

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 €
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 €

BAR À SPRITZ

Classique , Apérol, Prosecco, Eau pétillante, 15cl	9 €
Clémentine , Campari, Prosecco, Jus de Clémentine, Clémentines fraîches, 15cl	9 €
Limoncello , Limoncello, Prosecco, Eau pétillante, Rondelle de Citron, 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 :			
Desperados 33cl	6,5 €		
Ictis bio 33cl	6,5 €		
Folle des Bois 33cl	6,5 €		
Cidre Rosé 33cl	6 €		
Bière sans alcool 33cl	5 €		

Bol de Bulots , mayonnaise	7,9 €
Bol de Crevettes Roses , mayonnaise	7,9 €
L'Assiette d'Acras de Morue	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 Gibson , 4cl	6 €
Gin Bombay Original , 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 €
Whisky William Lawson , 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 €
Whisky Lagavulin , 16 ans, 4cl	16 €

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Schweppes Tonic, Fuze Tea Pêche, Limonade , 33cl	3,9 €
Red Bull , 33cl	5 €
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 €
- Assiette de Crevettes & Mayo au Saté - 200g 7,9 €
- Assiette de Bulots & Mayo - 200g 7,9 €
- Makis à l'italienne, Jambon de Parme, Roquette, Feta, Tomate confite & Parmigiano - ♥ 8,5 €
- 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 €
- 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 & Petits Paris Crus - 🌿 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 - flambées à table +1,5€

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

NOS BURGERS

- Le Cheeseburger** - Effiloché de Boeuf, 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 Bœuf Angus** - 160g Frites & Salade 19,9 €
- Côte de Boeuf Normande à partager**, env. 1kg, Frites à volonté - ♥ 69 €

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

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

- Tenders de Poulet - 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

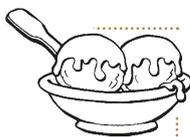
Baba au Rhum, Ananas-Chantilly <i>arrosé au Rhum arrangé (+ 4 €)</i>	7,9€
Tartelette Citron meringuée, Sorbet Citron Vert	8,9€
Profiterole, Glace Vanille & Caramel Beurre Salé ♥	8,9€
La Traditionnelle Tarte Tatin aux Pommes, Crème montée	8,9€
Mousse au Chocolat à volonté <i>Un seul passage, prenez-en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

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 !



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€
Matcha Latte, Lait de Soja	5,8€
Pink Latte, Lait de Soja	5,8€

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 trésor 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

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 €
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 €
Vin du mois	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 €
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 ».*

