

L'office
JUSTE LE TEMPS DE BIEN MANGER

L'aper'office brunch

L'Apér'Office le jeudi et vendredi de 17h30 à 20h

Brunch tous les dimanches de 11h à 14h30

nouveau Service continu les jeudis & vendredis de 12h à 23h

Commandez à emporter sur notre site lofficerestaurant.com
ou faites vous **livrer** avec Uber Eats

voici ici la liste
des allergènes



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 ».



BRUNCH

à L'Office Restaurant,
tous les dimanches midis

Le Brunch de L'Office

buffet de sucré,
salé, chaud, froid,
2 boissons chaudes
& jus de fruits à
volonté.

brunch de L'Office,
vin à volonté au bar
& une assiette de
fruits de mer.

19,5€ de 6 à 10 ans,
gratuit pour les
moins de 6 ans.

À LA VÔTRE

COCKTAILS

Gin Tonic Citron, Gin, Schweppes, Citron, 25cl

Americano Maison,
Martini rouge, Martini blanc,
Campari, Noilly prat, 15cl

Negroni, Gin, Martini Rouge, Campari, 15cl

Abricot Fizz, Jus d'Abricot, Sirop de Basilic,
Miel & Prosecco, 15cl

Golden Blush, Vodka, Liqueur de Pêche,
Pulpe de Pêche, Pulco & Sirop de Framboise, 15cl

Margarita Hibiscus, Tequila, Sirop d'Hibiscus,
Triple Sec & Pulco, 15cl

Rosé d'Automne, Amaretto, Crème de Framboise,
Jus de Pommes, Sirop de Framboise,
Pulco & Blanc d'Oeuf, 15cl

Caribbean Mule, Vodka, Jus de Citron, Lait de Coco,
Sirop de Noix de Coco & Ginger Beer, 15cl

Mojito, Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche,
Eau Pétillante, 15cl

Mojito Framboise, Rhum Blanc, Citron Vert,
Menthe fraîche, Jus de Framboise, Eau pétillante, 15cl

BAR À SPRITZ

Classique, Apérol, Prosecco, Eau pétillante, 15cl

Pornstar Spritz, Passoa, Sirop de Vanille,
Prosecco & Perrier, 15cl

Milano Spritz, Limoncello, Crème de Framboise,
Campari, Jus de Framboise & Prosecco, 15cl

Eden Spritz, Saint Germain, Sirop de Kiwi, Pulco,
Prosecco & Perrier, 15cl

SANS ALCOOL

Thé Glacé Maison aux parfums de Saison, 25cl

Virgin Mojito classique ou Framboise, 15cl

Virgin Hugo Spritz, Sirop de Fleur de Sureau,
Menthe fraîche, Limonade & Citrons verts, 15cl

Tropical Virgin, Pulpe de Passion, Sirop de Vanille,
Jus d'Ananas & Jus de Citron, 15cl

Red Mocktail, Jus de Framboise, Pulco,
Sirop de Fraise & Sirop de Pastèque, 15cl

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

Jus de Tomate, 25cl

**Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier,
Schweppes Tonic, Fuze Tea Pêche, Limonade**, 33cl

Jus de Fruits, 33cl – Orange, Ananas,
Pomme, Abricot, Passion, Fruits du Dragon-Goyave

Orangina, Schweppes Agrumes, 25cl

Diabolo, 33cl

Red Bull, 33cl

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 », 6,5€
« Folle des Bois », « La Givrée » 33cl

Bière sans alcool 33cl 5€

APÉRITIFS

Kir Vin blanc, Cassis, Framboise, 12,5cl 5€
Pêche, Mûre, Violette

Kir Pétillant, Cassis, Framboise, 12,5cl 9€
Pêche, Mûre, Violette

**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€

NOS VINS AU VERRE

VINS ROUGES

- La Syrah, cuvée Le Rouf
- Le Pinot Noir, cuvée Le Rouf
- Saint Nicolas de Bourgueil

VINS BLANCS

- IGP Petit Mazuret Le Viognier
- IGP Côtes de Gascogne, Vin Doux
- Sauvignon, cuvée Le Rouf
- Chardonnay Louis Latour

VINS ROSÉS

- Côtes Catalanes, Terrasses Villa D’Oriola

LES BULLES

- Cidre Brut Le Prémare
- Champagne Brut Collin Olivier

NOS VINS DU MOIS

NOS ROUGES

- | | | |
|--------------------------------------|--------|------|
| | 12,5cl | 75cl |
| Syrah, Rolle, servi frais ou tempéré | 7 € | 29 € |
| Menetou Salon, Maison Clément | 7 € | 36 € |
| Portugal Lagoalva Tinto | 7 € | 36 € |

NOS BLANCS

- | | | |
|--------------------------------------|--------|------|
| | 12,5cl | 75cl |
| Menetou Salon, Maison Clément | 7 € | 36 € |
| Hongrie, Tokaj Dry, Château Dereszla | 7 € | 36 € |
| Sancerre Les Chezattes | 7 € | 36 € |

NOS ROSÉS

- | | | |
|---|--------|------|
| | 12,5cl | 75cl |
| Luberon AOP Val-Joanis | 6 € | 32 € |
| Minuty Prestige, Côtes de Provence, AOP | 7 € | 39 € |

À LA BOUTEILLE

VINS ROUGES

- | | |
|--|-------|
| | 75cl |
| La Syrah, cuvée Le Rouf | 25 € |
| Loire, Gamay de Touraine | 25 € |
| Le Pinot Noir, cuvée Le Rouf | 29 € |
| Saint Nicolas de Bourgueil | 29 € |
| 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 € |

VINS BLANCS

- | | |
|---|-------|
| | 75cl |
| IGP Petit Mazurer Le Viognier | 25 € |
| Chardonnay Louis Latour | 29 € |
| Le Sauvignon, cuvée Le Rouf | 30 € |
| IGP Côtes de Gascogne, Vin Doux | 32 € |
| 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

- | | |
|--|------|
| | 75cl |
| Côtes Catalanes, Terrasses Villa D’Oriola | 20 € |
| Provence, AOP Côtes de Provenances le Lou, <i>Magnum</i> | 65 € |

LES BULLES

- | | |
|-------------------------------|-------|
| | 75cl |
| Cidre Brut Le Prémare | 15 € |
| Champagne Brut Collin Olivier | 59 € |
| R de Ruinart | 155 € |

Prix nets, ttc, service compris. La maison L'Office ne fait pas crédit et n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Faites-nous part de vos restrictions alimentaires.

NOS TAPAS À PARTAGER

Le Bol de Bulots – sauce Mayonnaise	7,9 €
Le Bol de Crevettes – sauce Mayonnaise	7,9 €
L'Assiette de Fruits de Mer – 3 Huîtres, Bulots & Crevettes Roses	22,5 €
Les Huîtres de Saint Vaast	
X3 –7,5 €	X6 –15 €
X12 –29 €	
L'Assiette de Saumon fumé maison émulsion citronnée à l'Aneth (70g)	10,9 €
La Planche de Charcuteries	15 €
La Planche de Fromages	18 €
La Planche Meli-Melo Fromages & Charcuteries	16 €
Les Rillettes du moment	10 €
L'Assiette d'Accras de Morue sauce Mayonnaise spicy	9 €
Les Croquettes de Fromages sauce Miel & Moutarde	9 €
Le Bol de Frites maison	7 €

Les Pizzas à partager :

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 Buratta –Crème de Truffe, Mozzarella, Jambon en chiffonnade & Stracciatella	19 €
La Northway –Crème, Mozzarella, Saumon fumé maison, Poêlée en Persillade & émulsion à l'Aneth	20,5 €
La Coin-Coin –Crème, Magrets de Canards fumés maison, Mozzarella, Figs & Foie Gras	22,5 €
Nos Crêpes & Pancakes :	
au Sucre	3 €
au Nutella ou Confiture	3,5 €
supplément Chantilly	0,5 €
supplément 1 boule de Glace	1 €

NOS FORMULES

uniquement le jeudi & le vendredi soir
de 17h30 à 20h pendant l'Apér'Office

LE VERRE DE VIN GOURMAND	VERSION SALÉE	9 €
LA COUPE DE CHAMPAGNE GOURMANDE	VERSION SALÉE	16 €
LA COUPELLE GOURMANDE	CHARCUTERIE, FROMAGE, PICKELS	prix boisson + 4,5 €
2 VERRES DE VIN + 1 PLANCHE MÉLI-MÉLO		21 €
1 BOUTEILLE DE VIN ACHETÉE = 1 ASSIETTE D'ACCRA OFFERTE		



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

