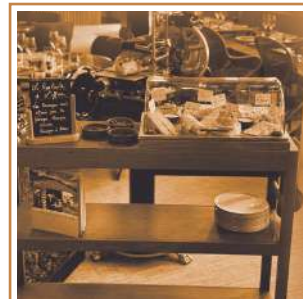
Steak Haché - Frites **ou**
Coquillettes - Jambon
+
Mousse au Chocolat **ou**
Glace
+
1 Soft au choix - 14,9 €

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

- Baba au Rhum, Ananas-Chantilly 7,9€
arrosé au Rhum arrangé (+ 4 €)
- Tartelette Citron meringuée, Sorbet Citron Vert 8,9€
- Profiterole, Glace Vanille & Caramel Beurre Salé 8,9€
- Mousse au Chocolat à volonté 9,9€
Un seul passage, prenez-en autant que vous voulez, mais il faut tout manger !
- Café ou Thé gourmand de L'Office ♥ 9,9€
- Assiette de Mochi glacés, Vanille, Thé Matcha, Litchi-Framboise 9,9€
- Tarte tatin à la Mangue & Sorbet Passion 9,9€

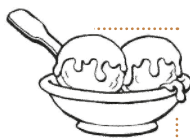
BOISSONS CHAUDES

- 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 !

LES BOISSONS

VINS BLANCS

Pichet - IGP Peyriac Haut Fontrouge	50cl	15 €
	12,5cl	7 €
Vin du mois	75cl	32 €
IGP Petit Mazuret Le Viognier		5,5 € 25 €
IGP Côtes de Gascogne, Vin Doux		6,5 € 32 €
Chardonnay Louis Latour		7 € 29 €
AOP, Sauvignon Domaine de la Rochette		7 € 37 €
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 €
Vin du mois	75cl	32 €
Corse, IGP Ile de Beauté Terra Santa		5,5 € 25 €
Provence, AOP Côtes de Provenances le Lou		6,9 € 29 €
Provence, AOP Côtes de Provenances le Lou, <i>Magnum</i>		65 €

VINS ROUGES

Pichet - IGP Peyriac Haut Fontrouge	50cl	15 €
	12,5cl	7 €
Vin du mois	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 €

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 ».*

