

TAPAS À PARTAGER

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€

SOFTS

Sirop à l'Eau – Grenadine, Menthe, Pêche, Cerise, 3€
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 3,5€

**Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, 3,9€
Schweppes Tonic, Fuze Tea Pêche, Limonade, 33cl**

Jus de Fruits, 33cl – Orange, Ananas, 3,9€
Pomme, Abricot, Passion, Framboise

Orangina, Schweppes Agrumes, 25cl 3,9€

Diabolo, 33cl 4€

COCKTAILS

Gin Tonic Citron, Gin, Schweppes, Citron, 25cl 8€

**Americano Maison, 9€
Martini rouge, Martini blanc,
Campari, Noilly prat, 15cl**

Negroni, Gin, Martini Rouge, Campari, 15cl 9€

**Mojito, Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, 9€
Eau Pétillante, 15cl**

**Mojito Framboise, Passion ou Pêche, 10€
Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, Pulpe de
Framboise, Passion ou Pêche, Eau pétillante, 15cl**

BAR À SPRITZ

Classique, Apérol, Prosecco, Eau pétillante, 15cl 9€

**Abricot Fizz, Jus d'Abricot, Sirop de Basilic, 9€
Miel & Prosecco, 15cl**

**Milano Spritz, Limoncello, Crème de Framboise, 11€
Campari, Jus de Framboise & Prosecco, 15cl**

**Lemon Spritz, Limoncello, Prosecco, 11€
Eau Pétillante, 15cl**

**St Germain Spritz, St Germain, Prosecco, 11€
Eau Pétillante, 15cl**

**Azur Spritz, Manzanita, Curaçao, 11€
Jus de Citron, Prosecco, Eau Pétillante, 15cl** ♥

**Coconut Spritz, Malibu, Sirop de Coco, 11€
Prosecco, Eau Pétillante, 15cl** ♥ ♥

**Pêche Spritz, Crème de Pêche, Prosecco, 11€
Eau Pétillante, 15cl**

L'Assiette de Frites 5€

Le Bol de 8 Crevettes Roses, Mayonnaise 7,9€

Le Bol de 12 Bulots, Mayonnaise 7,9€

L'Assiette d'Acras de Morue 8€

L'Assiette de Toasts Chèvre & Miel 8,5€

La Terrine de Campagne à partager 9€

**L'Assiette de Saumon fumé, 14€
Crème à l'Aneth**

La Planche de Charcuterie 15€

La Planche de Charcuterie & Fromages 17€

Les Huîtres de Saint Vaast N°3
par 3 - 6€ par 6 - 12€ par 9 - 18€

**L'Assiette de Fruits de mer, 6 Huîtres, 22,5€
12 Bulots (100g), 8 Crevettes Roses (200g)**

La Pizza au choix à partager

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, 6€
Muscat de Rivesaltes, 6cl**

Porto Rouge, 6cl 4,5€

Porto Blanc, 6cl 4,5€

Ricard ou Pastis 51, 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 Jameson, 4cl 6€

Whisky Jack Daniel's, 4cl 7€

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€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Thé Glacé Maison aux parfums de Saison, 25cl 5,5€

**Virgin Mojito classique ou Pêche ou Passion ou 8€
Framboise, 15cl**

**Virgin Hugo Spritz, Sirop de Fleur de Sureau, 8€
Menthe fraîche, Limonade & Citrons verts, 15cl**

**Tropical Virgin, Pulpe de Passion, Sirop de Vanille, 8€
Jus d'Ananas & Jus de Citron, 15cl** ♥

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

- Les Oeufs Mayonnaise truffée — 5,5 €
- L'Oeuf parfait façon Meurette 6,9 €
- La Salade de Chèvre, Miel & Noix — 7 €
- La Terrine de Campagne 7,5 €
- L'Assiette de Crevettes & Mayo au Saté — 200g 7,9 €
- L'Assiette de Bulots & Mayo — 200g 7,9 €
- L'Assiette de Charcuteries Italiennes Jambon de Parme, Mortadelle, Spianata picante 8,9 €
- La Burrata crémeuse, Pesto & Roquette 10,5 €
- L'Assiette de Saumon fumé maison, Crème à l'Aneth — 70g ♥ 10,9 €
- Les Huîtres de Saint Vaast N°3
x3 — 6 € x6 — 12 € x9 — 18 €
- L'Assiette de Fruits de mer — 3 Huîtres, Bulots 120g, Crevettes Roses 200g 22,5 €

NOS PÂTES

- Les Farfalles au Pesto, Jambon de Parme, Tomates Confites & Parmigiano 15,5 €
- La Pâte de la semaine 15,5 €
- Les Rigatonis aux Champignons, Truffe d'été & copeaux de Parmesan — 18,5 €
- Les Linguines au Saumon frais & fumé, Crème à l'Aneth 19,5 €

NOS SALADES

- La Salade de Chèvre — Miel, Lardons, Mesclun de Salade, Toasts de Chèvre & Miel, Noix, Tomates & Croûtons 16,9 €
- La Caesar — Poulet pané, Croûtons, Oeuf, Parmesan, Tomato, Salade, Sauce Caesar 17,9 €

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 Picante — Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Oignons, Légumes grillés & Stracciatella 16,9 €
- La Cheesyboom — Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola & Neufchâtel 17,9 €
- La Savoyarde — Lardons, Reblochon, Crème fraîche & Oignon 18,5 €
- La Burattata — Crème de Truffe, Mozzarella, Jambon en chiffonade & Stracciatella 19 €
- La Northway — Saumon frais & fumé, Mozzarella, Oignon & Crème à l'Aneth 19,5 €

NOS BURGERS

- Le Smash Burger — ♥ Steak haché saisi, Sauce Burger, Cheddar, Cornichons, Oignons Rouges & Lard 17,9 €
- Le Blue Cheese Burger — Steak haché saisi, Gorgonzola, Cornichons, Oignons Rouges, Lard, nappé de Sauce Gorgonzola 18,9 €

NOS VIANDES & POISSONS

- L'Escalope de Volaille à la Milanaise, Frites & Mesclun de Salade 16,9 €
- Le Tartare de Boeuf au Couteau, Frites & Mesclun de Salade 18,9 €
- La Bavette — 160g, avec une Sauce au choix : Poivre, Gorgonzola, Miel/Moutarde ou marinée aux 4 Épices, servie avec Frites & Salade 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 Tartare de Saumon, Concombre, Pomme Verte & Oignon Cébette, Frites & Mesclun de Salade 18,9 €
- Le Pavé de Saumon grillé, Sauce au Miel & Graines de Moutarde, Légumes glacés 20 €

Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

Nos sauces au choix servies avec les viandes :
Sauce au Poivre, au Gorgonzola, au Miel/Moutarde

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

LA CARTE

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

L'Assiette de 3 Fromages Normands **8,5€**

La Panna Cotta aux Fruits Rouges – ♥ **6,5€**

La Crème Brûlée à la Vanille **7,5€**

La Tartelette Citron meringuée, Sorbet Citron Vert **7,9€**

Les Profiteroles au Caramel Beurre salé **7,9€**

Le Tiramisu du moment **7,9€**

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€**

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 posée sur la table pour vous proposer une gamme plus large.

Régalez vous pour finir votre repas en toute beauté !

LES COCKTAILS DU MOMENT

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

Moscow Mule, 15cl

9 €

Ginger Beer, Citron Vert, Vodka

Spritz du moment, 15cl

9 €

Étoile d'Hiver, 15cl

9 €

Jus de Pomme, Sirop de Pain d'Épice, Miel & Limonade

LES COCKTAILS DU MOMENT

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

Moscow Mule, 15cl

9 €

Ginger Beer, Citron Vert, Vodka

Spritz du moment, 15cl

9 €

Étoile d'Hiver, 15cl

9 €

Jus de Pomme, Sirop de Pain d'Épice, Miel & Limonade

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, 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 €

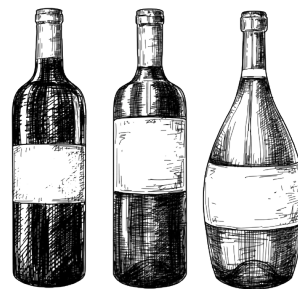
LES BULLES

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

EAUX

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

NOS VINS DU MOIS



NOS ROUGES

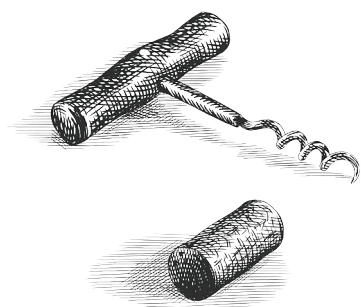
Syrah, Rolle servi frais ou tempéré
Côte du Rhône, Domaine de la Bastide
Argentin, Los Cardos, Malbec ♥♥
Pic Saint Loup, Saint Hubert

12,5cl	75cl
7€	29€
7€	28€
7€	28€
7€	28€

NOS BLANCS

Hongrie, Tokaj Dry, Château Dereszla ♥♥
Beaujolais, Les Belmonts Jean Loron
Château, Respide Famille Chatin

12,5cl	75cl
7€	28€
7€	28€
7€	28€



NOS ROSÉS

Luberon AOP Val-Joanis
Minuty Prestige, Côtes de Provence, AOP

12,5cl	75cl
6€	32€
7€	39€



LE GUÉRIDON DES DOUCEURS

Une table de Digestifs pour vous proposer des douceurs en fin de repas.

Appréciez, savourez & belle journée !

LES WHISKYS

Pure Malt Bio Français, 4cl

Laphroaig 10 ans, 4cl

Yamazakura Blend, 4cl

LES RHUMS

Bacardi 8 ans, 4cl

Pyrat XO Reserve, 4cl

LES LIQUEURS

Vieille Prune de Souillac, 4cl

La Gauloise Bicentenaire, servie glacée, 4cl

Eau de Vie, Framboise Saint Florian, servie glacée, 4cl

Eau de Vie, Poire Williams Thourace, servie glacée, 4cl

La Véritable Bénédictine de Fécamp, 4cl ♥

La Mandarine Napoléon, servie glacée, 6cl

Liqueur de Menthe Normande, servie glacée, 6cl ♥

Chambord, Liqueur de Framboises Noires, 6cl



LES INCONTOURNABLES

Get 27, 6cl

Get 31, 6cl

Limoncello, 6cl

Baileys', 6cl

Cointreau, 6cl

Grand Marnier, 6cl

LES DIGESTIFS

10 €

Calvados Fine Château du Breuil, 4cl

8 €

10 €

Calvados Rollon AOC Hors d'Âge, 4cl

15 €

16 €

Cognac Petite Champagne Napoléon, 4cl

9 €

Cognac Fine Champagne XO

15 €

Maison Audry 18-20 ans, 4cl ♥

Bas Armagnac Château de Lauabde VSOP, 4cl

10 €

Bas Armagnac Domaine Laballe Résistance 100%

15 €

8,5 €

Baco, servi à la pipette, 4cl ♥ ♥

11,5 €



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

