

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 & Stracciatella	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, 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 ».



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 €
Abricot 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 • 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 €

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 €

NOS VINS AU VERRE

VINS ROUGES

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

12,5cl
5 €
7 €
7 €

VINS BLANCS

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

12,5cl
5,5 €
6,5 €
6,5 €
7 €

VINS ROSÉS

Côtes Catalanes, Terrasses Villa D'Oriola

12,5cl
5,5 €

LES BULLES

Cidre Brut Le Prémare
Champagne Brut Collin Olivier

12,5cl
6 €
12 €

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 € 28 €
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 €

À LA BOUTEILLE

VINS ROUGES

La Syrah, cuvée Le Rouf 75cl 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

IGP Petit Mazurer Le Viognier 75cl 25 €
Chardonnay Louis Latour 29 €
Le Sauvignon, cuvée Le Rouf 30 €
Le Chardonnay, 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

Côtes Catalanes, Terrasses Villa D'Oriola 75cl 20 €
Provence, AOP Côtes de Provenances le Lou, *Magnum* 65 €

LES BULLES

Cidre Brut Le Prémare 75cl 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

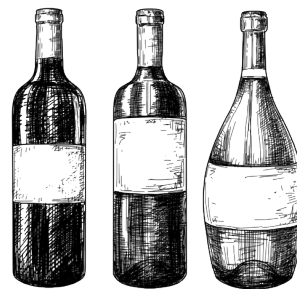
9 €

Étoile d'Hiver, 15cl

9 €

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

NOS VINS DU MOIS



NOS ROUGES

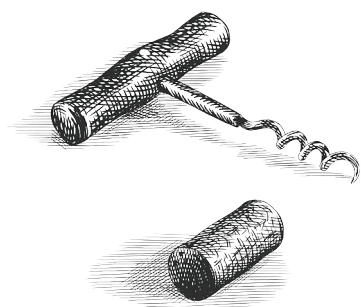
Syrah, Rolle servi frais ou tempéré
Côte du Rhône, Domaine de la Bastide
Argentin, Los Cardos, Malbec ♥♥
Pic Saint Loup, Saint Hubert

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.

Appéciez, 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 €

Baco, servi à la pipette, 4cl ♥ ♥

8,5 €

11,5 €

