

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

Bière sans alcool 33cl **5€**

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, Framboise **3,9€**

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, Eau Pétillante, 15cl **9€**

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€**

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

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

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

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

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

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

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

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, Crème à l'Aneth **14€**

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, 12 Bulots (100g), 8 Crevettes Roses (200g) **22,5€**

La Pizza au choix à partager

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 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 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€**

LA CARTE

FLASHEZ-MOI !



*non servies les jours fériés

NOS FORMULES servies en une fois, uniquement le midi:

FORMULE DUPLEX	- 18,9 €	FORMULE TRIPLEX+	- 29,9 €
Entrée + Plat ou Pâtes ou Plat ou Pâtes + Dessert		1 Verre de Vin, 12,5cl, dans notre sélection ou 1 Bière pression, 33cl	
FORMULE TRIPLEX	- 24,9 €	Entrée + Plat ou Pâtes + Dessert	

menu du jour à l'ardoise.

NOS ENTRÉES

Les Oeufs Mayonnaise truffée - 7€	
L'Oeuf parfait façon Meurette	
La Salade de Chèvre, Miel & Noix - 7€	
La Terrine de Campagne	
L'Assiette de Crevettes & Mayo au Saté - 200g	
L'Assiette de Bulots & Mayo - 200g	
L'Assiette de Charcuteries Italiennes Jambon de Parme, Mortadelle, Spianata picante	
La Burrata crémeuse, Pesto & Roquette	
L'Assiette de Saumon fumé maison, Crème à l'Aneth - 70g ❤	
Les Huîtres de Saint Vaast N°3 x3 - 6€	x6 - 12€
L'Assiette de Fruits de mer - 3 Huîtres, Bulots 120g, Crevettes Roses 200g	x9 - 18€
	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 - 7€	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, Tomate, Salade, Sauce Caesar	17,9 €

**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 PIZZAS

- flambées à table +1,5€

5,5€	La Margarita - Tomate, Mozzarella, Basilic - 7€	13,9 €
6,9€	La Régina - Tomate, Mozzarella, Jambon blanc & Petits Paris	14,9 €
7€		
7,5€	La Picante - Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Oignons, Légumes grillés & Stracciatella	16,9 €
7,9€		
8,9€	La Cheesyboom - Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola & Neufchâtel	17,9 €
10,5€	La Savoyarde - Lardons, Reblochon, Crème fraîche & Oignon	18,5 €
10,9€	La Burattata - Crème de Truffe, Mozzarella, Jambon en chiffonade & Straccitella	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 Epices, 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 cœur du chef

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 Expresso	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 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€

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 Provences le Lou, Magnum 65€

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€

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€

EAUX

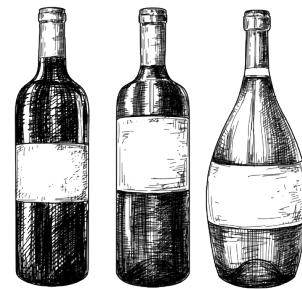
Evian, 50cl / 1L

4€ / 6€

Badoit, 50cl / 1L

4€ / 6€

NOS VINS DU MOIS



NOS ROUGES

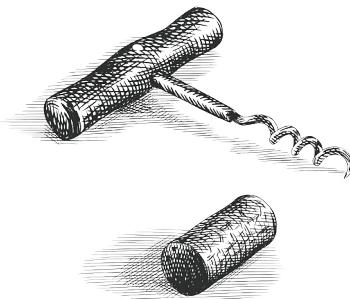
Syrah, Rolle servi frais ou tempéré
Côte du Rhône, Domaine de la Bastide
Argentin, Los Cardos, Malbec ♥♥
Pic Saint Loup, Saint Hubert

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 Thouarce, 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 Maison Audry 18-20 ans, 4cl	15€
8,5€	Bas Armagnac Château de Lauabde VSOP, 4cl	10€
11,5€	Bas Armagnac Domaine Laballe Résistance 100% Baco, servi à la pipette, 4cl	15€





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

