

TAPAS À PARTAGER

COCKTAILS

Gin Tonic Citron , Gin, Schweppes, Citron, 25cl	8 €
Gin Tonic Floral , Gin, Schweppes, Rondelle de Citron, Sirop d'Hibiscus, 25cl	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 Fraîche, Eau Pétillante 15cl	9 €
Passion Fruit Martini , Vodka, Sirop de Vanille, Pulco, Jus d'Ananas, Passoa & Purée de Passion, 15cl	9 €
Raspberry Gin Mule , Purée de Framboise, Menthe fraîche, Gin, Pulco & Ginger Beer, 15cl	9 €
Salted Caraspresso Martini , Vodka, Bailey's, Sirop de Caramel, Kahlua & Café, 15cl	9 €
Rock'N'Dragon , Lait de Coco, Tequila, Jus de Fruits du Dragon & Goyave, 15cl	9,5 €
Mojito Abricot , Rhum Blanc, Citron Vert, Abricot frais, Jus d'Abricot, Menthe fraîche, Eau Pétillante, 15cl	10 €
Gentlemen , Whisky, Citron, Miel, Sirop de Pain d'épice & Bière Blonde, 15cl	10 €

BAR À SPRITZ

Classique , Apérol, Prosecco, Eau pétillante, 15cl	9 €
Watermelon , Sirop de Pastèque, Apérol, Pulco, Perrier & Prosecco, 15cl	9 €
Coconuts , Malibu, Lait de Coco, Pulco, Perrier & Prosecco, 15cl	9 €
Violette St Germain , Crème de Violette, St Germain, Perrier & Prosecco, 15cl	11 €
Pêche Abricot , Crème de Pêche, Purée de Pêche, Jus d'Abricot, Perrier, Prosecco & Pêches fraîches, 15cl	11 €

SANS ALCOOL

Thé Glacé Maison aux parfums de Saison , 25cl	5,5 €
Virgin Mojito classique ou Abricot , 15cl	8 €
Virgin Hugo Spritz , Sirop de Fleur de Sureau, Menthe fraîche, Limonade & Citrons verts, 15cl	8 €
Virgin Sunset Punch , Jus de Passion, Jus d'Ananas, Sirop de Noix de Coco, Jus de Citron & Sirop de Vanille, 15cl	8 €
Paloma Mocktail , Pulco, Jus de Pamplemousse, Sirop de Sucre de Canne & Limonade, 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 €
Panaché, Tango, Monaco	5,8 €	7 €	8,5 €
Picon Bière	6,5 €	7,8 €	9,5 €

• BOUTEILLES :

« Desperados », « Ictis Bio », « Folle des Bois », « La Givrée » 33cl	6,5 €
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 €
Les 6 Huîtres de Saint Vaast N°3	15 €
L'Assiette de Fruits de mer , 3 Huîtres, Bulots (100g), Crevettes Roses (200g)	22,5 €

APÉRITIFS

Kir Vin blanc , Cassis, Framboise, 12,5cl Pêche, Mûre, Violette	5 €
Kir Pétillant , Cassis, Framboise, 12,5cl Pêche, Mûre, Violette	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 Eristoff , 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 Laphroaig , 10 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, Fruits du Dragon-Goyave	3,9 €
Orangina, Schweppes Agrumes , 25cl	3,9 €
Jus de Tomate, Jus de Raisin , 25cl	3,5 €
Sirop à l'Eau – Grenadine, Menthe, Pêche, Cerise, Orgeat, Citron zeste, Violette, Pamplemousse, Kiwi, Fraise, Framboise, Caramel, Noisette, Rose, Vanille, Noix de Coco, Pain d'épice, Fruits de la Passion	3 €

LES COCKTAILS DU MOMENT

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

La Sangria Pina Colada, 15cl

9 €

Vin Blanc, Jus d'Ananas,
Malibu & Ananas frais

Melon Mocktail, 15cl

9 €

Purée de Melon, Jus de Citron, Sirop de Pastèque,
Jus de Framboise & Tonic

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

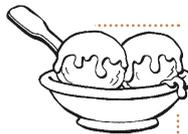
Retrouvez ainsi sur notre roulante, une sélection ajustée de Fromages affinés pour votre plus grand plaisir.



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	

NOS VINS DU MOIS



NOS ROUGES

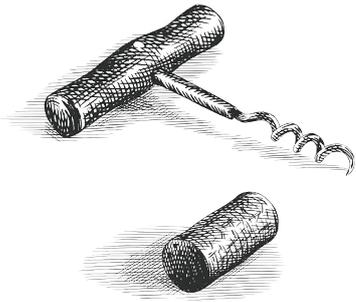
Saint Nicolas de Bourgueil
 Syrah, Rolle servi frais
 Menetou Salon, Maison Clément
 Portugal Lagoalva Tinto ♥♥

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

NOS BLANCS

Menetou Salon, Maison Clément
 Hongrie, Tokaj Dry, Château Derezsla ♥♥
 Sancerre Les Chezattes

12,5cl	75cl
7€	36€
7€	36€
7€	36€



NOS ROSÉS

Luberon AOP Val-Joanis

12,5cl	75cl
7€	36€



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 ».*

