

NOS TAPAS À PARTAGER

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	

NOS PIZZAS

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 - Lardon, Reblochon, Crème fraîche & Oignon		18,5 €
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 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, PICKLES

prix boisson + 4,5 €



2 VERRES DE VIN + 1 PLANCHE MÉLI-MÉLO

21 €

1 BOUTEILLE DE VIN ACHETÉE = 1 ASSIETTE D'ACCRAS OFFERTE

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

35€

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

Le Brunch Prestige

47€

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

Pour les Kids

19,5€

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	8 €
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 €
Mojito Framboise, Passion ou Pêche , Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe fraîche, Pulpe de Framboise, Passion ou Pêche, Eau pétillante, 15cl	10 €

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 €

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 €

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 €

BIÈRES

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 €

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 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 €

NOS VINS AU VERRE

VINS ROUGES

- La Syrah, cuvée Le Rouf 5€
- Le Pinot Noir, cuvée Le Rouf 7€
- Saint Nicolas de Bourgueil 7€

VINS BLANCS

- IGP Petit Mazuret Le Viognier 5,5€
- IGP Côtes de Gascogne, Vin Doux 6,5€
- Le Sauvignon, cuvée Le Rouf 6,5€
- Le Chardonnay, cuvée Le Rouf 6,5€
- Chardonnay Louis Latour 7€

VINS ROSÉS

- Côtes Catalanes, Terrasses Villa D'Oriola 5,5€

LES BULLES

- Cidre Brut Le Prémare 6€
- Champagne Brut Collin Olivier 12€

NOS VINS DU MOIS

NOS ROUGES

- | | 12,5cl | 75cl |
|--------------------------------------|--------|------|
| Syrah, Rolle, servi frais ou tempéré | 7€ | 28€ |
| Côte du Rhône, Domaine de la Bastide | 7€ | 28€ |
| Argentin Los Cardos Malbec | 7€ | 28€ |
| Pic Saint Loup Saint Hubert | 7€ | 28€ |

NOS BLANCS

- | | 12,5cl | 75cl |
|--------------------------------------|--------|------|
| Hongrie, Tokaj Dry, Château Dereszla | 7€ | 28€ |
| Beaujolais Les Belmonts Jean Loron | 7€ | 28€ |
| Château Respide Famille Chatin | 7€ | 28€ |

NOS ROSÉS

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

À LA BOUTEILLE

VINS ROUGES

- | | 12,5cl | 75cl |
|--|--------|------|
| La Syrah, cuvée Le Rouf | 5€ | 25€ |
| Loire, Gamay de Touraine | 7€ | 25€ |
| Le Pinot Noir, cuvée Le Rouf | 7€ | 29€ |
| Saint Nicolas de Bourgueil | 29€ | 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

- | | 12,5cl | 75cl |
|---|--------|------|
| IGP Petit Mazurer Le Viognier | 5,5€ | 25€ |
| Chardonnay Louis Latour | | 29€ |
| Le Sauvignon, cuvée Le Rouf | 6€ | 30€ |
| Le Chardonnay, cuvée Le Rouf | 12€ | 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

- | | 12,5cl | 75cl |
|---|--------|------|
| Côtes Catalanes, Terrasses Villa D'Oriola | 20€ | |
| Provence, AOP Côtes de Provences le Lou, Magnum | | 65€ |

LES BULLES

- | | 12,5cl | 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.

— 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 €

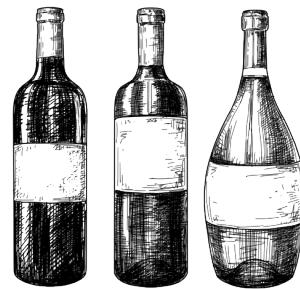
Ginger Beer, Citron Vert, Vodka

Spritz du moment, 15cl 9 €

Étoile d'Hiver, 15cl 9 €

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

NOS VINS DU MOIS



NOS ROUGES

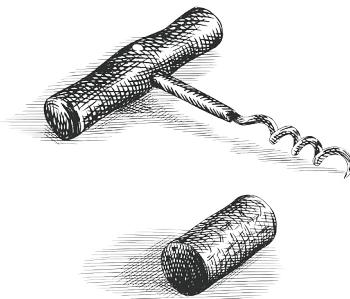
- Syrah, Rolle servi frais ou tempéré
Côte du Rhône, Domaine de la Bastide
Argentin, Los Cardos, Malbec ♥♥
Pic Saint Loup, Saint Hubert

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€ |

