

L'office

JUSTE LE TEMPS DE BIEN MANGER



Tous les midis du lundi au mercredi de 12h à 14h
nouveau Service continu les jeudis & vendredis de 12h à 23h
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

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



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

voici ici la liste
des allergènes



TAPAS À PARTAGER

COCKTAILS

Gin Tonic Citron , Gin, Schweppes, Citron, 25cl	8 €
Americano Maison , Martini rouge, Martini blanc, Campari, Noilly prat, 15cl	9 €
Negroni , Gin, Martini Rouge, Campari, 15cl	9 €
Abricot Fizz , Jus d'Abricot, Sirop de Basilic, Miel & Prosecco, 15cl	9 €
Golden Blush , Vodka, Liqueur de Pêche, Pulpe de Pêche, Pulco & Sirop de Framboise, 15cl	9 €
Margarita Hibiscus , Tequila, Sirop d'Hibiscus, Triple Sec & Pulco, 15cl	9 €
Rosé d'Automne , Amaretto, Crème de Framboise, Jus de Pommes, Sirop de Framboise, Pulco & Blanc d'Oeuf, 15cl	9 €
Carribbean Mule , Vodka, Jus de Citron, Lait de Coco, Sirop de Noix de Coco & Ginger Beer, 15cl	9 €
Mojito , Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, Eau Pétillante, 15cl	9 €
Mojito Framboise , Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, Jus de Framboise, Eau pétillante, 15cl	10 €

BAR À SPRITZ

Classique , Apérol, Prosecco, Eau pétillante, 15cl	9 €
Pornstar Spritz , Passoa, Sirop de Vanille, Prosecco & Perrier, 15cl	9 €
Milano Spritz , Limoncello, Crème de Framboise, Campari, Jus de Framboise & Prosecco, 15cl	11 €
Eden Spritz , Saint Germain, Sirop de Kiwi, Pulco, Prosecco & Perrier, 15cl	11 €

SANS ALCOOL

Thé Glacé Maison aux parfums de Saison , 25cl	5,5 €
Virgin Mojito classique ou Framboise , 15cl	8 €
Virgin Hugo Spritz , Sirop de Fleur de Sureau, Menthe fraîche, Limonade & Citrons verts, 15cl	8 €
Tropical Virgin , Pulpe de Passion, Sirop de Vanille, Jus d'Ananas & Jus de Citron, 15cl	8 €
Red Mocktail , Jus de Framboise, Pulco, Sirop de Fraise & Sirop de Pastèque, 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 €
Rillettes du moment , avec ses Toasts	10 €
Croquettes de Fromage & ses Sauces	11 €
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

Sirop à l'Eau – Grenadine, Menthe, Pêche, Cerise, Orgeat, Citron zeste, Violette, Pamplemousse, Kiwi, Fraise, Framboise, Caramel, Noisette, Vanille, Noix de Coco, Pain d'épice, Fruits de la Passion	3 €
Jus de Tomate , 25cl	3,5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Schweppes Tonic, Fuze Tea Pêche, Limonade , 33cl	3,9 €
Jus de Fruits , 33cl – Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Passion, Fruits du Dragon-Goyave	3,9 €
Orangina, Schweppes Agrumes , 25cl	3,9 €
Diabolo , 33cl	4 €
Red Bull , 33cl	5 €

LA CARTE

FLASHÉZ-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 Mayonnaise truffée — 🍴	5,5 €
Oeufs Cocotte du moment — 🍴	6,8 €
Assiette de Crevettes & Mayo au Saté — 200g	7,9 €
Assiette de Bulots & Mayo — 200g	7,9 €
Burrata, Tomates anciennes & Crème de Balsamique — 🍴	10,8 €
Assiette de Saumon fumé maison, émulsion citronnée à l'Aneth — 70g ♥	10,9 €
Assiette de Charcuteries Italiennes Jambon de Parme, Mortadelle, Spianata piccante	11,9 €
Os à Moelle, Toasts & gros Sel	12,5 €
Escalope de Foie Gras poêlée, Figs & Crème de Balsamique — 100g	22 €
Les Huîtres de Saint Vaast N°3	
x3 — 7,5 € x6 — 15 € x9 — 22,5 €	
Assiette de Fruits de mer — 3 Huîtres, Bulots 100g, Crevettes Roses 200g	22,5 €

NOS PIZZAS — flambées à table +1,5€

La Margarita — Tomate, Mozzarella, Basilic — 🍴	13,9 €
La Régina — Tomate, Mozzarella, Jambon blanc & Petits Paris	14,9 €
La Piquante — Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Oignons, Légumes grillés & Stracciatella	16,9 €
La Cheesyboom — Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola & Neufchâtel	17,9 €
La Bologne — Pesto, Mozzarella, Mortadelle, Pistaches concassées & Stracciatella	18,9 €
La Burattata — Crème de Truffe, Mozzarella, Jambon en chiffonade & Stracciatella	19 €
La Northway — Crème, Mozzarella, Saumon fumé maison, Poulpe en Persillade & émulsion à l'Aneth	20,5 €
La Coin-Coin — ♥ Crème, Magrets de Canards fumés maison, Mozzarella, Figs & Foie Gras	22,5 €

POUR LES KIDS
JUSQU'À 12 ANS

Tenders de Poulet - Frites ou L'Offish and Chips
+
Mousse au Chocolat ou Glace
+
1 Soft au choix — 14,9 €

NOS PÂTES & RISOTTO

Farfalle au pesto, Jambon de Parme, Tomato Confit & Parmigiano	15,5 €
La Pâte de la semaine	15,5 €
Risotto Eryngiis snackés & Truffes — 🍴	19,5 €

NOS BURGERS

Le Fish Burger — Lieu Noir pané maison, Sauce Tartare, Salade Romaine, Tomates & Oignons frits	16,9 €
Le Pulled Pork — Cochon effiloché, BBQ sauce, Cheddar & Chou Rouge, Bacon fumé Frites & Salade	17,9 €
Le Smash Burger — ♥ Steak haché saisi, Sauce Burger, Cheddar, Cornichons, Oignons Rouges & Lard	17,9 €

NOS SALADES

La Ceasar — Poulet pané, Croûtons, Oeuf, Parmesan, Tomato, Salade Romaine, Sauce Caesar	17,9 €
La Normande — Salade, Magrets de Canard fumés maison, Tomates Cerises, Croûtons, Pommes Frites & Croquettes de Fromages normands	17,9 €

NOS VIANDES & POISSONS

Cuisse de Poulet Basquaise & Frites	15,5 €
L'Offish and Chips	16,5 €
Les Ribs , Sauce Barbecue & Frites	16,9 €
Le Tartare de Bavette à l'Os à Moelle , Pain toasté à la Moutarde à l'ancienne ♥	18,5 €
La Bavette — 160g, Sauce au choix : Poivre, Gorgonzola, Miel, Moutarde	18,9 €
Le Tigre qui pleure — 160g, Faux-Filet saisi & tranché, Sauce froide aux Oignons Cébettes, Coriandre, Persil, Huile d'Olive & Piment Oiseau	19,9 €
Le Poulpe en Persillade , Poêlée de Légumes ♥	19,9 €
La Dorade , Sauce Vierge & Poêlée de Légumes	21,9 €

Nos sauces au choix servies avec les viandes :
Sauce au Poivre, au Gorgonzola,
au Miel ou à la Moutarde

Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

Supplément garniture : 3 €

Supplément sauce : 2 €

🍴 Plats végétariens ♥ Les coups de coeur du chef

LA CARTE

NOS FROMAGES

Gorgonzola à la cuillère	6,9 €
Assiette de Fromages & Salade	8,5 €

NOS GLACES



Coupe de Glace – 2 boules, Chantilly **6,5 €**

Vanille de Madagascar, Fraise, Clémentine, Pomme Verte, Melon, Pistache, Caramel Beurre salé, Café, Chocolat Noir

Faites vous plaisir & régalez vous !

NOS DESSERTS

La Crème Brûlée à la Vanille	7,9 €
La Tartelette Citron meringuée, Sorbet Citron Vert	8,9 €
Les Profiteroles au Chocolat – ♥	8,9 €
La Pavlova aux Fruits de saison	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 €

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	5,8 €
Pink Latte	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

Une carte de Café spéciaux de la maison Cafés Richard est posé sur la table pour vous proposer une gamme plus large.

Régalez vous pour finir votre repas en toute beauté !

LES BOISSONS

VINS BLANCS

Pichet – Chardonnay	50cl	15 €
	12,5cl	75cl
Vin du mois, voir notre page de sélection		
IGP Petit Mazuret Le Viognier	5,5 €	25 €
IGP Côtes de Gascogne, Vin Doux	6,5 €	32 €
Sauvignon, Cuvée Le Rouf	6,5 €	30 €
Chardonnay Louis Latour	7 €	29 €
Alsace, Riesling Domaine les Frères Engel	35 €	
Bourgogne, Petit-Chablis Vibrant	45 €	
Loire, Pouilly Fuissé Renaud Vieilles Vignes	69 €	
Rhône, Condrieu Domaine Cheze Pagus Luminis	87 €	
Bourgogne, Chablis Grand Cru Fief La Grenouille	149 €	

VINS ROSÉS

Pichet – La Source, réserve Pays d'Oc	50cl	15 €
	12,5cl	75cl
Vin du mois, voir notre page de sélection		
Côtes Catalanes, Terrasses Villa D'Oriola	5,5 €	20 €
Provence, AOP Côtes de Provenances le Lou, Magnum	65 €	

DIGESTIFS

Get 27, 6cl	7 €
Get 31, 6cl	7 €
Bailey's, 6cl	7 €
Lemoncello, Della Riviera, 6cl	6 €
Liqueur de Menthe, Distillerie de la Seine 6cl	9 €
Cointreau, 6cl	9 €
Grand Marnier, 6cl	9 €

VINS ROUGES

Pichet – La Source, réserve Pays d'Oc	50cl	15 €
	12,5cl	75cl
Vin du mois, voir notre page de sélection		
La Syrah, cuvée Le Rouf	5 €	25 €
Le Pinot Noir, cuvée Le Rouf	7 €	29 €
Saint Nicolas de Bourgueil	7 €	29 €
Loire, Gamay de Touraine		25 €
Beaujolais, Brouilly Renaud Bodillard		35 €
Bordeaux, Maucaillou Moulis en Médoc		69 €
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuit, Dom. Faiveley		87 €
Rhône, Châteauneuf du Pape Mas Saint Louis		87 €
Rhône, Côte-Rôtie Saint Cosme		113 €

LES BULLES

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

EAUX

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



Connectez-vous gratuitement au Wi-Fi
en scannant ce QR code



Consultez gratuitement
+ de 7 000 magazines
et journaux



Connectez vous au WiFi,
téléchargez l'application PressReader
et profitez de votre lecture !