AU BUREAU®

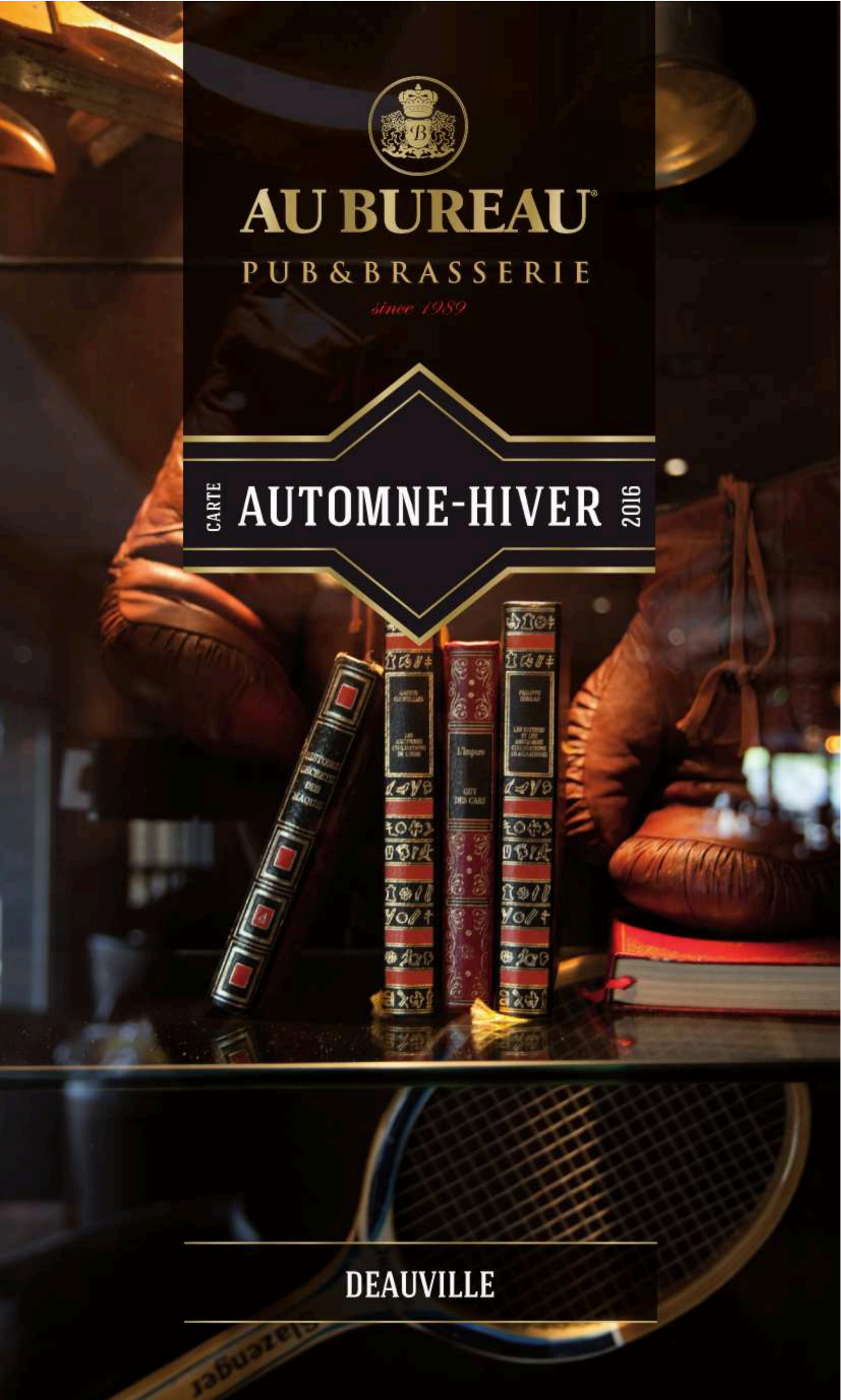
PUB & BRASSERIE

since 1989

CARTE

AUTOMNE-HIVER

2016



DEAUVILLE

LA SÉLECTION BIÈRES

DÉGUSTATION LEFFE

Planche de dégustation Leffe
Découvrez différentes variétés de Leffe parmi nos Leffe à la pression (4x15cl)

12,90

Planche de dégustation Leffe + Assortiment charcuteries & fromages

17,90

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Leffe de saison et Leffe Royale de saison : selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.			
Stella Artois (4,8°) Bière blonde de tradition, elle doit son goût à la qualité des malts et des houblons utilisés	3,00	3,90	5,80
Hoegaarden Blanche (4,9°) Hoegaarden Blanche est rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices. Servie dans son verre hexagonal givré	3,80	4,90	6,80
Hoegaarden Rosée (3°) Hoegaarden Rosée, la Blanche de Hoegaarden avec une touche de framboise pour un peu plus de gourmandise. Servie dans son verre hexagonal givré	3,80	4,90	6,80
Leffe Blonde (6,6°) À la couleur dorée et lumineuse, Leffe Blonde est une bière de haute fermentation. Ses atouts résident dans un mélange harmonieux de saveurs et d'équilibre	3,80	4,90	6,80
Leffe Ruby (5°) Avec sa robe d'un profond rouge rubis, Leffe Ruby est la rencontre unique entre les saveurs typiques des bières Leffe et la délicatesse des saveurs fruits rouges	3,80	4,90	6,80
Leffe Royale Whitbread Golding (7,5°) Bière blonde belge supérieure brassée avec 3 variétés de houblons, Leffe Royale se caractérise par son goût complexe et son final sec	4,00	5,20	7,20
Leffe Royale Cascade IPA (7,5°) Puissante, la Leffe Royale Cascade IPA a la particularité d'être ré-infusée après brassage avec du houblon provenant des 'Cascade Mountains' aux Etats-Unis, lui conférant un goût plus houblonné et des notes d'agrumes.	4,00	5,20	7,20
Leffe Rituel (9°) À la robe dorée, Leffe Rituel est une bière pleine de caractère. Ses arômes puissants développent en bouche un goût racé et prononcé	4,00	5,20	7,20
Leffe Brune (6,5°) Des arômes torréfiés et des saveurs caramélisées, Leffe Brune est une référence pour les amateurs	3,80	4,90	6,80
Bud (5°) Bière blonde premium légère, rafraîchissante et bien équilibrée	3,50	4,70	6,80
Beck's (5°) Bière blonde dorée de haute qualité, au goût pur, frais et puissant	3,50	4,70	6,80

Twistez votre Hoegaarden avec une pointe de Sirop ! 0,30
Kiwi, Pamplemousse rose, Cassis, Citron, Pêche

LA SÉLECTION BIÈRES

Happy Hour*

Tous les jours, de 17h à 19h :
Toutes les bières 50cl au prix de la 33cl
Cocktails et Mojitos* à 5,80€
Cocktails sans alcool à 4,80€
Café de 8h à 9h30 à 1,05€
***sauf Mojito Royal**

LES BIÈRES BOUTEILLE

Corona (4,5° - 35,5cl)	6,10
Cubanisto (5,9° - 33cl)	6,10
Stella Artois N.A. (sans alcool) (0,5° - 25cl)	5,50
Leffe Triple (8,5° -33cl)	6,10
Duvel Blonde (8,5°- 33cl)	6,50

BEER BUCKET***

5 bières bouteille + 1 offerte 30,50

Composez votre Seau de 6 bières bouteille parmi Corona, Cubanisto

FINGER FOOD**

	Solo	*Duo*
Mozzarella sticks Beignets de Mozzarella fondants	5,10	10,00
Onion rings Oignons frits, sauce BBQ	4,80	9,50
Calamars à la romaine Beignets de calamars, sauce tartare	4,80	9,50
Crispy chicken Poulets croustillants, sauce BBQ	4,90	
Chili cheese nuggets Beignets de fromage épicés	5,50	
Frites	2,00	

* La meilleure heure. **Sur le pouce. ***Seau de bières.

À PARTAGER

	L	*XL*
Planche charcuteries fromages Assortiment de charcuteries et fromages, cornichons, toasts	12,90	17,10
Assortiment de finger food Mozzarella sticks, crispy chicken, calamars à la romaine, onion rings, frites, tortillas chips	12,90	17,10
Nachos gratinés Tortillas chips gratinées au Cheddar, bœuf épicé, guacamole	13,50	
Brie rôti à partager Brie rôti, charcuteries, toasts, cornichons	15,30	
Flammekueche gratinée Fine pâte croustillante, lardons, oignon, Emmental râpé, crème fraîche	9,90	

À L'HEURE DE L'APÉRITIF

LES APÉRITIFS

Martini Bianco, Rosso (4cl)	4,50
Martini & Tonic (12cl)	6,50
Get Perrier (12cl)	7,90
Picon bière (25cl)	5,60
Martini Prosecco (12cl)	6,50
Coupe de Champagne (12cl)	10,00
Ricard ou Pastis 51 (2cl)	3,70
Kir vin blanc (12cl) Crème de cassis, mûre, pêche, framboise	4,20
Kir Royal (12cl) Crème de cassis, mûre, pêche, framboise	11,00
Americano (6cl)	7,80
Porto (4cl)	4,50

L'apéritif vous attend aussi avec Leffe :
Leffe Blonde, Ruby, Rituel, Royale

LES WHISKIES

J&B (4cl)	6,50
Johnnie Walker Black Label (4cl)	7,50
Cardhu 12 ans (4cl)	10,20
Lagavulin 16 ans (4cl)	12,00
Jack Daniel's n°7 (4cl)	8,50
Jack Daniel's Tennessee Honey (4cl)	9,50
Jameson (4cl)	7,50
Dahlwinnie 15 ans (4cl)	12,00

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33cl)	3,70
Coca-Cola Life (33cl)	3,70
Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light (33cl)	3,70
Fanta orange (33cl)	3,70
Nestea (20cl)	3,70
Sprite (33cl)	3,70
Schweppes Indian Tonic (25cl)	3,70
Schweppes Agrum, Lemon (25cl)	3,70
Orangina (25cl)	3,70
Gini (25cl)	3,70
Oasis Tropical (33cl)	3,70
Perrier (33cl)	3,70
Monster Energy (25cl)	4,70
Jus de fruits (à base de concentré) (20cl) Orange, pamplemousse, pomme, raisin	3,70
Nectars de fruits (à base de concentré) (20cl) Ananas, fraise, abricot, tomate	3,70
Limonade à la pression (25cl)	3,40
Diabolo à la pression 25cl	3,70
Orange ou citron pressé 12cl	5,90

LES EAUX

	25cl	*50cl*	*1L*
Vittel	3,00	3,60	5,50
Perrier Fines Bulles		3,60	5,50
S.Pellegrino		3,60	5,50
Sirop Teisseire (2cl) Menthe, Fraise, Framboise, Kiwi, Pêche, Grenadine, Citron, Coco, Pamplemousse, Passion, Banane, Violette.			0,30

les eaux 0.50cl et L uniquement pour le repas

COCKTAILS & SPIRITUEUX

LES CLASSIQUES

Cuba libre (17cl) 8,50
Rhum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, citron vert

Sex on the Beach (17cl) 8,50
Vodka Smirnoff, Triple Sec, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

Margarita (12cl) 7,90
Tequila El Jimador, Triple Sec, jus de citron

Gin Tonic (17cl) 8,50
Gin Gordon's, Schweppes Tonic, concombre

Manhattan (8cl) 7,90
Whisky J&B, Vermouth, Angostura

Piña Colada (17cl) 8,80
Rhum Bacardi Carta Oro, lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne

Long Island Iced Tea (17cl) 9,50
Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Triple Sec, jus de citron, Coca-Cola

Tequila Sunrise (17cl) 8,50
Tequila, jus d'orange grenadine

LES CRÉATIONS

Lynchburg Lemonade (12cl) 9,00
Whiskey Jack Daniel's n°7, Triple sec, jus de citron, sucre de canne, limonade

Tennessee Breeze (12cl) 9,00
Whiskey Jack Daniel's Tennessee Honey, jus de cranberry, jus d'orange, tonic

London Vibe (12cl) 9,00
Vodka Smirnoff, jus de passion, framboise, menthe, miel

After sex (17cl) 9,00
Vodka Smirnoff, jus de banane, jus d'orange, sucre de canne, sirop de framboise

Bronx (17cl) 9,00
Gin, Martini Rosso, Martini Dry, jus d'orange

Pink Lady (9cl) 9,00
Gin, citron, sucre de canne, grenadine

LES MOJITOS

Original Mojito (17cl) 9,00
Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier

Apple Mojito (17cl) 9,00
Manzana Verde, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de pomme, Perrier

Mojito Framboise (17cl) 9,00
Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de framboises, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier

Mojito Royal (17cl) 10,50
Rhum Bacardi Carta Blanca, Champagne, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito (17cl) 7,00
Menthe fraîche, sucre, jus de citron, Perrier

Pretty in Pink (17cl) 7,00
Orange, ananas, cranberry, citron, sucre, sirop de noix de coco, grenadine

Banana Colada (17cl) 7,00
Jus d'ananas, sirop de noix de coco, banane, crème liquide

Zen & K (17cl) 7,00
Jus de fraise, jus d'ananas, framboises

Imane (17cl) 7,00
Jus de fruits exotiques, nectar de banane, jus d'ananas, sirop de framboise

Sullivan Street (17cl) 7,00
Banane, jus d'abricot, jus de fruits exotiques, sirop de kiwi

LES SPIRITUEUX

Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl)	7,10
Rhum Bacardi Carta Oro (4cl)	7,60
Rhum Bacardi Ocho (4cl)	8,10
Vodka Smirnoff (4cl)	7,60
Gin Gordon's (4cl)	7,10
Tequila El Jimador (4cl)	8,00
Supplément soda ou jus de fruit	1,50

Les shots Au Bureau (2cl) 3,40
Demandez à votre serveur notre sélection de shots

Le mètre de shots Au Bureau 30,00
Sélection de 10 shots (2cl) à partager

POUR COMMENCER

FINGER FOOD*

	Solo	Duo
Mozzarella sticks Beignets de Mozzarella fondants	5,10	10,00
Onion rings Oignons frits, sauce BBQ	4,80	9,50
Calamars à la romaine Beignets de calamars, sauce tartare	4,80	9,50
Crispy chicken Poulets croustillants, sauce BBQ	4,90	
Chili cheese nuggets Beignets de fromage épicés	5,50	
Frites	2,00	

LES ENTRÉES

6 huîtres de Normandie N°3 Servi avec son verre de Chardonnay	9,00
Bloc de Foie gras de canard Avec ses toasts grillés	9,90
Saumon fumé et ses toasts grillés	11,20
Soupe de Poisson Croûtons et rouille	9,20

À PARTAGER

	L	XL
Planche charcuteries fromages Assortiment de charcuteries et fromages, cornichons, toasts	12,90	17,10
Assortiment de finger food Mozzarella sticks, crispy chicken, calamars à la romaine, onion rings, frites, tortillas chips	12,90	17,10
Nachos gratinés Tortillas chips gratinées au Cheddar, bœuf épicé, guacamole	13,50	
Brie rôti à partager Brie rôti, charcuteries, toasts, cornichons	15,30	
Flammekueche gratinée Fine pâte croustillante, lardons, oignon, Emmental râpé, crème fraîche	9,90	

*Sur le pouce.

LES SALADES

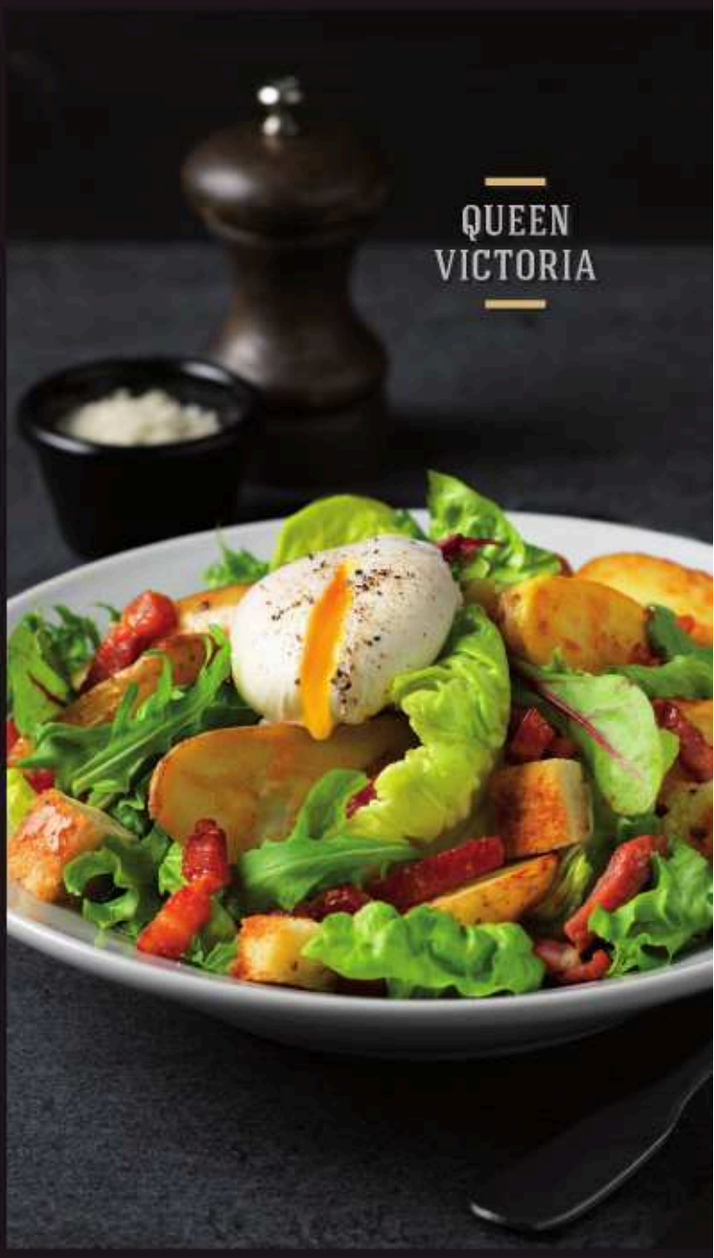
LES CLASSIQUES

Caesar crispy chicken 14,90
Poulet croustillant, Grana Padano, croûtons, romaine, sauce Caesar

Queen Victoria 13,70
Lardons, œuf poché, croûtons, pommes de terre sautées, salade, vinaigrette balsamique

Camembert chaud 14,90
Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenailles, noix, tomate, salade, vinaigrette balsamique

Salade du Pub 15,20
Poulet tandoori, œuf au plat, Cheddar, avocat, tomate, romaine, sauce Philadelphia®



LES SAISONNIÈRES

Blue cheese salad 14,70
Jambon Serrano, oeuf poché pané, Bleu, artichaut, avocat, noix, tomate, salade, herbes fraîches, vinaigrette balsamique

Salade royale 15,80
Bloc de Foie gras de canard, confit de canard, lardons, pommes grenailles, haricots verts, tomate, toats, salade, vinaigrette balsamique

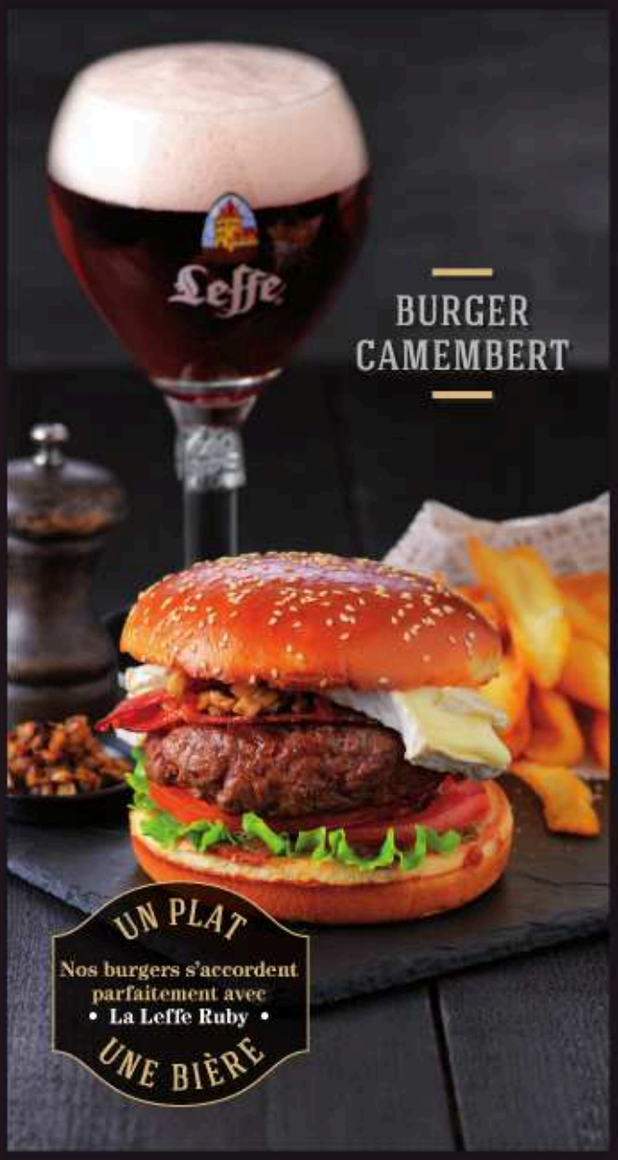
Chèvre chaud 14,90
Toasts de Chèvre chaud, lardons, pommes grenailles, tomates cerise, salade, vinaigrette balsamique

LES BURGERS & CROQUES

LES BURGERS

Servis avec frites et salade, steaks hachés de 150g environ

	SIMPLE STEAK	DOUBLE STEAK
Original Au Bureau burger Bun, steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignon rouge, tomate, salade, sauce burger	13,90	17,40
BBQ burger Bun, steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, compotée d'oignons, tomate, salade, sauce BBQ	13,90	17,40
Royal potatoes burger Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignon rouge, tomate, salade, sauce burger	14,70	17,90
Reblochon burger Bun, steak haché de bœuf, Reblochon, galette de pommes de terre, poitrine fumée, tomate, salade, crémeux noix	14,80	18,20
Colossal burger Bun, triple steak haché de bœuf, triple Cheddar, triple poitrine fumée, compotée d'oignons, tomate, salade, sauce burger		24,20
Burger Camembert Bun, steak haché de bœuf, poitrine fumée, Camembert, poêlée de champignons, compotée d'oignons, tomate, salade, sauce burger	14,80	18,20
Piccadilly Burger Bun, steak haché de bœuf, jambon de pays, Comté, compotée d' oignons rouge, tomate, salade, sauce estragon, onion rings	14,20	17,70



LES CROQUES

Servis avec frites et salade

Croque Indie Pain de campagne gratiné au Cheddar, poulet tandoori, tomates confites, Cheddar, romaine, crémeux Ricotta	13,90
Croque veggie Pain de campagne gratiné au fromage, légumes grillés, artichaut, tomates séchées, Mozzarella, olives, crémeux Ricotta, pesto	13,90
Croque Au bureau Pain de campagne gratiné à l'Emmental, jambon blanc, saucisse, œuf au plat	12,90

LES INCONTOURNABLES DU PUB

LE PUB

Welsh royal — 15,20
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites

Planche du Pub — 16,30
Mini welsh, mini croque, mini Caesar, frites

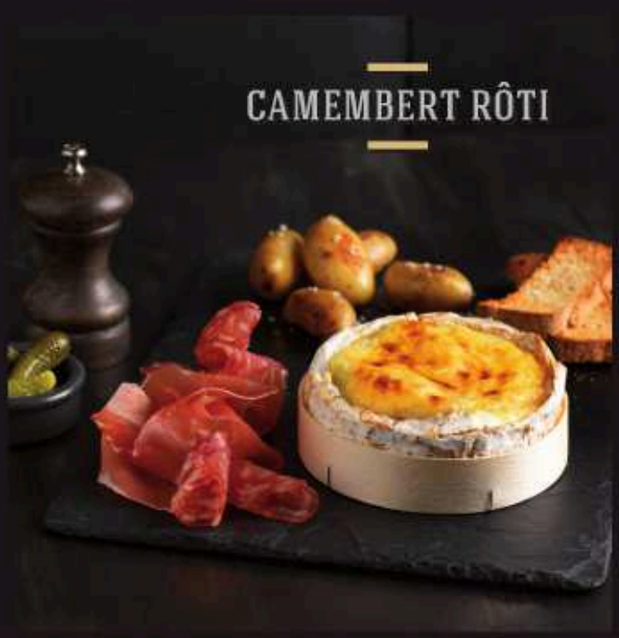
Camembert rôti — 15,40
Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenailles, salade

Fish&Chips — 12,90
Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites

Gambas au curry — 15,90
Gambas, curry, lait de coco, citronnelle, carotte, courgette, riz

Union Jack chicken — 14,70
Filet de poulet mariné au whiskey Jack Daniel's, purée de pommes de terre au Cheddar

Bœuf mijoté à la Leffe — 14,60
Paleron de bœuf mijoté à la Leffe Blonde, pommes grenailles, courgette, carotte, oignons grelots, lardons, herbes fraîches



LES SUGGESTIONS BIÈRES

Au Bureau vous suggère d'accompagner vos plats en association avec ces bières :

Leffe Blonde

Leffe Ruby

Leffe Rituel

Leffe Royale Whitbread Golding

Hoegaarden Blanche

Hoegaarden Rosée

Stella Artois

LES FLAMMEKUECHES ET SUGGESTIONS

LES FLAMMEKUECHES

Flammekueche gratinée 9,90
Lardons, oignon, fromage râpé, crème fraîche

Flammekueche Brie 13,30
Brie, poitrine fumée, oignon, fromage râpé, crémeux noix, ciboulette

Flammekueche du Pub 14,10
Bœuf, Cheddar, tomate, oignon, olives, fromage râpé, sauce épicée

Flammekueche végétarienne 13,80
Chèvre frais, courgettes et aubergines grillées, tomates cerise, crème fraîche, basilic

Flammekueche Italienne 14,40
Mozzarella, tomates cerises,Grana Padano, olives, lardons, oignons, crème fraîche, roquette

Ingrédient supplémentaire 1,00

PLAT DU JOUR

Uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés
Consultez votre serveur et nos ardoises

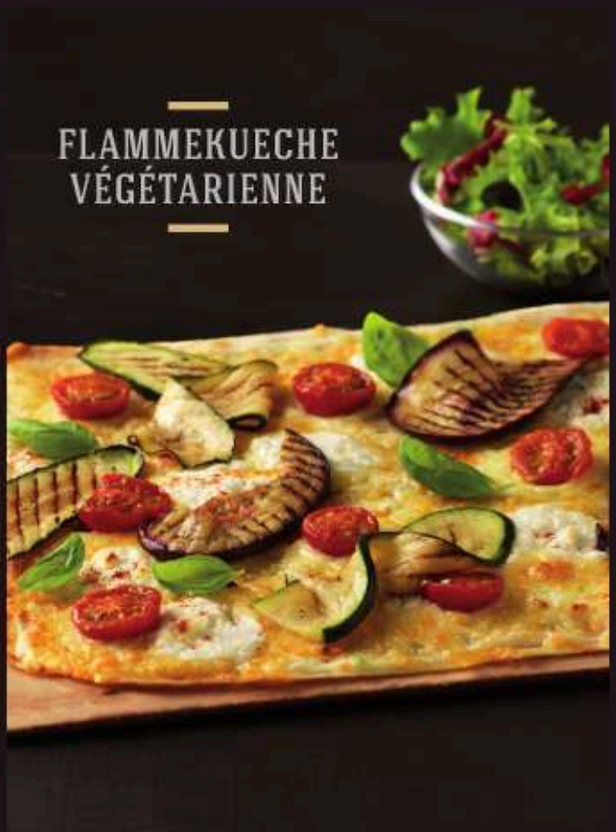
LES SUGGESTIONS

Moules Marinières 12,90
avec frites

Moules à la crème 13,90
avec frites

Pavé de Saumon 15,90
Galette de pomme de terre, frites ou riz

Moules sauce Camembert 14,50
avec frites



• LE COIN DU • BOUCHER

LES VIANDES

Entrecôte 19,20
Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée

Steak à cheval Au Bureau 13,90
Steak haché de bœuf de 150g environ, œuf au plat, galette de pommes de terre, béarnaise

Confit de canard 16,80
Cuisse de canard confite, pommes grenailles, lardons, champignons, chapelure, herbes fraîches

Pavé de rumsteck 16,20
Pavé de rumsteck de 180gr environ, crème au Bleu

Travers de Porc marinés 15,50
Travers de porc de 400g environ, mariné au whiskey Jack Daniel's

Tartare classique 14,80
Viande hachée de bœuf de 180g environ, assaisonnement maison

Entrecôte xxl 22,80
Pièce de bœuf de 350g environ, tendre et savoureuse

GARNITURES

Frites, haricots verts, pommes grenailles à l'ail, salade, purée de pommes de terre au Cheddar, riz.
SUPPLÉMENT GARNITURE : 2.00

SAUCES

Poivre, béarnaise, BBQ, camembert, échalotes.
SUPPLÉMENT SAUCE : 0.50

LES SUGGESTIONS EAUX

Au Bureau vous suggère d'accompagner vos plats en association avec ces eaux :

Perrier · S.PELLEGRINO · Vittel

× LES × DESSERTS

LES CLASSIQUES

Mug cake Au Bureau 7,10
Mousse chocolat, crème vanillée, biscuits cuillère infusés au café, noisettes

Cream & berries 7,10
Crèmeux Mascarpone, mélange fruits rouges, noisettes torréfiées

Apple crumble 6,90
Pommes, caramel beurre salé, crème glacée Vanille intense

Carrot cake 7,10
Noisettes torréfiées, caramel

Cheesecake du Pub 6,90
Cheesecake, topping brownie

Moelleux au chocolat 6,50
Crème glacée Vanille intense, crème fouettée

tiramisu à l'ancienne 6,90

fromage blanc 5,50

Mousse au chocolat 5,50

LES GOURMANDS

Café ou thé gourmand 6,10
Café ou thé accompagné de trois mignardises

Irish coffee gourmand 12,60
Irish coffee accompagné de trois mignardises

LES CRÊPES

Crêpe Au Bureau 7,10
Nutella®, copeaux de chocolat, crème glacée Vanille intense, sauce chocolat, crème fouettée

Crêpe banane caramel 7,10
Banane, sauce caramel beurre salé, crème glacée Vanille intense, crème fouettée

Sucre 3,90

Nutella® 4,90

Ingrédient supplémentaire 1,00

× LES × DESSERTS

LES COUPES GLACÉES

Coupe Au Bureau 7,90
Crèmes glacées Chocolat noisette façon rocher, Vanille amandes caramélisées, Vanille intense, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée

Banana split du Pub 7,90
Banane, crèmes glacées Chocolat noisette façon rocher, Vanille intense, Noix de coco, pop-corn caramélisé, crème fouettée

Coupe dulce 8,90
Crèmes glacées Caramel beurre salé, Confiture de lait, Vanille intense, cookies, crème de spéculoos, cacahuètes, crème fouettée

Sweet lady 7,90
Sorbet Douceur de framboise, crème glacée Noix de coco, fruits rouges, coulis, amandes grillées, crème fouettée

Toblerone® Mania 8,40
Toblerone®, crèmes glacées Caramel beurre salé, Vanille intense, sauce caramel, crème fouettée

Coupe frenchie 8,90
Crèmes glacées Vanille intense, Vanille amandes caramélisées, Caramel beurre salé, sauce chocolat, Maltesers®, crème fouettée

Dame blanche 7,90
Crème glacée Vanille intense, sauce chocolat, copeaux de chocolat, crème fouettée

Café Liegeois 7,90

Chocolat ou caramel Liegeois 7,90

À COMPOSER

2 boules 4,50

3 boules 5,50

Supplément Topping: 1,70
Morceaux de brownies, meringue, amandes grillées, Toblerone®, cacahuètes, crème fouettée

Crèmes glacées:
Chocolat noisette façon rocher, Vanille amandes caramélisées, Vanille intense, Café pur Arabica, Caramel beurre salé, Noix de coco, Confiture de lait

Sorbets:
Mangue exotique, Citron vert et ses zestes, Douceur de framboise, Fraise intense, Cassis intense

® Reg. Trademark of Société des produits Nestlé S.A.

LES BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS

	Petit	*Grand*
Café, Déca	2,10	
Café crème	2,70	4,20
Café allongé		2,40
Café viennois		4,50
Chocolat viennois		4,50
Chocolat chaud	2,70	4,20
Cappuccino		4,50
Thé ou infusion		4,20

Irish Coffee (18cl) 9,00
Whisky, sucre de canne, café, crème fouettée

Cognac Hennessy VS (4cl) 8,20

Baileys (4cl) 8,00

Get 27 (4cl) 8,00

Malibu, Soho (4cl) 7,20

Kahlùa, Amaretto (4cl) 8,00

Manzana, Marie Brizard (4cl) 8,00

Calvados, Armagnac (4cl) 6,90

Calvados Hors d'âge (4cl) 8,20

Supplément soda ou jus de fruit 1,50

LES · MENUS ·

MENU AU BUREAU

14,90

Uniquement le midi en semaine hors jours fériés

Steak à cheval Au Bureau
ou Queen Victoria
ou Croque Veggie

+

Boisson au choix parmi :
Coca-Cola (33cl) ou Fanta (33cl)
ou Nestea (20cl) ou Orangina (25cl)
ou Stella Artois (25cl) ou eau minérale (50cl)
ou Leffe Blonde (25cl) pour 1,10€ de plus

MENU FLAM & BEER

12,90

Flammekueche gratinée
+
Leffe Blonde (33cl)

MENU DU PETIT BOSS

7,90

Steak haché
ou poulets croustillants
+
Fromage blanc ou crêpe au chocolat
ou

glace Smarties Pop Up®
+
Vittel (25cl) **ou Oasis Tropical** (33cl)
ou Capri Sun (20cl) **ou Nestea** (20cl)

AU BUREAU®
C'EST TOI LE BOSS !

LES VINS

VINS ROUGES

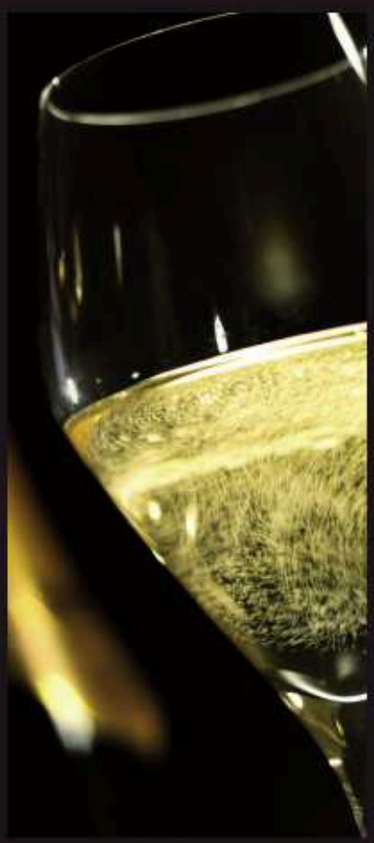
	12cl	37,5cl	75cl
Vin du Pays d'Oc Les Jamelles IGP	3,60		19,40
Saumur Champigny	4,30	13,00	21,90
Brouilly Domaine De La Motte AOP			35,50
Côtes de Rhône Village	4,60		24,10
Bordeaux Supérieur Château Lamarche AOP	4,00	13,10	19,40
Haut Médoc Château Lamothe-Cissac AOP			44,00
Saint Estèphe - Cru Bourgeois Château Ladouys AOP			76,00
Gevrey Chambertin Nuiton Beaunoy AOP			124,00

VINS BLANCS

	12cl	37,5	75cl
Chardonnay du Pays D'Oc Vigne Antique IGP	3,60		14,50
Muscadet Sur Lie Domaine de L'olivier AOP		10,00	15,40
Mènetou Salon Domaine Eric Louis AOP		21,20	37,70
Petit Chablis Albert Pichot AOP	6,50		34,50
Macôn Fuissé La Coline AOP			33,80
Côtes de Gascogne Tariquet Premières Grives moelleux IGP	5,10		28,50

VINS ROSÉS

	12cl	37,5cl	75cl
Vin de Pays de Mediterranée Nautic IGP	3,60		14,90
Saint Nicolas de Bourgeuil Rosé	5,20		27,30
Coteaux D'Aix en Provence		15,70	21,90
Côtes de Provence Rosé de Sophie AOP	5,20	12,20	25,90
Côtes de Provence M.de Minuty			43,60



VINS EN CARAFE

	25cl	50cl
Vin du Pays d'Oc Rouge Merlot IGP.Uniquement pour les repas.	4,00	7,50
Vin du Pays d'Oc Blanc Chardonnay IGP. Uniquement pour les repas	4,00	7,50
Vin du Pays d'Oc Rosé Cinsault IGP.Uniquement pour les repas	4,00	7,50
CIDRE BRUT AOC	7,60	11,40

CHAMPAGNES ET BULLES

	12cl	75cl
Sélection maison Brut AOP	10,00	59,00
Moet & Chandon Brut Impérial SA AOP		75,00
Moet & Chandon Rosé AOP		87,00
Ruinart AOP		102,00
CIDRE BRUT AOC Domaine	3,80	15,80

Photos non contractuelles. Prix nets service compris, en euros TTC. La maison n'accepte pas les chèques.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Retrouvez
Au Bureau
sur Facebook !

Flash this code to discover
our English menu

Téléchargez gratuitement l'application Au Bureau
sur l'App Store et Google Play